

Wettbewerbsaufgaben | Zusatzinformationen - s. Seite 3
 Richtlinien Landeslehrlingswettbewerbe der Sparte Gewerbe und Handwerk (als Beilage)



Wettbewerbsaufgaben

Konditor/In (Zuckerbäcker/In):

PRAKTISCHER PRÜFUNGSTEIL:

1. **Herstellen einer Aufschnitttorte**
 Aufschnitttorte, Ø 26 cm, 14-teilig eingeteilt, 2 Stück davon herausschneiden und auf Dessertteller anrichten. Der Tortenboden und die Füllcreme sind mitzubringen, der Dekor muss am Wettbewerbsort angefertigt werden (Sahne und Buttercreme möglich; Achtung: die Torten stehen ca. 4 Stunden ungekühlt im Schauraum!).
 2. **Modellieren von Marzipanfiguren**
 Modellieren von 2 Marzipanfiguren je 2 Stück derselben Sorte (ca. 50 bis 80 g pro Stück). Der Marzipan ist mitzubringen (darf bereits gefärbt und abgewogen sein).
 3. **Glasieren und Garnieren von Petits fours Körper**
 Glasieren und Garnieren der mitgebrachten Petits fours Körper (5 Sorten á 4 Stk.). Maximale Größe = 3 x 3 x 3 cm. Es dürfen nur 2 Sorten mit Fondant glasiert werden. Der Dekor ist am Wettbewerbsort anzufertigen.
 4. **Herstellen einer Festtags-Fasson-Torte mit Beschriftung *min 24cm***
 Thema und Dekor nach freier Wahl. Der Tortenboden (max. Ø 30 cm) und die Füllcreme (Sahne und Buttercreme möglich; Achtung: die Torten stehen ca. 4 Stunden ungekühlt im Schauraum!) sind mitzubringen. Der Dekor muss am Wettbewerbsort angefertigt werden. Die Torten müssen am Wettbewerbsort gefüllt, eingedeckt oder glasiert und direkt beschriftet werden. *H. Fankant B. 18.01.2018*
 5. **Tunken von Pralinenkörper**
 Tunken von 4 Sorten á 3 Stk. Pralinenkörper (Pralinenkörper werden bereitgestellt) und dekorativer Ausfertigung. Weiteres benötigtes Dekormaterial und die Kuvertüre sind selbst mitzubringen.
- ✓ **Arbeitszeit: 5 Stunden**
 - ✓ **Die Platten für das Arrangieren und Dekorieren muss jeder Teilnehmer selbst mitbringen!**

THEORETISCHER PRÜFUNGSTEIL:

14 Tage vor dem praktischen Prüfungsteil des Landeslehrlingswettbewerbes findet in der Landesberufsschule Feldkirch im Rahmen des Fachkundeunterrichts die schriftliche fachtheoretische Prüfung statt.

