

**EXPERTENVORLAGE****Hinweise und Notenschlüssel für Experten/Expertinnen**

Die Aufgaben müssen von mindestens 2 Experten/Expertinnen bewertet und unterschrieben werden. Dasselbe gilt für allfällige Nachkorrekturen. Die Korrekturen sind gut leserlich anzubringen.

**Bewertungshinweise**

- Die erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Rundungs- und Einheitenfehler im Endresultat ergeben einen der Gesamtpunktzahl angepassten Abzug. Es gelten die Rundungs-Regeln Betriebswirtschaft.
- Bedingt durch die verschiedenen Rundungsmöglichkeiten sind kleine Abweichungen bei den Dezimalstellen zu tolerieren.
- Wenn das Endresultat nicht mit der Lösung übereinstimmt, ist der Lösungsweg nachzurechnen.
- Wenn richtige Teilresultate erkennbar sind, müssen diese in der Bewertung im Rahmen der maximalen Punktzahl pro Aufgabe berücksichtigt werden.
- Zwischenresultate sind *kursiv* geschrieben. Diesen können als Teilresultate für die Ermittlung der Punktezahl berücksichtigt werden.

<b>Notenschlüssel</b>	33.5 - 35.0	Punkte	Note 6
	30.0 - 33.0	Punkte	Note 5,5
	26.5 - 29.5	Punkte	Note 5
	23.0 - 26.0	Punkte	Note 4,5
	19.5 - 22.5	Punkte	Note 4
	16.0 - 19.0	Punkte	Note 3,5
	12.5 - 15.5	Punkte	Note 3
	9.0 - 12.0	Punkte	Note 2,5
	5.5 - 8.5	Punkte	Note 2
	2.0 - 5.0	Punkte	Note 1,5
	0.0 - 1.5	Punkte	Note 1

(Berechnungsformel: Resultat = erreichte Punkte : Punktemaximum x 5 + 1)

**Hinweis zur Geheimhaltung**

Die Fachkommission ist auf eine strikte Geheimhaltung durch die Experten/Expertinnen angewiesen. Sämtliche Unterlagen sind durch den verantwortlichen Prüfungsbmann wieder einzuziehen. Sie dürfen bis zum Ablauf der aufgedruckten Sperrfrist in den Berufsfachschulen nicht zu Übungszwecken verwendet werden.

**Sperrfrist:** Diese Prüfungsaufgaben dürfen nicht vor dem **1. September 2016** zu Übungszwecken verwendet werden

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Prüfungsfragen SBC (Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband)  
Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern



Pos. 4 Betriebswirtschaft

P

**Aufgabe 1**

Nettobetrag	CHF	2'829.00	:	98 %
Skonto	CHF	57.73	x	2 %
Rechnungsbetrag	<u>CHF</u>	<u>2'886.73</u>		100 %
Rechnungsbetrag	CHF	2'886.73	:	97 %
Rabatt	CHF	89.28	x	3 %
Bruttobetrag	<u>CHF</u>	<u>2'976.01</u>		100 %

**Aufgabe 2**

a)	Zucker	25.53 %	=	<u>894 g</u>
	Honig	8.51 %	=	<u>298 g</u>
	Rahm	10.64 %	=	<u>372 g</u>
	Butter	12.77 %	=	<u>447 g</u>
	Orangeat	17.02 %	=	<u>596 g</u>
	Mandeln	25.53 %	=	<u>894 g</u>
		100.00 %	=	3500 g
b)	Rezeptmenge 1	100.00 %	=	3500 g
	Fertigungsverlust	1.50 %	=	53 g
	Rezeptmenge 2	98.50 %	=	<u>3447 g</u>
	Rezeptmenge 2	100.00 %	=	3447 g
	Backverlust	12.00 %	=	414 g
	Rezeptmenge 3	88.00 %	=	<u>3033 g</u>
	Florentiner gebacken	22.00 %	=	3033 g
	Couverturebödeli	78.00 %	=	10753 g
	Florentiner verkaufsfertig	100.00 %	=	<u>13786 g</u>
c)	91 °R : 4	x	5	= <u>113.8 °C</u>

**Hinweis für Experten:**  
Mind. vier Resultate ergeben 0.5 Pt  
alle Resultate ergeben 1 Punkt

**Aufgabe 3**

- a) Vollrahm...
- z.B. **auf Menge kontrollieren (Lieferschein)**  
**Zustand der Verpackung überprüfen**  
**Temperatur kontrollieren (Kühlkette)**  
**Verpackung entsorgen, recyceln**  
**Produkte schnell an den dafür vorgesehenen Platz einräumen**  
**Verbrauchsdatum kontrollieren**
- b) z.B. Vorteil: **Es können grössere Mengen Ganache produziert und dadurch die Produktionskosten vermindert werden.**
- z.B. Begründung: **Durch die Produktion grösserer Mengen Ganache reduziert sich die Arbeitszeit. Zum Beispiel muss nur einmal abgewogen und gekocht werden.**

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

**Aufgabe 4**

a)	75 g	Hefeteigschnecke	:	5		
	45 g	Hefeteigschnecke ohne Füllung	x	3		
	300	Hefeteigschnecken	x	45 g	=	13500 g
					=	<b>13.500 kg</b>
	1000 g	Milch				
	1900 g	Weizenmehl Typ 400				
	30 g	Speisesalz				
	150 g	Zucker				
	100 g	Backhefe				
	30 g	Flüssigmalz				
	300 g	Butter				
	<u>3510 g</u>	Rezeptmenge I	:	100 %		
-	<u>28 g</u>	Fertigungsverlust	x	0.8 %		
	<u>3482 g</u>	Rezeptmenge II				
	13500 g	Hefesüssteig	:	3482 g	=	<b>3.88</b> Faktor
b)	1000 g	Milch	x	3.88	=	<b>3880 g</b>
	1900 g	Weizenmehl Typ 400	x	3.88	=	<b>7372 g</b>
	30 g	Speisesalz	x	3.88	=	<b>116 g</b>
	150 g	Zucker	x	3.88	=	<b>582 g</b>
	100 g	Backhefe	x	3.88	=	<b>388 g</b>
	30 g	Flüssigmalz	x	3.88	=	<b>116 g</b>
	300 g	Butter	x	3.88	=	<b>1164 g</b>

**Hinweis für Experten:**  
 Mind. drei Resultate ergeben 1 Pun  
 alle sieben Resultate ergeben 2 Pu.

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

**Aufgabe 5**

a)	Rezept:		Fettgehalt in %	Fettgehalt in g
	3730 g	Milch	3.60 %	134 g
	1425 g	Zucker		0 g
	750 g	Kaffeerahm	15.00 %	113 g
	1200 g	Eigelb	32.00 %	384 g
	690 g	Couverture dunkel	35.00 %	242 g
	<u>7795 g</u>	Rezeptmenge I	:	<u>873 g</u>
-	<u>140 g</u>	Fertigungsverlust	x	
	<u>7655 g</u>	Rezeptmenge II		
	Rezeptgewicht	100.00 %	:	7655 g
	Fettgehalt	<u>11.40 %</u>	x	873 g

b)	Rezept:		kJ/100g	
	3730 g	Milch	280 kJ	= 10444 kJ
	1425 g	Zucker	1620 kJ	= 23085 kJ
	750 g	Kaffeerahm	669 kJ	= 5018 kJ
	1200 g	Eigelb	1578 kJ	= 18936 kJ
	690 g	Couverture dunkel	2177 kJ	= 15021 kJ
	<u>7795 g</u>	Rezeptmenge I	:	<u>72504 kJ</u>
-	<u>140 g</u>	Fertigungsverlust	x	
	<u>7655 g</u>	Rezeptmenge II		
	Energiemenge	72504 kJ	:	7655 g
	Energiemenge	<u>4736 kJ</u>	x	500 g

c)	Rezeptvolumen	7.655 l	:	100.00 %
	Volumen nach dem Gefrieren	9.350 l	x	122.14 %
	Volumenzunahme	122.14 %	-	100.00 % = <u>22.14 %</u>

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

**Aufgabe 6**

		Rezept:		CHF / kg			
a)	1.500 kg	Pastetenteig	x	CHF	3.84	CHF	5.76
	0.250 kg	Paniermehl	x	CHF	5.20	CHF	1.30
	1.250 kg	Spargeln grün	x	CHF	8.60	CHF	10.75
Guss:							
	0.650 kg	Spargelsud	x	CHF	0.80	CHF	0.52
	0.400 kg	Butter	x	CHF	9.80	CHF	3.92
	0.200 kg	Eier	x	CHF	5.60	CHF	1.12
	0.150 kg	Eigelb	x	CHF	8.75	CHF	1.31
	0.010 kg	Gewürzmischung	x	CHF	11.65	CHF	0.12
	4.410 kg	Rezeptmenge I					
Minutenlohn: CHF 47.10 : 60 Minuten = CHF 0.785							
	Rohmaterialkosten					CHF	24.80
	Produktionslöhne		48 Min	x	CHF 0.785	CHF	37.68
=	Grundkosten					<u>CHF</u>	<u>62.48</u>
	Grundkostenzuschlag		104.00 %			CHF	64.98
=	Selbstkostenpreis					<u>CHF</u>	<u>127.46</u>
	Verlust und unverkaufte Produkte		6.00 %			CHF	7.65
=	Nettopreis Rezept					<u>CHF</u>	<u>135.11</u>
	Mehrwertsteuer		2.50 %			CHF	3.38
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Rezept					<u>CHF</u>	<u>138.49</u>
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück						
	CHF 138.49	:	50.00 Stück	=		<u>CHF</u>	<u>2.77</u>
b)	Dreifache Rezeptmenge:						
	Rohmaterialkosten		Grundrezept	x	3	CHF	74.40
	Produktionslöhne		122 Min	x	CHF 0.785	CHF	95.77
=	Grundkosten					<u>CHF</u>	<u>170.17</u>
	Grundkostenzuschlag		104.00 %			CHF	176.98
=	Selbstkostenpreis					<u>CHF</u>	<u>347.15</u>
	Verlust und unverkaufte Produkte		6.00 %			CHF	20.83
=	Nettopreis Rezept					<u>CHF</u>	<u>367.98</u>
	Mehrwertsteuer		2.50 %			CHF	9.20
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Dreifachem-Rezept					<u>CHF</u>	<u>377.18</u>
=	Kalkulierter Verkaufspreis pro Stück						
	CHF 377.18	:	150.00 Stück	=		<u>CHF</u>	<u>2.51</u>

Pos. 4 Betriebswirtschaft

F

**Aufgabe 7**

a)		120 Sandwiches	x	0.070 kg	=	8.400 kg	Rezeptmenge II
						7.015 kg	Rezeptmenge III
		<u>8.400 kg</u>			=		100 %
		<u>7.015 kg</u>			=		
		<b>1.385 kg</b>			=		<b>16.49 %</b>
							Backverlust
b)		0.960 kg		Zucker			
		0.360 kg		Eiweiss			
		0.300 kg		Wasser			
		<u>0.480 kg</u>		Couverture			
		<u>2.100 kg</u>		Rezeptmenge I	:		100 %
-		<u>0.042 kg</u>		Fertigungsverlust	x		2 %
		<b>2.058 kg</b>		Rezeptmenge II			
		<u>2.058 kg</u>		Rezeptmenge II	:		100 %
-		<u>0.442 kg</u>		Backverlust	x		21.5 %
		<b>1.616 kg</b>		Rezeptmenge III			
		1.616 kg		gebackene Schokoladen-S	:	0.028 kg	= <b>57.71 Stück</b>

**Aufgabe 8**

a)		4070 Std	x	4	=	16280 Std	jährlich
	Jahresumsatz	CHF	4'505'490.00	:		100 %	
	Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	x		16 %	
	Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	:	16280 Std	=	<b>CHF 44.28</b> Stundenlohn
	Stundenlohn	CHF	44.28	:	60 Min	=	<b>73.8 Rp</b> Minutenlohn
b)	Gehälter Produktion	CHF	720'878.40	:		100 %	
	Gehalt Abteilungsleiter	CHF	5'622.85	x		0.78 %	
	Nachtarbeit		15 Tage	x	4 Std	=	60 Std Nachtarbeit
	Monatslohn	CHF	5'622.85	:	728	=	CHF 7.72 Zuschlag pro Stund
			60 Std	x	CHF 7.72	=	<b>CHF 463.20</b>
	Monatslohn	CHF	5'622.85				
	Nachtarbeitszuschlag	CHF	463.20				
=	AHV-pflichtiger Lohn	CHF	6'086.05				
-	übrige Abzüge	CHF	520.00				
-	Pensionskasse	CHF	265.00				
=	Total	CHF	5'301.05				
	Kinderzulage	CHF	250.00				
=	Nettolohn	<b>CHF</b>	<b>5'551.05</b>				







l

**Punkte**

---

1

1

---

1

**unkte**

1

1

1

1

---

1

1

1

l

**Punkte**

---

1

1

2

**akt,  
unkte**

l

Punkte

---

1

1

1

1

2

1

Punkte

1

1

1

1

1

1

1

Punkte

---

2

1

1

1

---

1

1

de

1

1