DESIRE

MODUL 4

KONDITOREN-TECHNIK

Bildung und Kultur

Leonardo da Vinci

This project was sponsored within the budget from the Leonardo-da-Vinci-Project of the European Union.
Copyright © 2006. All rights reserved by the consortium Leonardo-da-Vinci-Project DESIRE – Development of entrepreneurial Spirit in Europe.

EU-Modul 4: Konditoren-Technik

§ 1 Dauer

Die Dauer des Moduls beträgt 120 Unterrichtseinheiten.

§ 2 Zielgruppe

Das Modul richtet sich an Teilnehmer, die unmittelbar vor der Aufnahme einer Tätigkeit als Betriebsleiter oder Werkstattleiter stehen. Die Teilnehmer sollen mindestens über eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung verfügen sowie erste Berufserfahrung besitzen. Bei den Teilnehmern handelt es sich dabei um qualifizierte Fachkräfte im Alter zwischen 20 und 45 Jahren. Aus ihrer Ausbildung bringen sie ein ökonomisches und technisches Grundverständnis mit, das sie in Verbindung mit Ihrer Arbeitstätigkeit ausbauen konnten.

§ 3 Ziel / Intention

Die Kursmodule haben zum Ziel, dem angehenden Betriebs-/Werkstattleiter oder Meister durch den Erwerb der entsprechenden Kompetenzen, die Gewissheit zu vermitteln, dass dieser der Herausforderung einer unternehmerischen Selbstständigkeit gewachsen ist. Es geht faktisch um das Gefühl der Machbarkeit. Hiermit werden in erster Linie die Teilnehmer angesprochen, die bezüglich einer eigenen Selbstständigkeit noch unsicher sind. Der potentielle Selbstständige soll die Einstellung gewinnen, den Aufgaben eines Unternehmers gewachsen zu sein. Das heißt nicht, dass sämtliche Problemstellungen einer Selbstständigkeit in Schulungssituationen gelöst werden sollen, sondern der Kandidat soll weite Teile des Unternehmeralltags kennen lernen. Dazu zählt neben der technischen Expertise vor allem auch die betriebswirtschaftliche. Der potentielle Unternehmer muss verstärkt mit Aufgaben der Unternehmensführung vertraut gemacht werden. Er muss die betriebswirtschaftlichen Aspekte ebenso beherrschen wie die technischen. Erst dann entwickelt er die notwendige Selbstsicherheit. Es geht um die Förderung der beruflichen Handlungskompetenz. Dabei sind Methoden zu wählen, die dazu beitragen, bei dem Kandidaten eine Gewissheit darüber zu entwickeln, Probleme, die zum jetzigen Zeitpunkt in ihrem konkreten Erscheinen noch mehr oder weniger unbekannt sind, durch eigene Kraft bzw. mit entsprechender Beratungshilfe lösen zu können.

Nach dem Durcharbeiten des Moduls wird der Teilnehmer:

- Praktischen Problemen und Herausforderungen von Seiten der Kunden mit höherem Selbstbewusstsein begegnen.
- Sich der praktischen Anforderungen einer Auftragsbearbeitung in einem Konditoreibetrieb bewusst sein
- Über ein finanzielles Grundlagenwissen für Kostenanalysen und Preisgestaltung verfügen.

Schwerpunkt: Technik

Im Modul „Konditorentechnik“ liegt der Schwerpunkt in einer Orientierung am Auftragsprozess sowie in der Erweiterung des Produktspektrums durch eine Auswahl internationaler Rezepturen.

§ 4 Inhalt

Die Lehrinhalte sind aufgeteilt in die drei Arbeitsfelder:

1. **Vorauftragsphase**
2. **Auftragsbearbeitungsphase**
3. **Nachauftragsphase**

Inhalt	Kompetenzen
1. Garnieren und Tortenherstellung • Aufbau und Zusammensetzung der Grundmasse für Torten • verschiedene Grundarten von Buttercreme • Gefüllte Torten • Garnierübungen für Tortenränder und Innenflächen • Tortengarnierungen • Schriftübungen • Tortendekor • Herstellen von Brühmasse • Ornamente **2. Pralinen** • Temperieren von Kuvertüre • Behandlung von Früchten, die bei der Herstellung von Pralinen Verwendung finden • Herstellen von Fondantpralinen • Krempralinen, Marzipan-Pralinen, Pralinen mit flüssiger Füllung mit und ohne Kruste, Pralinen aus selbst hergestelltem Nougat, Krokant-Pralinen, Pralinen aus Trüffelmasse • gebrannte Mandeln, Wiener Mandeln, Schokoladenmandeln • Rahmbonbons - glasierte Früchte **3. Marzipan (Modellieren)** • Herstellung und Vorbehandlung von Marzipanarbeiten • Modellieren von Marzipanfiguren - Tiere, Obst, Gemüse, Schinken, Wurst, etc. • Karamellisiertes Konfekt • Herstellung selbst gefertigter Marzipanformen **4. Eis- und Süßspeisen** • Speiseeis-Herstellung • Eis-Test auf Kolikeime • Eisbomben - Eisgebäck • Süßspeisen - Weingelee - Fruchttunken und Bayrische Krems sowie Souffles **5. Kalte Küche** • Belegte Brote • Diverse Salate • Aufstriche • Käsegebäck • Pasteten • Gewürze	**Vorauftragsphase 40 h** **Auftrag beschaffen:** Durch ein breites, auch internationales Angebot und hohe Produktqualität und Kreativität den Kunden überzeugen. Eine ansprechende Warenauslage (Schaufenster) gestalten. Ein Vorverkaufsgespräch vorbereiten, durchführen und nachbereiten. **Angebot bearbeiten:** Ein Angebot erstellen, das den Anforderungen des Kunden und den Möglichkeiten des Betriebes gerecht wird. Ein, für die spezifischen Bedürfnisse eines Kunden geeignetes Angebot, zusammenstellen und präsentieren. Den Preis eines Angebots durch die Verwendung unterschiedlicher Kalkulationsmöglichkeiten bestimmen. Verkaufsgespräch vorbereiten, durchführen und abschließen. **Arbeit vorbereiten:** Bereits im Vorfeld der eigentlichen Auftragsdurchführung den jeweiligen Bedarf ermitteln und Kontakt mit Lieferenten aufnehmen. Die Qualität der Lieferantenware einschätzen und Verhandlungen mit Zulieferern und/oder möglichen Kooperationspartnern vorbereiten, durchführen und abschließen. Den Erstellungsprozess planen. **Auftragsbearbeitungsphase 40 h** **Auftrag durchführen:** Die konkrete Auftragsbearbeitung mit den Mitarbeitern planen, durchführen und nachbereiten. Bei der Bearbeitung eines Auftrags kreative, qualitative und ökonomische Kriterien verstärkt berücksichtigen. Die Organisation des betrieblichen Produktionsablaufs erfassen, vorstellen und unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit kritisch reflektieren. Den Leistungserstellungsprozess in einem Betrieb unter den Gesichtspunkten Innovation und Kreativität analysieren und Vorschläge erarbeiten, wie diese gesteigert werden können. Die Qualität der produzierten Güter kontrollieren und Verbesserungen im Produktionsablauf vornehmen.

6. Kunst und Schaustücke • Pastillage • Nougat • gegossener Zucker • gezogener Zucker • Schokolade • Individuelle Verpackung der zu verkaufenden Waren **7. Internationale Spezialitäten** • Fertigung verschiedener ausländischer Spezialitäten die nicht zum heimischen Sortiment gehören wie z.B. Baumkuchen, Dragées aux chocolat /aux amandes etc. **8. Angebotskalkulation** • Rezept-, Rohstoff-, Erstellungs- und Lieferkosten	**Nachauftragsphase** **40 h** **Auftrag abrechnen:** Auf Basis der betrieblichen Kriterien die Auftragskosten ermitteln. Eine kundenorientierte und kundenbindende Abrechnung formulieren. Für einzelne Produktarten gesonderte Kostenanalysen durchführen. **Auftrag nachbereiten:** Durch die Durchführung einer Nachkalkulation überprüfen, ob der Auftrag wirtschaftlich abgewickelt wurde. Die Reklamation eines Kunden entgegennehmen, mögliche Konsequenzen abwägen und angemessen reagieren.

§ 5 Methode

Im Mittelpunkt stehen umfangreiche Lehr- und Lernmethoden, sogenannte „komplexe Lehr-/Lernarrangements“. Damit sind beispielsweise Fallaufgaben, Erkundungen oder Rollenspiele gemeint.

Bitte beachten sie bei der Erstellung der Fallaufgaben folgende Punkte, die hier als Checkliste vorgegeben werden.

Schritte der Fallaufgabenentwicklung:

1. Die Aufgabengrundlage liefert eine in der Praxis vorkommende, bedeutsame und komplexe Problemstellung, die auch Inhalt des Curriculums ist.
2. Ein erster Entwurf sollte einen Anforderungskatalog mit den relevanten Themen enthalten.
3. Die mit den einzelnen Themen verbundenen Aufgaben werden nun aufgelistet.
4. Werden (Zusatz-)Informationen für die Lösung bzw. Bearbeitung des Aufgabenteils benötigt?
5. Wie viel Gesamtbearbeitungszeit soll für die fallbezogenen Aufgaben zur Verfügung stehen?
6. Erstellen Sie ein grobes Lösungs- bzw. Beantwortungsschema, welches der Prüfling durch die Beantwortung der Fragen prinzipiell abdecken soll.
7. Formulieren Sie Aufgaben mit einem mittleren Schwierigkeitsgrad, der die berufliche Handlungskompetenz eines Handwerksunternehmens widerspiegelt.
8. Stellen Sie gegebenenfalls heraus, welche Hilfsmittel die Kursteilnehmer bei der Bearbeitung der Aufgabe verwenden dürfen.
9. Lassen Sie den gesamten Fall von einem Kollegen gegenlesen.

§ 6 Methodenbeispiele

Fallstudie Dessert-Buffet für Herrn Laszlo

Herr Laszlo, ein ungarischer Geschäftsmann, kommt in die Konditorei von Herrn Maibaum. Er hätte gerne für seine Geburtstagsfeier ein Angebot erstellt bekommen. Er möchte nämlich seinen vierzigsten Geburtstag im größeren Rahmen feiern. Für sein kulinarisch umfangreiches Fest fehlt ihm noch das richtige Dessert-Buffet. Im Gespräch wird deutlich, dass Herr Laszlo eine besondere Vorliebe für Eis hat. Daneben wünscht er sich aber auch diverse Kleinigkeiten, die man zwischendurch und zum Kaffee genießen kann. Bevor ihm Herr Maibaum einige Vorschläge macht, stellt er ihm noch einige Fragen. Dabei wird deutlich, dass es sich um eine Feier mit ca. 40 Personen handelt, wobei auch Geschäftsfreunde aus Ungarn erwartet werden. Der Preisrahmen sollte 600 € bis 800 € nicht übersteigen.

Auf die Frage von Herrn Maibaum, was denn sein Hobby ist, antwortet dieser: „Ich spiele schon ewig Tennis.“ Herr Maibaum überlegt: „Dann wäre doch eine Torte in Form eines Tennisplatzes eine schöne Idee.“ „Ja, das wäre lustig. Können sie denn so etwas?“ „Nicht nur das.“ Am Ende des Gespräches wird deutlich, dass folgende Produkte erstellt und präsentiert werden sollen:

• 1 Torte für 40 Personen (40 * 25 cm)	Preis	100 €
• 4 Eisbomben Geschmacksrichtung „Fürst-Pückler-Parfait“ jeweils fein dekoriert	Stückpreis	25 €
• 1 Kilo Teegebäck	Preis pro kg	36 €
• 1 Kilo Pralinen	Preis pro kg	42 €
• Mousse-Four-Platte (50 Stück)	Stückpreis für	1,50 €
• 2 Schokofiguren	Stückpreis	150 €

Die zwei Schokofiguren sollen als besonderes Event den Tennisspieler darstellen. Herr Laszlo überlegt noch: „Wissen Sie, Herr Maibaum, vielleicht fällt Ihnen ja noch etwas Besonderes ein. Wie ich schon sagte, sind auch einige sehr gute Geschäftfreunde bei der Feier und ich möchte, dass die Feier allen in besonders schöner Erinnerung bleibt. Ich weiß nur noch nicht wie?“ „Da fällt mir bestimmt noch was ein Herr Laszlo. Ich rufe Sie dann an.“

Frage 1:
Wie viel Vorlaufzeit braucht man für die Erledigung des Auftrages. Beachten Sie, dass Teegebäck und Pralinen bereits fertig im Sortiment vorhanden sind und die eigentliche Präsentation zeitlich nicht berücksichtigt wird. Sie haben eine normale Gefriermöglichkeit von 18°C.

Antwort 1:

• Teegebäck und Pralinen haben Sie im Angebot	Total 0 h
• Tortenherstellung → Pragmatisch denken: Der Biskuit für die Torte ist aus der normalen üblichen Rezeptur (Tagesgeschäft) abzuleiten. Daher verkürzt sich die Produktionszeit, die allein für den Auftrag zu berechnen ist.	Total 1,5 h

- Eisbomben-Produktion: 1 h plus Gefrierzeit (durchfrieren ca. 12 h)
  Also 4 Stunden plus 12 Stunden, bis alle Bomben fertig sind Total 16 h
- Produktion der Schoko-Figuren „Tennisspieler“ ca. 2x3 Stunden Total 6 h

Zwei Arbeitstage werden insgesamt als Vorlaufzeit für den Auftrag benötigt.

Frage 2:
Wie gehen Sie bei der Erarbeitung des Auftrages vor. Beschreiben Sie dabei, was Sie bei der Erstellung des FP-Parfait und der Mousse-Fours (Füllung: Frucht) beachten müssen. Gehen Sie dabei auf Reihenfolgen und Besonderheiten einzelner Herstellungsprozesse ein. Wie gehen Sie bei der Anlieferung der Ware vor? Wie schützen Sie beispielsweise die Schokofiguren?

Antwort 2:
A: Eisbombe: Fürst-Pückler-Parfait

1. Herstellen der Parfait-Masse:

- Hierzu braucht man zunächst bereitstehende geschlagene Sahne, da es später keine Zeit mehr dazu gibt.
- Es muss nämlich darauf geachtet werden, dass die aufgeschlagene Eigelbmasse - Eigelb mit Zucker warm und kalt aufschlagen - keine Haut zieht und/oder an Volumen verliert, würde man die Sahne danach noch schlagen müssen.
- Trennen in drei Mengeneinheiten

2. Erstellen der Parfait-Bombe:

- Üblicherweise wird bei einer mehrschichtigen Eisbombe mit der schwersten Masse begonnen; es folgen die jeweils leichteren Creme Massen.
- Bei der FP-Masse gibt es jedoch eine Vorgabe bezüglich der Reihenfolge: Es ist die Farbkombination rot - weiß - braun einzuhalten.
- Das bedeutet, dass die einzelnen Massen nach dem Einfüllen immer wieder neu anzufrieren (30 min) sind.
- Es können demnach zwar alle Parfaits angerührt (Erdbeere, Vanille, Schoko) werden, das Auffüllen geschieht jedoch schrittweise: rot (30 min), weiß (30 min) braun (durchfrieren 12 h).
- Zum Schluss wird die Torte nach Gefallen dekoriert, z. B. mit Schokolade, Dickzuckerfrüchte oder Hippen.
- Produktion 1 h plus Gefrierzeit

B: Mousse Fours (Füllung: Frucht)

- Biskuit Roulade erstellen
- Formen auslegen
- Zubereitung der Mousse:

1. Zubereitung der Merenge (ital.):

- Hierbei muss man zunächst beachten, dass ein fettfreier Kessel verwendet wird.
- Eiweiß wird mit einer heißen Zuckerlösung aufgeschlagen. Dadurch wird Volumen erreicht und der heiße Zucker neutralisiert die Bakterien.
- Merenge muss zur Weiterverarbeitung kalt ausgeschlagen werden.
- Die geschlagene Sahne bereit halten.
- Die eingeweichte Gelatine bereit halten.
- Das Fruchtmark bereit stellen.

2. Reihenfolge bei der Erstellung der Mousse

- Die Gelatine mit dem Fruchtmark verbinden.
- Mit der Merenge verbinden.
- Die Sahne locker unterheben. (Wenn die Sahne hinzukommt, dann sollte die Basis im kühlen Zustand sein.)
- Das Mousse wird nun eingefroren
- Abglänzen der Oberfläche / aus der Form schieben
- Mit frischen Früchten und Schokoladendekor ausgarnieren

C: Anlieferung der Schokoladenfiguren

Berücksichtigung folgender Sicherungsmaßnahmen wie zum Beispiel Schokoladenfiguren:

- Schaumgummimatten
- Sichern mit Noppenfolie
- Stoßunempfindlich lagern
- Klimatisierte Fahrzeuge
- Sonneneinstrahlung vermeiden

Eisbombe:

- Styropor-Box
- Trockeneis (Achtung: Verletzungsgefahr - Frostbrand da -70° C)

Frage 3:
Überlegen Sie sich eine Idee, die auf den letzten Wunsch von Herrn Laszlo eingeht und vielleicht auch einen innovativen Bereich im Konditorhandwerk abdeckt. Erklären Sie erstens, weshalb Sie meinen, dies sei eine gute Idee und zweitens was man bei der Erstellung Ihres Vorschlags beachten muss.

Antwort 3:
Beispiellösung
Da in der Fallbeschreibung auf ungarische Geschäftsfreunde hingewiesen wird und der Name Laszlo eher osteuropäisch klingt, sollte der Vorschlag für eine Gulaschsuppe gemacht werden. Der Bereich der „nicht-süßen Speisen“ stellt zudem ein innovatives Geschäftsfeld für Konditoren dar. Speziell bei der Zubereitung einer Gulaschsuppe steht die Zubereitung einer Bouillon sowie die Verwendung des Originalrezepts im Mittelpunkt.

- Bouillon Zutaten
  Die Bouillon wird aus Rinderknochen, Suppenfleisch, Suppengemüse, Sellerie, Lauch, Karotte, Zwiebel, Pfeffer, Lorbeer, Nelke ca. vier Stunden lang gekocht

- Gulasch-Suppe
  Für die Gulasch-Suppe braucht man:
  Zugaben, Gewürfeltes Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Kartoffeln
  Gewürzmischung: Majoran, Thymian, Rosmarin Kümmel, abgeriebene Zitronenschale, Paprika, Pfeffer Knoblauch

Frage 4:
Da der Geburtstag von Herrn Laszlo in der Weihnachtszeit gefeiert wird, überlegt sich Herr Maibaum, dass sich als kleines Präsent ein Christstollen gut eignen würde. Erstellen Sie für Herrn Laszlo anhand der gegebenen Informationen einen Kostenvoranschlag für den gesamten Auftrag. Berücksichtigen Sie dabei auch die Erstellung der Christstollen, für die Sie zunächst eine Rezeptkalkulation durchführen müssen. Für Kostenfaktoren, die über die Produkterstellungskosten hinausgehen, verwenden Sie bitte Schätzgrößen Ihrer Wahl. Zur weiteren Bearbeitung beachten Sie bitte die weiteren Informationen.

Antwort 4:
Rezeptkalkulation

Backverlust:	23%
Gesamtbetriebskosten:	225%
Gewinn:	28%
MwSt.:	7%
Dekorative Verpackung:	1 Euro

Sie benötigen 500g Christstollen für 40 Personen, also 20 kg Stollen.

Gewicht in g	Ware	Preis in €/kg bzw. Stk	
8000	Mehl	0,38	3,04
800	Eier (50g/Stk)	0,10	1,60
2000	Milch	l 0,44	0,88
500	Hefe	0,78	0,38
500	Zucker	0,77	0,39
120	Salz	0,17	0,02
30	Gewürze	15,00	0,45
1250	Schmalz	0,79	0,99
3000	Butter	4,12	12,36
750	Orangeat	1,35	1,01
1750	Zitronat	1,85	3,24
1500	Mandeln	4,25	6,38
375	Rum	7,10	3,80
2633	Marzipan	3,24	8,53
23208			

Das Gesamtgewicht beträgt 23208 g.

23208g	100%	Gesamtgewicht		
5337,8g	- 23%	Backverlust		
			1. Materialkosten	43,07 €
			2. Betriebskosten 225%	96,91 €
17870,2g		Verbleibendes Gewicht	Selbstkosten (Summe aus 1. + 2.)	139,98 €
			3. Gewinn 28%	39,19 €
			Verkaufspreis vor Steuer 1.+2.+3.)	179,17 €
			7% MwSt 179,17 * 1,07	191,71 €
(191,71/17870,2)* 500= 5,36 €	Stollen Preis pro 500g	Verpackung pro 500g Stollen: 1 €	Stückpreis: 5,36 + 1	6,36 €

Der Christstollen kostet pro Stück 6,36 €.

Kostenvoranschlag			
Produkte	Preis pro Stück	Anzahl kg/Stk	
Eine Torte für 40 Personen (40 * 25 cm)	100 €	1	100,00
Eisbomben „Fürst-Pückler-Parfait“	25 €	4	100,00
Teegebäck	36 €	1	36,00
Pralinen	42 €	1	42,00
Mousse-Four-Platte	1,50 €	50	75,00
Schokofiguren	150 €	2	300,00
Christstollen	6,36 €	40	254,40
Zwischensumme			**907,40**
Zusätzlicher Arbeitsaufwand			
Anfahrkosten 10 km Anfahrt	0,80	10*2	16,00
Präsentation der Ware vor Ort Präsentation Aufbauzeit	40 € pro h	1,5	60,00
Abbauzeit Abholen der Aufbauten	pauschal		20,00
Gesamtkosten			**1003,40**
Pfand (Spiegelplatten, Erhöhungen, Dekorationsmaterial, Tuch)			100,00
			1103,40

§ 7 Prüfung / Zertifikat

Der Kandidat bearbeitet eine Fallaufgabe, in der zwei von drei Themenfeldern behandelt werden. Die Bearbeitungszeit beträgt 180 Minuten. Daneben wird durch eine mündliche Prüfung von 30 Minuten die berufliche Handlungskompetenz des Kandidaten geprüft.