

Name

Vorname

Datum

**Fit für den Wunschberuf?**

Die folgenden Fragen zeigen dir, ob du die Grundbegriffe beherrschst. Wenn nicht – ein Praktikum hilft weiter. Viel Glück!

**Hinweis für die Beantwortung des Fragebogens:**

Es können eine oder mehrere Antwortmöglichkeiten richtig sein. Nur teilweise richtig beantwortete Fragen sind gleichfalls als falsch zu bewerten.

**Anzahl der falsch beantworteten Fragen:**

0–2	Perfekt. Der Beruf passt!
3–5	Gut bestanden
6–10	Noch bestanden
ab 11	Knapp daneben

**1. Aus welcher Teigsorte werden Spekulatius hergestellt?**

- Sauerteig
- Mürbeteig
- Salzteig
- Brotteig

**2. Hefe ist ...**

- ein Virus.
- eine Mehlsorte.
- ein Pilz.
- ein Gewürz.

**3. Das Raumklima in einer Backstube ist ...**

- feucht/warm.
- trocken/kalt.
- zugig/frisch.
- nass/kalt.

**4. Wie bezeichnet man das Verpackungsgewicht?**

- Netto
- Kartonage
- Tara
- VerPaG

**5. Woraus werden Rosinen hergestellt?**

- Äpfel
- Erdbeeren
- Pfirsiche
- Weintrauben

**6. Ballaststoffe fördern das körperliche Wohlbefinden. In welchen Lebensmitteln sind sie in hohem Maße vorhanden?**

- Schokotörtchen
- Vollkornbrot
- Mohnbrötchen
- Hefeteilchen



7. Damit sich gebackener Teig leicht aus der Form löst, wird diese mit ...

- Öl eingerieben oder mit Backpapier ausgekleidet.
- Wasser bestrichen.
- Butter oder Margarine eingerieben.
- Sandpapier aufgeraut.

8. Drei der folgenden Zutaten gehören in einen Hefeteig. Welche?

- Warme Milch
- Hefe
- Mehl
- Kochendes Öl

9. Aus welchen Atomen besteht ein Wassermolekül ( $H_2O$ )?

- 2 Wasserstoff- und 1 Sauerstoffatom
- 2 Wasserstoff- und 2 Sauerstoffatomen
- 1 Wasserstoff- und 2 Sauerstoffatomen
- Wasser hat keine Atome

10. Das Bäckerhandwerk in Deutschland kennt über 300 Brotsorten. Die meisten von ihnen beruhen auf zwei unterschiedlichen Teigarten. Hierbei handelt es sich um ...

- Roggenteig.
- Weizenteig.
- Sonnenblumenteig.
- Salzteig.

11. Ein Hefeteig wiegt insgesamt 6,55 kg. Für Teilchen werden jeweils 50 g schwere Teiglinge abgewogen. Wie viele Teiglinge können später gebacken werden?

- 131 Teiglinge
- 13,1 Teiglinge
- 1330 Teiglinge
- Die Herstellung von Teiglingen aus Hefeteig ist nicht möglich.



12. Die regionalen Besonderheiten im Bäckerhandwerk kommen auch in den unterschiedlichen Bezeichnungen einzelner Backwaren zum Ausdruck. Wie werden Brötchen auch genannt?

- Berliner
- Semmeln
- Schrippen
- Amerikaner

13. Zu den drei Pflichtbestandteilen der Ausbildung im Bäcker- oder Konditorenhandwerk gehören:

- Besuch einer Bäckerfachmesse
- Besuch der Berufsschule
- Die Gesellenprüfung
- Betriebliche Ausbildungszeiten

14. Wie heißt die Landeshauptstadt von NRW?

- Düsseldorf
- Köln
- Bonn
- Essen

15. Verschiedene Getreidesorten werden in der Bäckerei eingesetzt. Zu den Getreidesorten gehören:

- Weizen, Dinkel, Roggen
- Reis, Hafer, Gerste, Mais, Hirse, Buchweizen
- Kartoffeln, Möhren, Kürbis
- Sesam, Mohn, Soja, Leinsamen, Sonnenblumenkerne

16. Marzipan besteht aus Marzipanrohmasse und Zucker. Marzipanrohmasse ist ...

- eine Kombination aus Zucker, Wasser und künstlichen Aromastoffen.
- ein Abfallprodukt bei der Zuckergewinnung aus Rüben.
- ein künstlicher Aromastoff.
- eine Mandel-Zucker-Mischung.

17. Was ist Inflation?

- Auflösung des Bundestages
- Geldentwertung
- Steigender Mehlverbrauch
- Geldverbrennung

18. Der 1-2-3 Mürbeteig besteht aus 1 Teil Zucker, 2 Teilen Fett und 3 Teilen Mehl sowie Eiern, Salz und Gewürzen. Wer hat Zucker, Fett und Mehl im richtigen Verhältnis abgewogen?

- Peter: 1,5 kg Zucker, 3 kg Fett, 4,5 kg Mehl
- Stefan: 4 kg Zucker, 2 kg Fett, 6 kg Mehl
- Karin: 500 g Zucker, 750 g Fett, 1000 g Mehl
- Susi: 200 g Zucker, 400 g Fett, 600 g Mehl

19. Ein Lieferant lädt 2,8 t Weizenmehl in 25 kg Säcken vor der Bäckerei ab. Wie viele Säcke müssen insgesamt eingelagert werden?

- Eine Umrechnung von t in kg ist nicht möglich.
- 1120 Säcke
- 11,2 Säcke
- 112 Säcke



20. Der Baumkuchen gehört zur Königsklasse des Konditorenhandwerks. Besonderheit eines Baumkuchens ist, dass er ...

- aus Küchenabfällen gebacken wird.
- an Bäumen wächst.
- Holz statt Zucker enthält.
- schichtweise an einem langen Spieß/einer Walze entsteht.

21. Was ist ein Brotschiesser?

- Eine Maschine, mit der fertige Brote in einem Arbeitsgang in Scheiben geschnitten werden.
- Ein langstieliges Werkzeug, mit dem bspw. Brote in den Backofen hinein oder heraus geholt werden.
- Ein professioneller Toaster
- Ein Feiertag der Bäcker



22. Kuvertüre ist ...

- ein Spezialwerkzeug des Konditors zur Messung des Zuckergehaltes bei Pralinen.
- ein Überzug für Gebäck oder Pralinen aus Kakaomasse, Kakaobutter und Zucker.
- ein Spezialbehälter für den Transport von Torten.
- ein einleitendes Instrumentalstück einer Oper.

23. Eine Schaufensterauslage soll mit 600 g Kokospralinen und 900 g dunklen Schokopralinen dekoriert werden. In welchem Verhältnis stehen Kokos- und Schokopralinen zueinander?

- 1:3
- 6:9
- 2:3
- unlösbar

24. Welche Schreibweise ist nach den Regeln der neuen deutschen Rechtschreibung richtig?

- ... ein Paar Brötchen
- ... ein paar Brötchen
- ... drei Paar Schuhe
- ... drei paar Schuhe

25. Vitamine sind empfindliche organische Verbindungen, die in unterschiedlicher Form in unserer Nahrung vorkommen. Um sie nicht zu zerstören, sollte man sie nicht den folgenden Umwelteinflüssen aussetzen:

- lauten Geräuschen
- Hitze
- Licht
- Sauerstoff in der Luft

26. In NRW leben 18.075.000 Menschen. Wenn jeder wöchentlich 10 Scheiben Brot isst und ein Brot aus 20 Scheiben besteht, wie viele Brote werden in NRW in einer Woche verzehrt?

- 9.037.500 Brote
- 903.750 Brote
- 9.375.000 Brote
- Keine der genannten.



27. Der Liter Milch kostet im Einkauf 0,50 EUR zzgl. 7 % MwSt. Wie viel kosten 15 Liter Milch inklusive 7 % MwSt?

- Auf Milch wird keine MwSt erhoben
- 12,75 EUR
- 8,025 EUR
- 80,25 EUR

28. Welche Aufgabe steht an, wenn Kuchen glasiert werden muss?

- Einstreichen von Kuchenstücken mit flüssigem Kunstharz zur Konservierung und Dekoration im Schaufenster.
- Unebenheiten der Kuchenböden mit einem Glasspachtel entfernen.
- Überziehen der Kuchen mit einer Glasurschicht, z.B. Zuckerguss, Fondant.
- Hübsches Dekorieren der Kuchen und Kuchenstücke in speziellen Glasvitrinen.



29. Welche Institution erfasst sämtliche im Handwerk abgeschlossenen Ausbildungsverträge in der Lehrlingsrolle?

- Handwerkskammer
- Büro des Bürgermeisters
- Außenhandelskammer
- Finanzamt

30. Plundergebäck ist:

- eine Gebäckart
- ungenießbares Gebäck der vergangenen Woche
- eine gemischte Gebäckplatte
- Gebäck aus verschiedenen Teigresten

Impressum

**handfest**

Herausgeber:

Westdeutscher Handwerkskammertag

Sternwartstraße 27–29, 40223 Düsseldorf

Tel.: (02 11) 30 07-700, E-Mail: whkt@handwerk-nrw.de

Internet: www.handwerk-nrw.de

Verantwortlich:

Geschäftsführer Dipl.-Volksw. Reiner Nolten

Mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Union und des Landes Nordrhein-Westfalen

