



Planen, herstellen, bewerten einer Kleintorte zum Thema:

Achtung : besondere Rohstoffe sind selbst mitzubringen

A. Entwerfen:

1. Erstelle zunächst eine **gestalterische Zeichnung** deiner Torte mit Draufsicht und Seitenansicht und beschreibe kurz in Worten deine Grundidee
Beachte: der Rand darf nicht eingedeckt werden, weil der Einstrich sichtbar sein muss
2. Erstelle eine **Werkszeichnung:**
Grob-skizze der Torte in Draufsicht, Seitenansicht und im Anschnitt
Beschreibung des Aufbaus (Böden/ Füllungen)
Beschreibung der Garnierung (Marzipan und ein gebackenes Gestaltungselement)
3. Lege beides der Lehrkraft vor und lasse dir beides genehmigen

Datum: _____

B. Planen :

1. Erstelle eine Materialliste für Böden/ Füllungen und Dekor
2. Erstelle die Liste der Arbeitsgeräte
3. Ermittle die Arbeitszeit
4. Kalkuliere den Ladenverkaufspreis
5. Erstelle einen Arbeitsablaufplan

Datum: _____

C. Herstellen und beurteilen:

1. Fertige die Torte praktisch und fotografiere sie
Achte auf saubere, hygienische und fachlich einwandfreie Arbeit
2. Beurteile 5 Torten

Datum: _____

D. Werben:

Erstelle einen Handzettel, der in deiner Konditorei ausgelegt werden soll.
In diesem Handzettel soll enthalten sein:

ein werbewirksamer Slogan
zwei Eigenschaftswörter zur Produktbeschreibung
ein Bild/Zeichnung deiner Torte Erzeugnisses

Datum: _____

Name:

Klasse:



Abschlussarbeit der 2. Jahrgangsstufe

A Entwerfen „Werkszeichnung“

Grobskizze der Torte in Draufsicht, Seitenansicht und im Anschnitt

Das ist meine Grund idee:

Beschreibung des Aufbaus (Böden/ Füllungen):

Beschreibung der Garnierung (Marzipan und ein gebackenes Gestaltungselement):

Name:

Klasse:



Abschlussarbeit der 2. Jahrgangsstufe

B Planen

1. Materialliste:

Rezepturen für Böden:

Menge in g	Rohstoff	kg-Preis	Materialpreis

Rezepturen für Füllungen/Cremes/Sahnecremes:

Menge in g	Rohstoff	kg-Preis	Materialpreis

Dekormaterial für die Formtorte:

Menge in g	Rohstoff	kg-Preis	Materialpreis

2. Liste der Arbeitsgeräte:

Böden	Füllungen	Deko

Name:

Klasse:



Abschlussarbeit der 2. Jahrgangsstufe

3. Arbeitszeitermittlung

Tätigkeiten	Zeit in Minuten
Vorbereitende Arbeiten (Rüstzeit)	
Herstellen der Massen	
Herstellen der Füllungen	
Herstellen der Dekormaterialien	
Füllen und einstreichen	
Garnieren, überziehen, dekorieren	
Summe	
+ Verteilzeit (30% der Summe)	
+ Rüstzeit (Vorbereitende Arbeiten)	
= Gesamtarbeitszeit	

4. Kalkulation des Ladenverkaufspreises

1. Berechne die Materialkosten für Ihre Torte.
2. Berechne anhand der (geschätzten) Zeitermittlung die Betriebskosten bei einem Stundenkostensatz von 42.- €.
3. Kalkuliere den Ladenverkaufspreis bei • 25 % Gewinn und Risiko * 7% MWST

A large grid of dashed lines for calculations, consisting of two main sections. The top section is a 10x10 grid, and the bottom section is a 10x10 grid. The grid is intended for students to perform their calculations for the cost calculation task.



Abschlussarbeit der 2. Jahrgangsstufe

C. Herstellen und beurteilen

Beurteilungskriterien						
Gesamteindruck						
Idee						
Einstrich						
Garnierung						
Dekor						
Anschnitt						
Böden						
Füllung/ Creme/Sahne						
Farbe						
Geschmack						
Note						

Kriterienkatalog

Gesamteindruck: Sehr gut, gut, befriedigend, nicht zufrieden stellend

Idee: Kreativ, ansprechend, ausgefallen, nicht besonders gelungen, gut umgesetzt

Einstrich: Glatt, sauber, unsauber, schräge Seiten, schräge oder ungleichmäßige Oberfläche, Fehlstellen

Garnierung: Gleichmäßig, sauber ausgeführt, ungleichmäßig, verwischt, Fehlstellen

Dekor: Zuviel, zu wenig, falsch angeordnet, ungleichmäßig verteilt, ausgewogen, sauber gearbeitet, witzig, einfallsreich, kreativ

Anschnitt: Gleichmäßige Schichten, ungleichmäßig, schräg, krümelig

Böden: Zu weich, durchgeweicht, zu fest, trocken, bröselig, Eigelb/Mehlklümpchen, Schneenester, einwandfrei

Füllung/Creme/Sahne: Zu weich, zu fest, nicht richtig abgebunden, grieslig, glatt, klumpig, cremig, sahnig, flockig

Farbe: Zu kräftig, zu schwach, unansehnlich, einwandfrei, weiß, gelb usw.

Geschmack: Einwandfrei, abgerundet, aromatisch, überaromatisiert, einseitig, fade, zu wenig Aroma, abgestimmt

D Werben

Erstelle einen Werbezettel für den Laden und klebe ihn auf die folgende Seite.

In diesem Handzettel müssen enthalten sein:

- ein werbewirksamer Slogan
- zwei Eigenschaftswörter zur Produktbeschreibung
- ein Bild des Erzeugnisses

Achte auf eine ansprechende Gestaltung und Platzeinteilung!