

# Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

---

**Kursprofil:** **Kurs Nummer** **2401**

**Angeboten von:** **Fred Lilischkis**

**Titel:** **Feingebäcke der Konditorei und Patisserie**

---

Inhalte und Ziele	<p>Die Schüler sollen ihre Fertigkeiten im Umgang mit Massen erweitern und manifestieren. Sie sollen Feine Backwaren der Patisserie herstellen.</p> <p>Die Schüler sollen :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Massen von Teigen abgrenzen können</li><li>➤ verschiedene Anschlagtechniken von Massen anwenden</li><li>➤ Biscuitmasse, Wiener Masse und Sandmasse unterscheiden und herstellen</li><li>➤ Baumkuchenmasse herstellen und verarbeiten</li><li>➤ Sahne- und Cremedessertstücke erstellen und verkaufsfertig präsentieren</li><li>➤ Makronen in verschiedenen Variationen zubereiten</li><li>➤ Herstellung verschiedener Cremes und Füllungen</li></ul>
Voraussetzungen	3. – 5. Block
Leistungsbeurteilung	erfolgt durch Präsentation der Arbeitsergebnisse. Formen, Farbe und Konsistenz der Gebäcke dienen der Beurteilung. Engagierte Mitarbeit, Hygiene und Ordnung am Arbeitsplatz werden erwartet.



