



Bäckerinnung Mannheim – Stadt und Land

Gesellenprüfung Bäcker/in 2023/24 - Sommer

Prüfungsprogramm Teil A - Praktische Prüfung

Termin:

Vorbereitungstag: **Mi 03.07.24** **08:00 Uhr (7:30 Uhr da sein)**
Prüfungstag: **Do 04.07.24** **08:00 Uhr (7:30 Uhr da sein)**
Ort: **Bildungsakademie der Handwerkskammer**
Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald
Gutenbergstraße 49, 68167 Mannheim

Prüfungsgrundsätze laut Ausbildungsordnung:

Die Gesellenprüfung Teil A besteht aus:

- einer schriftlichen Planung (Dokumentation)
- 4 praktischen Arbeitsaufgaben
- einem Fachgespräch von 15 Minuten über die Arbeitsaufgaben

Bei der Durchführung der Aufgaben sollen Sie zeigen, dass Sie Arbeiten selbständig planen, unter Verwendung von Geräten und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren können.

Dabei sollen Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigt werden.

Weiterhin ist das Ausbildungsberichtsheft vollständig geführt am Tag der praktischen Prüfung dem Prüfungsausschuss vorzulegen!

Dokumentation:

Die Dokumentation muss folgende Mindestanforderungen enthalten:

1. Deckblatt
2. Inhaltsverzeichnis
3. Rezepturen inkl. detaillierter Herstellungsbeschreibung für
 - den Brötchenteig
 - den Laugenteig
 - das Snackgebäck und der Füllung(en)
 - das Dessert (Aufbau und Bestandteile, wie z.B. Biskuit, Krem, ...)

Die Dokumentationsmappe ist zu Hause anzufertigen und bei der praktischen Prüfung mitzubringen!

Allgemeine Hinweise:

- Ein selbständiger gut geplanter Arbeitsablauf wird vorausgesetzt.
- Pünktliches Erscheinen und korrekte Arbeitskleidung sind Voraussetzung zur Teilnahme.
- Sollten Sie Fragen bzgl. vorhandenen Rohstoffen oder Maschinen haben, wenden Sie sich bitte mind. 2 Wochen vor Ihrer Prüfung an Herrn Greiner (0621/18002244 – florian.greiner@hwk-mannheim.de).
- Notwendige Absprachen sind in der Gruppe zu treffen.



Bäckerinnung Mannheim – Stadt und Land

Gesellenprüfung Bäcker/in 2023/24 - Sommer

Prüfungsprogramm Teil A - Praktische Prüfung

Praktische Arbeitsaufgaben:

für maximal 8 Stunden

(2 Std. am Vorbereitungstag und 6 Std. am Prüfungstag inkl. Fachgespräch)

Sie erhalten den Auftrag für eine Tagung mit ca. **15 Personen** die Waren zu liefern.

Frühstück: **2 Brötchen pro Person**

Zwischenverpflegung: **Pikante Backwarensnacks aus touriertem Teig.**
(Der Grundteig ist aus 500g Mehl herzustellen.)
2 Laugenbrezeln pro Person

Mittagessen: Zu heißem Fleischkäse soll herzhaftes **Sauerteigbrot** serviert werden. (Es sind **3 Brote** herzustellen.)

Tagungsabschluss: Die Tagung schließt mit „Kaffee und Kuchen“. Dazu ist **1 Stückchen Torte oder Dessert pro Person** herzustellen.

Die Produkte sollen innerhalb der Prüfungszeit **ansprechend aufgebaut** werden. Anschließend findet ein **Fachgespräch** von ca. 15 Minuten statt.

Hinweise zum Vorbereitungstag (2 Stunden):

- Am Vorbereitungstag stellen die Prüflinge in Einzelarbeit Ihre Böden, Rouladen, Windbeutel, ... und auch eine evtl. benötigte Vanillekrem o.ä. für Ihr Dessert her.
- Es wird eine klassische Herstellung ohne Convenience Produkte, Aufschlagmittel, o.ä. erwartet.
- **Standardzutaten** wie Eier, Zucker, Mehl, Butter, Milch **werden gestellt, weitere benötigte Rohstoffe sind** ggf. mit Herrn Greiner mind. 2 Wochen vorher **abzuklären**.
- Weiterhin stellt jeder Prüfling vor Ort selbst seine Füllung(en) für das pikante Snackgebäck her. **Die Zutaten dafür sind mitzubringen**.
- Der Sauerteig für den Brotteig wird als Gruppenarbeit hergestellt. Vorteige für die Kleingebäcke können von jedem Prüfling selbst hergestellt werden.

Hinweise zum Prüfungstag (6 Stunden):

- Der Brotteig wird als Gruppenarbeit hergestellt, die erforderlichen Rohstoffe inkl. Sauerteig stehen in der BIA bereit.
- Die Teige für das Laugengebäck, die Brötchen und das Snackgebäck stellt jeder Prüfling selbst her. Die erforderlichen Rohstoffe stehen in der BIA bereit.
- Falls verwendet, kann die Sahne für das Dessert mit Gelatine oder neutralem Sahnestand abgesteift werden, fertig aromatisierter Sahnestand ist nicht zulässig. Die Sahne oder Krem darf mit Aromapasten abgeschmeckt werden.