

Prüfungsgrundsätze:

Die Zwischenprüfung besteht aus praktischen und schriftlichen Aufgaben.

Bei der Durchführung der Aufgaben sollen Sie zeigen, dass Sie

- * Auf Kundenwünsche eingehen und beraten
- * Arbeitsschritte planen
- * Anlagen, Geräte und Maschinen nutzen
- * Ergebnisse kontrollieren
- * Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen können.

Betriebliche Handlungssituation

Die Firma Müller organisiert eine Betriebsinterne Fortbildung. An dieser Veranstaltung werden alle 10 Kollegen teilnehmen.

Im Anschluss findet die Betriebliche Frühlingsparty statt. Für diesen Anlass wird Ihre Firma als Lieferant ausgewählt.

Der Kundenwunsch sieht folgendermaßen aus:
eine Auswahl an verschiedenen kalten Snacks (auch vegetarische) und ein passender Brötchenpartykorb für 10 bis 12 Personen.

Die Beigabe süßer Backwaren ist möglich, jedoch keine Pflicht.



Praktische Aufgaben

In insgesamt 3 Stunden sollen Sie folgende Aufgaben durchführen:

Aufgabe 1: Verkaufsgespräch

Beraten Sie Frau Schulze bezüglich passender Gebäcke, Mengen, Vielfalt, Servicemöglichkeiten, usw. für ihre Veranstaltung, sowie ihre weiteren Einkaufswünsche.

Aufgabe 2: Belegte kalte Snacks

- a) Stellen Sie insgesamt 8 „Snacks“ (kalt, z.B. belegte Brötchen) her. Erwartet werden jeweils 2 gleiche Snacks, es sollen 4 verschiedene Beläge/Füllungen/Brötchen im Angebot sein.
- b) Präsentieren Sie die Snacks möglichst werbewirksam. (s. Aufgabe 3)
- c) Fertigen Sie zu jedem Snack ein Preisschild. Wählen Sie hierbei eine sinnvolle Größe. Das Preisschild sollte in Form und Farbe dem Thema "Frühling" entsprechend sein.

Aufgabe 3: Brot / Brötchenbüfett

- a) Dekorieren Sie einen Büfettisch (80 cm x 80 cm). Verwenden Sie hierzu die hergestellten Snacks, sowie Brote, Brötchen und weitere Backwaren aus Ihrer Bäckerei, mit passenden Preisschildern (während der Prüfungszeit zu schreiben) und einem Themenplakat (DIN A4, darf fertig mitgebracht werden).
- b) Skizzieren Sie mit einfachen Formen den Aufbau ihrer Präsentation in Draufsicht. Versehen Sie ihre Skizze mit ihrer Prüfungsnummer und geben Sie diese unaufgefordert bei der Prüfungskommission ab.

Aufgabe 4: Verpacken von Backwaren

(diese Arbeitsprobe wird während des Verkaufsgesprächs durchgeführt)

- Verpacken Sie:
- 2 Stückchen Kuchen, (werden gestellt)
 - 1 rundes oder ein langes Brot (Keine Verpackung in Tüten!)

Hinweise zum Prüfungsablauf für den Prüfling und den Ausbildungsbetrieb:

- * Alle Backwaren, Rohstoffe und Dekorationsmittel werden in angemessenem Rahmen vom Ausbildungsbetrieb gestellt.
- * Kuchen für das Verkaufsgespräch werden von der Prüfungskommission gestellt
- * Alle Rohstoffe, Materialien, Hilfsmittel, Dekorationen und Werkzeuge sind mitzubringen. (Ausnahme: Kuchenpappsteller und Rollenpapier werden gestellt.)
- * Alle hergestellten Snacks und benötigte Gebäcke werden nach der Prüfung verpackt und mitgenommen
- * Arbeitsproben, die nicht angefertigt werden können, weil Material vergessen wurde, werden mit 0 Punkten bewertet.