



Zwischenprüfung Bäcker/in 2023

Termin theoretische Prüfung: Mi 22.03.2023 9:30 in der Aula an der JVLS
Termin praktische Prüfung: Do 16.03.2023 7:30 im BIA

Prüfungsgrundsätze:

Die Zwischenprüfung besteht aus praktischen und schriftlichen Aufgaben. Die schriftlichen Aufgaben beziehen sich auf die praktischen Aufgaben.

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.

Praktische Aufgaben

Aufgabe 1

Aus einem Bruch 30 Weizenkleingebäcke in 5 verschiedenen Formen herstellen.

Aufgabe 2

Drei Weizenbrote mit je 500g Gebäckgewicht in drei verschiedenen Formen herstellen.

Aufgabe 3

Einen Hefefeinteig mit 600g Gewicht per Hand herstellen, daraus 2 unterschiedliche Zöpfe flechten. (Beide Zöpfe müssen das gleiche Gewicht haben)

Hinweise:

- Für diese Aufgaben stehen insgesamt 3 Zeit-Stunden zur Verfügung.
- Bei den Aufgaben 1 und 2 wird der Teig in der Gruppe hergestellt, jeder Prüfling wiegt sich seinen Bruch bzw. 3 Brote ab.
- Bei der Aufgabe 3 wird der Teig von jedem Prüfling selbst von Hand hergestellt, außerdem sind die Rezeptur und die genauen Herstellungshinweise sowie die Produktinformation schriftlich zu gestalten und vor Prüfungsbeginn der Prüfungskommission vorzulegen.
- Nach der Herstellung sind Ihre Erzeugnisse verkaufsfördernd auf einem Arbeitstisch zu präsentieren.