
	<b>Bäckerring Mannheim Stadt und Land</b>	Vorbereitungstag	15.03.2023	13:00 Uhr		<b>Bäckerring Mannheim Stadt und Land</b>
		Prüfungstag	16.03.2023	7:30 Uhr		
		Ort: BIA Mannheim				

## Gesellenprüfung Bäcker/in 2022/23 - Winter

### Prüfungsprogramm Teil A - Praktische Prüfung

**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.

**Die Dokumentationsmappe ist zu Hause anzufertigen und bei der praktischen Prüfung mitzubringen!  
Weiterhin ist das Ausbildungsberichtsheft vollständig geführt am Tag der praktischen Prüfung dem Prüfungsausschuss vorzulegen!**

**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, ...)

**Praktische Arbeitsaufgaben für maximal 8 Stunden**

**(2 Std. am Vorbereitungstag und 5 Stunden 45 Minuten 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:** Ein pikanter Backwarensnack aus touriertem Teig. (500g Mehl)  
2 Laugenbrezeln pro Person

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

**Tagungsabschluss:** Die Tagung schließt mit Kaffee. Dazu 1 Stückchen Torte oder Dessert pro Person.

**Ansprechender Aufbau der Produkte innerhalb der Prüfungszeit, anschließend ein Fachgespräch von ca. 15 Minuten.**

#### Allgemeine Hinweise:

- Ein selbständiger gut geplanter Arbeitsablauf wird vorausgesetzt.
- Pünktliches Erscheinen und korrekte Arbeitskleidung sind Voraussetzung zur Teilnahme.
- Sollten Sie Fragen bzgl. Rohstoffen oder vorhandenen Maschinen haben, wenden Sie sich bitte mind. 1 Woche vor Ihrer Prüfung an Herrn Wolf (0621/18002244 - wolf@hwk-mannheim.de)
- Notwendige Absprachen sind in der Gruppe zu treffen.

#### Hinweise zum Vorbereitungstag 2 Stunden:

- Am Vorbereitungstag stellen die Prüflinge in Einzelarbeit selbst Ihre Böden, Rouladen, Windbeutel, ... und auch einen evtl. benötigten Pudding 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 Wolf mind. 1 Woche 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

#### 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
- Falls verwendet, kann die Sahne für das Dessert mit Gelatine oder neutralem Sahnestand abgesteift werden, fertig aromatisierter Sahnestand ist nicht zulässig. Sahne oder Kream darf mit Aromapasten abgeschmeckt werden