

Praktische Prüfung

der Fachverkäufer /-in im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei

Prüfungsgrundsätze:

Bei der Durchführung der Aufgaben sollen Sie zeigen, dass Sie

1. Kunden beraten, Waren verkaufen und transportfähig verpacken sowie Rechnungen erstellen,
2. Bestellungen aufnehmen und unter Beachtung besonderer Kundenwünsche bearbeiten,
3. Werbemittel herstellen sowie Waren dekorieren und präsentieren,
4. wirtschaftliche, technische, ökologische und lebensmittelrechtliche Vorgaben, Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit sowie Gesichtspunkte der Hygiene und des Umweltschutzes berücksichtigen können.

Betriebliche Handlungssituation

*Ihr ortsansässiges Kino plant einen Kinoabend mit Filmpremiere, zu diesem Anlass werden Sie als Mitarbeiter*in, in Ihrer Bäckerei beauftragt die Beratung und die Durchführung dieses Events zu organisieren und umzusetzen.*

Dokumentationsmappe (mind. 9 Seiten, maximal 15 Seiten)

Alle Arbeitsaufgaben werden von Ihnen geplant und dokumentiert. Die Dokumentation wird vor der eigentlichen Prüfung vorgelegt.

Die Mappe ist spätestens bis Donnerstag, den 16.01.2025 bei Frau Frank-Bartsch in der Justus-von-Liebig-Schule, Lehrerzimmer 405 im 4. Stock abzugeben, bzw. bis zu diesem Termin mit der Post zuzusenden. (z.H. Frau Frank-Bartsch, Justus-von-Liebig-Schule, Neckarpromenade 42, 68167 Mannheim)

Die Dokumentationsmappe ist zu Hause anzufertigen und wird mit 2 Stunden auf die Prüfungszeit angerechnet.

Praktische Prüfung

der Fachverkäufer /-in im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei

Die Dokumentation beinhaltet:

1. Deckblatt mit folgenden (Mindest-)Angaben:

- Name des Prüflings
- Ausbildungsberuf
- Thema der Arbeitsprobe

2. Inhalt

- Inhaltsverzeichnis
- Rezeptur und Herstellungsbeschreibungen der warmen Snacks
- Produktinformationen / Qualitätsmerkmale / Verkaufsempfehlungen (Snack)
- Hygienemaßnahmen bezogen auf den herzustellenden Snack
- Materialliste mit allen benötigten Materialien (Produkt und Präsentation)
- Skizze der geplanten Präsentation
- Quellenangaben
- Ehrenwörtliche Erklärung mit z.B. folgendem Text:

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Ausarbeitung in Eigenarbeit und nur mit Hilfe der im Unterricht erhaltenen Hilfsmittel, bzw. der angegebenen Quellen angefertigt habe.
Ort, Datum, Unterschrift

Praktischer Prüfungsteil

In insgesamt 4 Stunden sollen Sie folgende Aufgaben durchführen:

Aufgabe 1 Verkaufsgespräch

Beraten Sie den Organisator/die Organisatorin einer Veranstaltung bezüglich Produktmöglichkeiten, Mengen, Liefermöglichkeiten, Aufbau, usw.
Erstellen Sie eine Rechnung über die bestellten Produkte.

Aufgabe 2 Anlassbezogene Warenpräsentation

- a) Dekorieren Sie eine Auswahl an Kuchen und Feinen Backwaren für die Veranstaltung auf einem Präsentationstisch mit den Maßen 160 cm x 80 cm.
- b) Erstellen Sie ein Werbeplakat (fertig mitgebracht) zum Thema und zur Tischgröße passend mit einem Slogan Ihrer Wahl. Schreiben Sie für alle Gebäcke Produktschilder, zum Thema. Dies dürfen fertig dekoriert, ohne Schrift, mitgebracht werden.

Aufgabe 3 Schneiden, Verpacken und Anpreisen von Waren

Praktische Prüfung

der Fachverkäufer /-in im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei

- a) Schneiden und verpacken Sie fachgerecht vier Kuchenstücke (mind. 2 verschiedene Sorten)
- b) Verpacken Sie einen kleinen Gugelhupf fachgerecht als Geschenk in Folie. Dekorieren Sie ihn passend zum Thema und integrieren Sie ihn auf dem Buffet.

Aufgabe 4 Snacks

- a) Stellen Sie zwei in Teig und Füllung verschiedene Snacks her, diese können gebacken und/oder überbacken sein.
(2 x 4 gleiche Snacks, mit einer Füllung aus eigener Herstellung, die **während der Prüfungszeit** herzustellen ist)
Die Größe eines Snacks muss einer Portion entsprechen.
- b) Präsentieren Sie die Snacks werbewirksam. Ein Snack wird der Prüfungskommission offenfrisch, appetitlich angerichtet serviert. (Besteck, Servierte und kleine Teller garnierung)

Aufgabe 5: Handzettel

Erstellen Sie in Plakatschrift einen Handzettel, um Werbung für Ihren Betrieb zu machen.

Das Thema erfahren Sie an der Prüfung. Papier wird gestellt, Plakatstifte sind mitzubringen.

Hinweise zum Prüfungsablauf für den Prüfling und den

Ausbildungsbetrieb:

- ⇒ Alle Backwaren, Rohstoffe und Dekorationsmittel werden in angemessenem Rahmen vom Ausbildungsbetrieb gestellt.
- ⇒ Kuchen/Torten für das Kuchenpaket sind am Stück (2x3 Stück) mitzubringen
- ⇒ Alle Rohstoffe, Materialien, Hilfsmittel, Dekorationen und Werkzeuge sind mitzubringen.
- ⇒ Ausnahme: Kuchenpappteller und Rollenpapier werden gestellt.
- ⇒ Ebenso das Rechnungsformular.
- ⇒ Arbeitsproben, die nicht angefertigt werden können, weil Material vergessen wurde, werden mit 0 Punkten bewertet.