



Bäcker-Innung München und Landsberg

Merkblatt zur Abschlussprüfung 2021 für Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk SP: Bäckerei

Beachten Sie bitte, dass unsere Anmeldung nur noch online erfolgt.

Auf unserer Homepage können die Unterlagen zur Anmeldung heruntergeladen werden.

https://www.baeckerinnung-muenchen.de/Unterlagen_zur_Pruefungsanmeldung

Unsere Kontaktdaten: Bäcker-Innung München und Landsberg, Maistr. 12, 80337 München

E-Mail: info@baeckerinnung-muenchen.de

Die Einteilung zur praktischen Prüfung erfolgt nach dem Anmeldeschluss durch Zusendung der Termine per E-Mail an die Betriebe.

Anmeldeschluss: Montag, 07.06.2021

Das diesjährige Thema lautet: „**HANDWERK**“

Prüfungstermine:

Der Prüfungsort für die theoretische und praktische Prüfung:

BÄKO, 82024 Taufkirchen bei München, Lindenring 1

Beachten Sie bitte unser nächstes Einladungsschreiben nach dem Anmeldeschluss.

Die Ankunftszeit der Prüflinge wird personalisiert vergeben, wir bitten um Einhaltung der Einlasszeiten!

Theoretische Prüfung

07.07.2021

Es sind mitzubringen: Personalausweis, Taschenrechner,

8.00 Uhr-13:50 Uhr inkl. Pausen

Schreibzeug und Lineal

Praktische Prüfung

vom 28.06. bis 02.07.2021

7.30 Uhr – ca. 12:30 Uhr inkl. Pausen (Gruppe 1)

bzw. 11.00 Uhr – ca. 16.00 Uhr inkl. Pausen (Gruppe 2)

Mündliche Prüfung

23.07.2021

Jeder Lehrling muss in Arbeitskleidung (T-Shirt oder Bluse, Schürze und Arbeitsschuhen) zur praktischen Prüfung erscheinen.

Wir wünschen viel Erfolg!



Aufgabenstellung zur praktischen Abschlussprüfung

Das diesjährige Thema lautet: „HANDWERK“

1. Werbemittel herstellen / Ware dekorieren und präsentieren

- a) Beschriften einer Schiefertafel in Kursiv- oder Druckschrift zum Thema!
Tafel vorhanden 40 x 60 cm! (Kreidestifte müssen mitgebracht werden!)
3 Preisschilder für Snack- + Produktschilder für die Präsentationsfläche sind handschriftlich anzufertigen. (Karton, Schreibzeug, Lineal (min. 30 cm) Radierer usw. sind mitzubringen.)
- b) Geschenkverpackung: Ein Brot oder mehrere Brote ohne oder mit Korb in Folie mit einer selbst gemachten Schleife! (z.B. zum Wohnungseinzug)
(Verpackungsmaterial + dazugehörige Dekoration ist selbst mitzubringen auch das Brot + evtl. der Korb)
- c) Eine Platte ist mit bäckereitypischem Gebäck (z. B. Miniplunder, aufgeschnittenes Brot, Partysemmel, Käsegebäck, Teegebäck usw.), anzurichten.
(Zutaten, Arbeitsmaterialien, Dekor, Platten, Teller, Handschuhe usw. sind mitzubringen)

2. Themenbezogenes Beratungs- und Verkaufsgespräch

- a) Fachgerechtes Beraten, Reklamation, Warenkenntnisse, Kundenwünsche, Zusatzverkauf
- b) Saubere Erscheinung, Sprache, Gestik, passende Fragestellung, Freundlichkeit
- c) Bestellung zum Thema (schriftliche Ausarbeitung)

3. Durchführen von Verkaufshandlungen

- a) Begrüßung, Verabschiedung, persönliche u. Arbeitsplatzhygiene, Geschicklichkeit, Präsentieren der Waren bei der Beratung, Abwiegen, Ausrechnung u. Kassieren
- b) Schneiden der Kuchen + Torten, Verpacken von Feingebäck und Torten
- c) Verpacken von Brot und Semmeln

4. Belegen von Snacks und dekorieren einer anlassbezogenen Präsentationsfläche

- a) Snacks: Vorbereitung, Materialmenge, -auswahl, Hygiene, Arbeitsweise, Präsentation
Es sind 3 verschiedene Semmeln und 3 verschiedene Beläge verlangt
(Zutaten, Arbeitsmaterialien, Dekor, Platten, Teller, Handschuhe usw., müssen mitgebracht werden)
- b) Präsentationsfläche: Werbewirksamkeit zum Thema, Aufbau, Einteilung, Farbgestaltung, Ware zum Thema, evtl. Hinweisschilder anbringen!

Präsentationsfläche: 180 cm breit, 70 cm tief

Tischhöhe: 85 cm

Tischstärke: 4 cm

Nägel, Tacker, Doppelklebeband etc. sind nicht erlaubt!

Die Präsentationsmappe informiert über die gesamte praktische Prüfung:
Schriftliche Planung + Beschreibung / Skizze!

Bei der Abnahme der Prüfung wird auf Geschicklichkeit, saubere und rationelle Arbeitsweise sowie korrekte Berufskleidung samt Arbeitsschuhen entsprechend den neuen EU-Hygienevorschriften geachtet!