

PRÜFUNGSABLAUF BÄCKER/INNEN 1/2

Stehst du kurz vor deiner Gesellenprüfung und hast ein bisschen Panik, was dich da erwartet? Ich versuch dir ein paar Tipps zu geben. Wenn du wirklich noch keine Ahnung hast, was du in deiner Prüfung machen musst, finde jemanden, der es dir sagen kann. Im besten Fall, weißt das dein Ausbilder. Fragt deine Kollegen, die selber vor nicht allzu langer Zeit ihre Prüfung hatten, fragt dein Berufsschullehrer, deine Berufsschullehrerin oder fragt bei der überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung nach. In jedem Kammerbezirk sind die konkreten Prüfungsanforderungen etwas anders geregelt. Jeder Prüfungsausschuss darf sozusagen festlegen, was möchte ich von den Azubis in meinem Kammerbezirk sehen oder was nicht. Allgemein in Deutschland muss jeder, der eine Bäckergehlenprüfung ablegt, ein Roggenmischbrot herstellen, Weizenkleingebäck in verschiedenen Formen, meist sind das regionale Formen, das heißt in Bayern wird es vielleicht eher die Brezel, in Berlin die Schrippe. Es muss in der Regel ein herzhafter Snack hergestellt werden, entweder auf Blätterteigbasis oder auch Mürbeteigbasis. Und es muss eine feine Backware aus einer Masse hergestellt werden. In manchen Kammerbezirken sind das ganze Torten, in anderen sind es eher Stückdesserts. Auch aus welcher Masse du deine feine Backware zur Prüfung herstellen musst, ist wirklich von Kammerbezirk zu Kammerbezirk unterschiedlich.

Einige Prüfungsausschüsse fordern von den Prüfungsteilnehmern, dass sie eine komplett fertige Mappe zur Prüfung mitbringen. Darin enthalten sind die Rezepturen, die du backen möchtest und dein von dir erstellter Zeitplan. In anderen Kammerbezirken ist es üblich, dass du vor Ort am Tag deiner Prüfung Rezepturumrechnung und Zeitplan erst erstellen musst. Der Fokus an deinem praktischen Prüfungstag zur Gesellenprüfung liegt aber natürlich beim Herstellen der Gebäcke. Eine Gesellenprüfung dauert in der Regel 8 mit Pause auch 8 1/2 Stunden, die du dir selber einteilst. Du entscheidest, womit du beginnst, was du zuerst, was du zuletzt machst. Für eine strukturierte, organisierte und am besten auch positiv verlaufende Prüfung ist es notwendig, dass du gewissenhaft deinen Zeitplan erstellst. Mach dir vorher Gedanken, wie du an diesen Prüfungstag rangehst, was du wann erledigen möchtest, dann kommst du auch zu einem guten Ende.

Deine fertigen Gebäcke am Prüfungstag musst du natürlich den Prüfern präsentieren. Das passiert meistens in einem Fachgespräch. Du wirst den Prüfern deiner hergestellten Gebäcke präsentieren. In der Regel baust du dafür ein kleines Schaufenster auf oder einen kleinen Präsentationstisch. Im direkten Gespräch mit den Prüfern kannst du erklären, was du dir dabei gedacht hast bei der Auswahl deiner Gebäcke, was eventuell kleinere Mängel sind und was die Ursache dafür war oder auch generell über die Herstellungsweise einzelner Produkte. Je besser du informiert bist, desto mehr Sicherheit hast du an deinem Prüfungstag. Sprich mit so vielen Menschen wie möglich, die in ähnlichen Situationen waren.

PRÜFUNGSABLAUF BÄCKER/INNEN 2/2

Und natürlich ist klar, je eher du deine Vorbereitung startest, desto entspannter kannst du in die Prüfung gehen. Viele Fachschulen und überbetriebliche Lehrstätten bieten auch konkrete Prüfungsvorbereitungsseminare an. In vielen Betrieben ist es auch möglich, dass du deine Prüfung einmal simulieren kannst, vielleicht an einem Tag, wo sonst nicht produziert wird oder zu Zeiten, wo die Backstube leer ist. Frag mal deinen Chef, ob das vielleicht möglich ist. Am Prüfungstag direkt ist natürlich wichtig, dass du nicht auf den letzten Drücker kommst. Nimm lieber eine Bahn früher als eine Bahn zu spät. Denk an deine komplette vollständige saubere Arbeitskleidung. Dazu gehört auch eine Kopfbedeckung und ein Vorbinder. Denke an besondere Rohstoffe, die du vielleicht für eine besondere Füllung brauchst. Und noch ein ganz persönlicher Tipp: In der Regel läuft in Prüfungen nicht alles perfekt. Sei darauf vorbereitet, lass dich nicht stressen. Es muss nicht alles perfekt laufen, um am Ende eine sehr gute Prüfung abzuliefern.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS