

Auszug  
aus dem

# Ausbildungsheft

**für die praktische Berufsausbildung  
zum Bäcker/zur Bäckerin**

**in der überbetrieblichen Unterweisung  
im Betrieb und in der berufsbildenden Schule**

mit freundlicher Genehmigung  
des Matthaes Verlag



## Ausbildungsaufgabe für den Ausbildungsbeginn

### 1. Weizenbrotherstellung (Dauer ca. 3 Stunden)

#### Prüfungsbereich

Zwischenprüfung: 1. Herstellen von Weizenbrot

#### Berufsschulunterricht/Lernfeldzuordnung

Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters  
Herstellen einfacher Teige/Massen

#### Zielsetzung

Zu Beginn der Berufsausbildung ist es notwendig, dass die Auszubildenden mit einigen Grundlagen der gewerblichen Lebensmittelverarbeitung vertraut gemacht werden. Mit dem Einführungslehrgang sollen die Schulabgänger auf die Berufstätigkeit als Bäcker/in vorbereitet werden. Die Auszubildenden müssen lernen, dass

- der Umgang mit den Geräten und Maschinen in der Bäckerei mit Gefahren verbunden ist,
- die Herstellung von Lebensmitteln unter Beachtung der Personal-, Raum- und Produkthygiene erfolgen muss,
- Umweltschutz und rationelle Energieverwendung wichtige Ziele in modernen Unternehmen sind.

#### Durchführungshinweise

Unter Anleitung sollen einfache Weizenbrote hergestellt werden. Dabei sollen die Auszubildenden möglichst weitgehend in den Prozess einbezogen werden.

Die Auszubildenden sollen die Rohstoffe abwiegen und jeweils unter Hilfestellung die Teige herstellen. Ebenfalls mit der Hilfe des Ausbilders werden die Brote aufgemacht, auf Gare gestellt und anschließend abgebacken.

Nach der Reinigung des Arbeitsplatzes und Besprechung der Merktexthe sollen die Auszubildenden gemeinsam mit dem Ausbilder den Prüfbogen für allgemeine Hygieneanforderungen bei der Herstellung von Backwaren ausfüllen. Um den Bogen auszufüllen ist es erforderlich, die Betriebsräume genau in Augenschein zu nehmen. Die Abweichungen sollten im Ausbildungsgespräch geklärt werden. Erst nach Ausfüllen der Liste zur Überprüfung der Hygieneanforderungen (siehe Seite 9) darf die erfolgreiche Durchführung der Ausbildungsaufgabe bescheinigt werden.

Arbeitsschritte	Hinweise
Rohstoffe abwiegen	Funktion der Waage erklären
Teig kneten	Sicherheits- und Staubschutzvorrichtungen einsichtig machen
Teigruhe	Knetmaschine reinigen
Teig abwiegen	Waage reinigen
Rund und lang wirken	Zeit zum Üben soll vorhanden sein
Stückgare	Gärschrank erklären
Backen	Ofen erklären, Verletzungsgefahren aufzeigen, Behandlung von Brandwunden
Arbeitsplätze reinigen	Hygienevorschriften beachten

## **Merktexte zur Besprechung mit den Auszubildenden**

### **Sicheres Arbeiten in Bäckereien**

Weit geschnittene Kleidung, aber auch lange Haare können von beweglichen Maschinenteilen erfasst werden. Für das sichere Arbeiten sind spezielle Arbeitsschuhe notwendig, die die notwendige Trittsicherheit gewährleisten. Bei der Produktion und bei der Reinigung sind die Bedienungsanweisungen für die Maschinen zu beachten, und es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen. Fußböden müssen trocken und sauber gehalten werden. Auf den Fußböden dürfen keine Nahrungsmittel, Gegenstände, Kartons etc., auch nicht für ganz kurze Zeit, abgestellt werden. Hektisches, undurchdachtes Arbeiten sollte durch gute Arbeitsvorbereitung und Arbeitsorganisation vermieden werden.

### **Gesundheitsschutz und Unfallverhütung bei der Bedienung von Knetmaschinen**

Durch Mehlstaub kann Zahnkaries, das Bäckerekezem und das Bäckerasthma ausgelöst bzw. verstärkt werden, deshalb ist das Abdecken der Knetmaschine mit einer Staubschutzhaube zwingend vorgeschrieben. Das Ankratzen der Teige während des Knetens birgt große Gefahren, da die Knetwerkzeuge Hände und Arme erfassen und zerquetschen können. Bevor zu weit in die Maschine hineingegriffen wird, muss die Knetmaschine abgestellt werden, der Gesundheitsschutz ist wichtiger, als eine Arbeit überhastet zu beenden. Das Überbrücken oder Entfernen der Staubschutz- und Gesundheitsschutzeinrichtungen an der Knetmaschine ist verboten. Auch die Haftung der Unfallversicherung wird dadurch gefährdet.

### **Hygienische Herstellung von Backwaren**

Vor Arbeitsbeginn, nach einer Pause und nach dem Aufsuchen der Toilette müssen die Hände und die Unterarme gründlich mit Seife aus einem Spender gewaschen und mit einem Einmalhandtuch abgetrocknet werden. Eine Mütze soll die Haare bedecken. Die Arbeitskleidung muss sauber sein, den Körper weitgehend, bis auf die Unterarme, bedecken. Außerdem muss die Arbeitskleidung aus weißem, kochfestem Material sein. Kleine Wunden müssen wasserdicht abgedeckt sein, Personen, die unter eitrigen Wunden leiden, ist es verboten, Lebensmittel zu verarbeiten. Das Rauchen ist in Produktions- und Lagerräumen verboten.

### **Liste zur Überprüfung der Hygieneanforderungen**

(Quelle: Bäckerinnungs-Verband Niedersachsen/Bremen)

	✓ Ja	✗ Nein
✓ Sind die Wände, Fensterrahmen, Türen und Decken frei von sichtbarem Schwarzsimmelbefall und losen Anstrichteilen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Oberflächen von Fenstern und Türen leicht zu reinigen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind Wände und Decken ohne offenen Fugen? Sind die Wände bis 1,50 m Höhe hell und abwaschbar gestrichen oder mit Keramikfliesen bedeckt?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Ist die Decke mit heller Farbe gestrichen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Ist der Fußboden fest, ohne offene Fugen und wasserdicht?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Ist der bauliche Zustand einwandfrei?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind Spülbecken, Bodenabflüsse und Bodenroste sauber und geruchsfrei?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Ist die Handwaschgelegenheit mit Seife im Seifenspender und Einmalhandtüchern ausgestattet?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Ist der Gesamtzustand der Räume sauber?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Betriebsräume frei von Haustieren und Ungeziefer?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Arbeitsflächen fugenlos und rissfrei?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Tische und Schubladen sauber und einwandfrei?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Maschinen, Geräte, Kühlanlagen, Formen, Bleche und weitere Gegenstände in einem sauberen, einwandfreien, nicht verrosteten oder anderweitig korrodierten Zustand?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Abfallbehälter sauber und abdeckbar?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Sind die Reinigungsmittel für Lebensmittel geeignet, werden sie in Originalbehältnissen vorrätig gehalten und getrennt von den Lebensmitteln gelagert?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
✓ Befinden sich in den Produktionsräumen zweckfremde Gegenstände?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### **Bescheinigung**

Die/Der Auszubildende \_\_\_\_\_ hat am \_\_\_\_\_ die Ausbildungsaufgabe zur Weizenbrotherstellung durchgeführt **sowie den ersten Teil einer Hygieneeinweisung erhalten**. Die Merkttexte und der ausgefüllte Prüfbericht wurden besprochen.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Ausbilder/in

\_\_\_\_\_  
Datum

## Ausbildungsaufgabe für das 1. Ausbildungsjahr

### 2. Weizenteigerstellung (Dauer ca. 3 Stunden)

#### Prüfungsbereich

Zwischenprüfung: 1. Herstellen von Weizenbrot

#### Berufsschulunterricht/Lernfeldzuordnung

Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken

#### Zielsetzung

Die/Der Auszubildende soll selbständig die Zutaten für Weizenteige bereitstellen und abwiegen, den Knetter bedienen und drei Teige mit unterschiedlicher Teigausbeute herstellen. Die Herstellung erfolgt auf betriebsübliche Weise und soll sich nach dem unten angegebenen Ablaufschema richten.

#### Durchführungshinweise

Die/Der Auszubildende stellt drei kleinere Weizenteige nach dem betriebsüblichen Rezept für Weizenbrote her. Die Teigausbeuten (Verhältnis Mehl zu Wasser) der einzelnen Teige sollen deutlich unterschiedlich sein. Beim 1. Teig werden 5 Teile Wasser weniger zugegeben als beim 2. Teig, bei dem die übliche Wassermenge gegossen wird. Beim 3. Teig wird die Teigausbeute um 5 Teile Wasser erhöht.

Alle drei Teige sollen vom Auszubildenden mit der Knetmaschine geknetet werden und nach der üblichen Teigruhezeit zu frei geschobenen Broten bei gleichen Gär- und Backzeiten aufgearbeitet werden. Nach dem Backen sollen die Brote vom Ausbilder und Auszubildenden gemeinsam beurteilt werden, um die Unterschiede bei der Form, der Farbe, dem Volumen und dem Geschmack zu verdeutlichen. Das Protokoll wird vom Auszubildenden ausgefüllt.

<b>Arbeitsschritte</b>	<b>Hinweise</b>
Abwiegen der Rohstoffe für drei Teige	die Teigmenge sollte jeweils 5 kg nicht überschreiten
Kneten der drei Teige	Vorsicht, beim Zusammenkratzen des Teiges nicht in die laufende Maschine greifen, Messen der Teigtemperatur
Teigruhe	Teige abdecken
Abwiegen der Teiglinge	jeweils nur für zwei Brote abwiegen, Rest Teig am nächsten Tag nach Kühllagerung mit verarbeiten; bei der Teigmenge den Backverlust berücksichtigen
Rund wirken	Wirkfehler führen zu Brotfehlern
Lang wirken	Teigeigenschaften bestimmen
Stückgare im Gärschrank	Temperatur und Feuchtigkeit im Gärraum überprüfen
Backen	Backtemperatur und Backzeit eintragen

## Arbeitsprotokoll zur Weizenteigherstellung

(bei „....“ bitte Zahlen eintragen, bei „O“ bitte ankreuzen)

Zum Vergleich sollte ein Weizenbrot aus der täglichen Produktion mit beurteilt werden!

<b>Rezept</b>	<b>Teig 1</b>	<b>Teig 2</b>	<b>Teig 3</b>
Weizenmehl	.... g	.... g	.... g
Wasser	.... g	.... g	.... g
3 % Hefe	.... g	.... g	.... g
1,5 % Salz	.... g	.... g	.... g
1 % Backmargarine	.... g	.... g	.... g
1 % Zucker	.... g	.... g	.... g
Teigausbeute	....	....	....
<b>Kneten</b>			
Kneterart	_____	_____	_____
Knetzeit	.... min	.... min	.... min
Teigtemperatur	.... °C	.... °C	.... °C
Teigruhe	.... min	.... min	.... min
<b>Abwiegen</b>			
Teigeinlage	.... g	.... g	.... g
<b>Teigbeurteilung</b>			
Teigoberfläche	<input type="radio"/> normal <input type="radio"/> zu feucht <input type="radio"/> zu trocken	<input type="radio"/> normal <input type="radio"/> zu feucht <input type="radio"/> zu trocken	<input type="radio"/> normal <input type="radio"/> zu feucht <input type="radio"/> zu trocken
Teigeigenschaften	<input type="radio"/> zu kurz <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> wollig <input type="radio"/> klebend	<input type="radio"/> zu kurz <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> wollig <input type="radio"/> klebend	<input type="radio"/> zu kurz <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> wollig <input type="radio"/> klebend
<b>Stückgare</b>	.... min	.... min	.... min
<b>Backen</b>			
Ofentemperatur	.... °C	.... °C	.... °C
Backzeit	.... min	.... min	.... min
<b>Gebäckbeurteilung</b>			
Form	<input type="radio"/> zu flach <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu rund	<input type="radio"/> zu flach <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu rund	<input type="radio"/> zu flach <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu rund
Porung	<input type="radio"/> zu fein <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu grob	<input type="radio"/> zu fein <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu grob	<input type="radio"/> zu fein <input type="radio"/> typisch <input type="radio"/> zu grob
Geschmack	<input type="radio"/> fade <input type="radio"/> etwas aromatisch <input type="radio"/> aromatisch	<input type="radio"/> fade <input type="radio"/> etwas aromatisch <input type="radio"/> aromatisch	<input type="radio"/> fade <input type="radio"/> etwas aromatisch <input type="radio"/> aromatisch

Abwertungen sind im Ausbildungsgespräch zu klären.

### Bescheinigung

Die/Der Auszubildende \_\_\_\_\_ hat am \_\_\_\_\_ die Ausbildungsaufgabe zur Weizenbrotherstellung durchgeführt und Weizenteige mit unterschiedlicher Teigausbeute hergestellt. Die Arbeitsprobe wurde besprochen.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Ausbilder/in

\_\_\_\_\_  
Datum

## Ausbildungsaufgabe für das 1. Ausbildungsjahr

### 3. Brötchenherstellung, verschiedene Formen (Dauer ca. 3 Stunden)

#### Prüfungsbereich

Zwischenprüfung: 2. Herstellen von Weizenkleingebäck

#### Berufsschulunterricht/Lernfeldzuordnung

Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken

#### Zielsetzung

Die/Der Auszubildende soll lernen, typische Brötchensorten mit der Hand zu formen. Schnitt- und Einschlagbrötchen zählen zu den Pflichtgebäcken bei der Gesellenprüfung, aber auch schon bei der Zwischenprüfung sind ortsübliche Brötchen herzustellen sowie Hörnchen und Brezeln zu formen. Je nach Ausbildungsstand sind die Gebäckbeurteilungen als qualitätssichernde Maßnahmen durchzuführen.

#### Durchführungshinweise

Für jede Brötchensorte wird vom Auszubildenden selbständig ein Teig von 3000 g Weizenmehl nach betriebsüblichem Rezept hergestellt. Nach der Teigruhe werden die Teige geteilt und rund gewirkt. Die rund gewirkten Teiglinge werden dann zu Schnittbrötchen, Einschlagbrötchen, Hamburger Rundstücken, Berliner Knüppel oder anderen regional typischen Brötchenformen aufgearbeitet. Drei verschiedene Sorten Brötchen sollten innerhalb dieses Lehrganges hergestellt werden, damit rechtzeitig vor der Zwischenprüfung noch genug Gelegenheit bleibt, das Formen von Brötchen mit der Hand zu üben. Entsprechend dem nachfolgend aufgezeigten Beispiel für Schnittbrötchen und Einschlagbrötchen soll eine weitere Brötchensorte nach eigener Wahl hergestellt werden.

#### Herstellen von Schnittbrötchen

Arbeitsschritte	Hinweise
Abwiegen der Rohstoffe für drei Teige	die Teigmenge sollte jeweils 5 kg nicht überschreiten
Kneten des 1. Teiges	nicht in laufende Maschine greifen, Teigtemperatur messen
Teigruhe	Teig abdecken
Pressen abwiegen	ca. 20 % Backverlust berücksichtigen
Pressen rund wirken	vorm Teilen/Wirken kurz entspannen lassen
Teilen und rund wirken in Teigteil- und Wirkmaschine	Teig gleichmäßig auf dem Wirkteller verteilen
Teiglinge mit der Hand langscheuern	Wirkschluss soll einwandfrei verklebt sein, die Enden zugespitzt
Zwischengare	mit Schluss nach unten absetzen und abdecken
Schneiden und wenden	mit scharfem Messer bei $\frac{1}{3}$ Gare
Stückgare im Gärschrank	$\frac{3}{4}$ Gare, Teiglinge testen
Backen	bei 240 °C mit viel Schwaden

## Arbeitsprotokoll zur Brötchenherstellung

<b>Rezept</b>	<b>Teig 1</b>	<b>Teig 2</b>	<b>Teig 3</b>
Weizenmehl	..... g	..... g	..... g
Wasser	..... g	..... g	..... g
Hefe	..... g	..... g	..... g
Salz	..... g	..... g	..... g
.....	..... g	..... g	..... g
.....	..... g	..... g	..... g
Teigausbeute	.....	.....	.....

  

<b>Kneten</b>			
Kneterart	.....	.....	.....
Knetzeit	..... min	..... min	..... min
Teigtemperatur	..... °C	..... °C	..... °C
Teigruhe	..... min	..... min	..... min

  

<b>Abwiegen</b>			
Presse	.....g	.....g	.....g

  

<b>Gebäckbeurteilung</b>			
	<b>Schnittbrötchen</b>	<b>Einschlagbrötchen</b>	.....
Form	<input type="radio"/> etwas flach <input type="radio"/> etwas rund <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> etwas flach <input type="radio"/> etwas rund <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> etwas flach <input type="radio"/> etwas rund <input type="radio"/> typisch
Ausbund	<input type="radio"/> zu schmal <input type="radio"/> zu breit <input type="radio"/> breit	<input type="radio"/> zu schmal <input type="radio"/> zu breit <input type="radio"/> breit	<input type="radio"/> zu schmal <input type="radio"/> zu breit <input type="radio"/> breit
Volumen	<input type="radio"/> zu klein <input type="radio"/> zu groß <input type="radio"/> optimal	<input type="radio"/> zu klein <input type="radio"/> zu groß <input type="radio"/> optimal	<input type="radio"/> zu klein <input type="radio"/> zu groß <input type="radio"/> optimal
Bräunung	<input type="radio"/> zu schwach <input type="radio"/> zu kräftig <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> zu schwach <input type="radio"/> zu kräftig <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> zu schwach <input type="radio"/> zu kräftig <input type="radio"/> typisch
Kruste	<input type="radio"/> weich/ledrig <input type="radio"/> hart <input type="radio"/> zartsplittrig	<input type="radio"/> weich/ledrig <input type="radio"/> hart <input type="radio"/> zartsplittrig	<input type="radio"/> weich/ledrig <input type="radio"/> hart <input type="radio"/> zartsplittrig
Porung	<input type="radio"/> zu dicht <input type="radio"/> zu grob <input type="radio"/> Hohlräume <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> zu dicht <input type="radio"/> zu grob <input type="radio"/> Hohlräume <input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> zu dicht <input type="radio"/> zu grob <input type="radio"/> Hohlräume <input type="radio"/> typisch
Geruch/ Geschmack	<input type="radio"/> beeinträchtigt <input type="radio"/> aromatisch	<input type="radio"/> beeinträchtigt <input type="radio"/> aromatisch	<input type="radio"/> beeinträchtigt <input type="radio"/> aromatisch

Abwertungen sind im Ausbildungsgespräch zu klären.

### Bescheinigung

Die/Der Auszubildende \_\_\_\_\_ hat am \_\_\_\_\_ die Ausbildungsaufgabe zur Weizenkleingebäckherstellung durchgeführt und aus Weizenteig Schnitt- und Einschlagbrötchen sowie \_\_\_\_\_ hergestellt. Die Arbeitsprobe wurde besprochen.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Ausbilder/in

\_\_\_\_\_  
Datum

## Ausbildungsaufgabe für das 1. Ausbildungsjahr

### 4. Butterkuchenherstellung (Dauer ca. 2,5 Stunden)

#### Prüfungsbereich

Zwischenprüfung: 3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen oder Massen

#### Berufsschulunterricht/Lernfeldzuordnung

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

#### Zielsetzung

Innerhalb dieses Lehrganges sollen Hefefeinteige mit und ohne Vorteig hergestellt werden. Insbesondere soll das Verfahren der indirekten Führung verdeutlicht werden. Auch sollen die Vorteile eines Vorteiges für die Gebäckqualität in der Ausbildung angesprochen werden.

#### Durchführungshinweise

Mit dem im Betrieb üblichen oder auf der nächsten Seite abgedruckten Rezept, ohne Zusatz von Backmitteln oder Backkremes, werden Butterkuchen hergestellt. Beim 1. Teig wird zuerst aus der gesamten Wassermenge, der Hefe und etwa der Hälfte des Mehles ein Vorteig von ca. 30 °C bereitet, der gut 30 Minuten reifen soll. Anschließend wird der Teig in der Knetmaschine mit den restlichen Zutaten zusammen zu einem mittelschweren Hefefeinteig geknetet. Mit den gleichen Zutaten wird der 2. Teig dann im „All-in-Verfahren“ hergestellt.

Arbeitsschritte	Hinweise
Abwiegen der Rohstoffe für zwei Teige	
<b>a) Vorteigherstellung</b>	
Hefe in Teigflüssigkeit aufschlämmen, ca. 50 % des Mehles einarbeiten	Teigtemperatur ca. 30 °C
Teig reifen lassen	ca. 30 Minuten bis zur Verdopplung des Volumens
<b>b) Teigherstellung</b>	Die folgenden Arbeitsschritte gelten für beide Teige
Kneten	
Teigruhe	
Teigmenge für jeweils ein Blech abwiegen	
Teige ausrollen	nicht zu stark in eine Richtung rollen
Teige auf das Blech legen	Teigeigenschaften beurteilen
Zwischengare	
Butter und Zucker auftragen	
Endgare	
Backen	



## Arbeitsprotokoll zur Butterkuchenherstellung

<b>Rezept</b>		<b>betriebsübliches Rezept</b>
1000 g	Weizenmehl	.....g
450 g	Wasser	.....g
50 g	Milchpulver	.....g
200 g	Butter	.....g
175 g	Zucker	.....g
60 g	Hefe	.....g
15 g	Salz	.....g
Temperatur des Vorteiges:		..... °C
Temperatur des Teiges 1:		..... °C
Temperatur des Teiges 2:		..... °C
Knetdauer:		..... min
<b>Teigbeurteilung</b>		
	<b>Teig 1</b>	<b>Teig 2</b>
	<input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> typisch
	<input type="radio"/> zu feucht	<input type="radio"/> zu feucht
	<input type="radio"/> zu trocken	<input type="radio"/> zu trocken
<b>Gebäckbeurteilung</b>		
	<b>Kuchen 1</b>	<b>Kuchen 2</b>
Bräunung	<input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> typisch
	<input type="radio"/> zu hell	<input type="radio"/> zu hell
	<input type="radio"/> zu dunkel	<input type="radio"/> zu dunkel
Krume	<input type="radio"/> strohig	<input type="radio"/> strohig
	<input type="radio"/> saftig	<input type="radio"/> saftig
	<input type="radio"/> klitschig	<input type="radio"/> klitschig
Porung	<input type="radio"/> typisch	<input type="radio"/> typisch
	<input type="radio"/> grob	<input type="radio"/> grob
	<input type="radio"/> fein	<input type="radio"/> fein
Geschmack (Krume) einwandfrei schmeckt aromatisch nach Hefe	<input type="radio"/> ja	<input type="radio"/> ja
	<input type="radio"/> nein	<input type="radio"/> nein

Abwertungen sind im Ausbildungsgespräch zu klären.

### Bescheinigung

Die/Der Auszubildende \_\_\_\_\_ hat am \_\_\_\_\_ die Ausbildungsaufgabe zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teig durchgeführt und Butterkuchen direkt und mit Vorteig hergestellt. Die Arbeitsprobe wurde besprochen.

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Ausbilder/in

\_\_\_\_\_  
Datum