

# Azubis im Fachverkauf der Bäckerei bereiten sich auf ihre Abschlussprüfung vor

---



Fachverkäuferinnen und Fachverkäufer des dritten Ausbildungsjahres bereiten sich, mit professioneller Unterstützung von Frau Gerriets, im Lernfeld *Gerichte und Getränke präsentieren und anrichten* auf ihre praktische Abschlussprüfung im Juni 2019 vor.



Eine Prüfungsaufgabe umfasst die Herstellung von kalten und warmen Snacks sowie das Eindecken eines Stehtisches mit einem Brotkorb als Hauptdekorationsstück.



Wichtige Bewertungskriterien für den Brotkorb sind ein gut gefüllter Brotkorb mit einer Vielzahl von Kleingebäcken, die optisch harmonisch angeordnet sind. Die Auszubildenden konnten zwischen zwei Themen wählen: Wahlparty Europawahl am 26. Mai oder Feste in der Region wie zum Beispiel das Schiersteiner Hafenfest.



Mit kleinen Details wie eine schön gefaltete Serviette, ein Willkommensgruß wie „Buon appetito“ oder eine Lichterkette am Brotkorb haben die Auszubildenden gezeigt, wie ein Thema kreativ umgesetzt werden kann.



Weitere Prüfungsaufgaben sind das Verkaufs- und Beratungsgespräch mit Bestellannahme und Rechnung sowie das Herrichten von Thekenblechen mit Feingebäck (z.B. Plundergebäck, Siedengebäck oder Dauergebäck), das Schreiben von Angebotstafeln und das fachgerechte Einteilen, Schneiden und Verpacken von Torten.

