SENDEN SIE BITTE DIESE ANMELDUNG AN: BÄCKER-INNUNG MÜNCHEN, LANDSBERG UND ERDING, LINDWUMSTR. 41-43, 80337 München * pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Anmeldung zur Gesellen-/Abschlussprüfung

Handwerkskammer für München und Oberbayern

Unser Zeichen: 32-3204a/c

Berufliche Bildung, Prüfungswesen

Umrandete Felder bitte nicht ausfüllen!

Kenn-Nr.:	**Gebühr bez. am:**	**Gesamtpunktzahl:**	**Note:**
Ort der Prüfung:	**Datum der Prüfung:**	**Bemerkung:**	

An den Vorsitz des Prüfungsausschusses für den

Ausbildungsberuf: Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk

Fachrichtung/Schwerpunkt: Bäckerei

bei der Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding
Handwerkskammer/Kreishandwerkerschaft/Innung, Ort

Die Zulassung zur Gesellen-/Abschlussprüfung wird beantragt für:

Name: ..... **Vorname:** .....

Straße: .....

Postleitzahl: ..... **Ort:** .....

Geb.-Datum: ..... **Geb.-Ort:** .....

Berufsschule (Ort): .....

Zwischenprüfung: .....

Ausbildungsdauer: von ..... bis .....

Anzahl der beigefügten Anlagen: .....

Der/Die Prüfungsteilnehmer/in ist mit der Weitergabe der Daten einschließlich des Prüfungszeugnisses an die zuständige Innung bzw. Kreishandwerkerschaft zur Aushändigung des Prüfungszeugnisses im Rahmen einer Freisprechungsfeier ☐ einverstanden ☐ nicht einverstanden.

....
Ort, Datum Unterschrift Auszubildende/r

Ausbildungsbetrieb:

Firmenname: .....

Straße: .....

Postleitzahl: ..... Ort: .....

Telefon: ..... Telefax: .....

E-Mail: .....

Wir haben von dem Antrag auf Zulassung zur Gesellen-/Abschlussprüfung der/des oben genannten Auszubildenden Kenntnis genommen.

☐ Wir beantragen eine schriftliche Mitteilung über das Ergebnis der Gesellen-/Abschlussprüfung.
Mitglied der Innung .....

....
Ort, Datum Unterschrift, Stempel Ausbildungsbetrieb

SENDEN SIE BITTE DIESE ANMELDUNG AN: BÄCKER-INNUNG MÜNCHEN, LANDSBERG UND ERDING, LINDWUMSTR. 41-43, 80337 München * pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Bitte dem Antrag beifügen:

1. Bescheinigung über die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen,
2. vorgeschriebene Berichtshefte bzw. Ausbildungsnachweise,
3. ggf. weitere Ausbildungs- und Tätigkeitsnachweise (u.a. Bescheinigung über die Teilnahme an vorgeschriebenen überbetrieblichen Unterweisungsmaßnahmen),
4. eine mit dem Eintragungsvermerk der Handwerkskammer versehene Ausfertigung des Berufsausbildungsvertrages oder die Bestätigung der Handwerkskammer über die Eintragung,
5. das letzte Zeugnis der zuletzt besuchten Schule*.

Die Prüfungsgebühr ist vom Ausbildungsbetrieb mit dem Antrag auf Zulassung zur Gesellen-/ Abschlussprüfung zu entrichten.

Anmerkung:

Zulassung zur Gesellen/-Abschlussprüfung

§ 36 Abs. 1 HwO/§ 43 Abs. 1 BBiG:

(1) Zur Gesellen-/Abschlussprüfung ist zuzulassen,

1. wer die Ausbildungszeit zurückgelegt hat oder wessen Ausbildungszeit nicht später als zwei Monate nach dem Prüfungstermin endet,
2. wer an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen teilgenommen sowie vorgeschriebene schriftliche Ausbildungsnachweise geführt hat,
3. wessen Berufsausbildungsverhältnis in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse eingetragen oder aus einem Grunde nicht eingetragen ist, den weder die Lehrlinge (Auszubildenden) noch deren gesetzlichen Vertreter zu vertreten haben.

Prüfungszeugnis

§ 31 Abs. 3 HwO/§ 37 Abs. 3 BBiG:

(3) Dem Zeugnis ist auf Antrag der Lehrlinge (Auszubildenden) eine englischsprachige und eine französischsprachige Übersetzung beizufügen.
Auf Antrag der Lehrlinge (Auszubildenden) kann das Ergebnis berufsschulischer Leistungsfeststellungen auf dem Zeugnis ausgewiesen werden (→ Hierfür erklärt sich der/die Auszubildende bereit, rechtzeitig vor Zeugniserstellung der zuständigen Körperschaft eine entsprechende Bescheinigung der Berufsschule bereitzustellen).

* Angaben zu Ziffer 5 sind für den/die Auszubildenden nicht verpflichtend, sondern freiwillig.

Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Merkblatt zur Abschlussprüfung Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei – Winter 2026/2027

Beachten Sie bitte, dass die Prüfungsanmeldung nur noch online erfolgt.
Auf unserer Internetseite können die Unterlagen zur Anmeldung heruntergeladen werden:
https://baeckerinnung-muenchen.de/aubildung/
Bitte senden Sie die Anmeldeunterlagen per E-Mail an:
pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Anmeldeschluss: 18.12.2026

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

Das diesjährige Thema lautet:
„Urlaub“

Prüfungsort für die theoretische und praktische Prüfung
BÄKO München, Lindenring 1, 82024 Taufkirchen bei München

Prüfungsort für die mündliche Prüfung:
Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding, Lindwurmstr. 41-43, 80337 München
Beachten Sie bitte unser nächstes Einladungsschreiben nach dem Anmeldeschluss.

Prüfungstermine:

Digitale theoretische Prüfung: 27.01.2027

8.00 Uhr bis ca. 13:50 Uhr inkl. Pausen

Es sind mitzubringen:
Legitimation (Personalausweis / Reisepass),
Taschenrechner, Schreibzeug und Lineal

Praktische Prüfung:
voraussichtliche Termine: 20.01. - 21.01.2027

7.30 Uhr bis ca. 12:30 Uhr inkl. Pausen (Gruppe 1)
bzw. 11.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr inkl. Pausen (Gruppe 2)

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

Mündliche Ergänzungsprüfung: 22.02.2027

Wir wünschen viel Erfolg!

Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Aufgabenstellung zur praktischen Abschlussprüfung – Winter 2026/2027

Das diesjährige Thema lautet: „Urlaub“

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 + dazugehörende 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 und 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, <u>ohne Rückwand</u>:
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!

Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding KdöR
Lindwurmstr. 41-43, 80337 München • Telefon: 089/544 161-0 • E-Mail: pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Die Präsentationsmappe muss in **ausgedruckter Form vor Ort mitgebracht werden** und in **digitaler** Ausführung mit dem PC erstellt werden und an die Bäcker-Innung München an die unten genannte E-Mail bis zu dem unten genannten Datum gesendet werden.

pruefung@baeckerinnung-muenchen.de
Abgabeschluss Präsentationsmappe: 21.12.2026

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!

Nachweis über die Führung des Ausbildungsnachweises

Handwerkskammer für München und Oberbayern

Unser Zeichen: 32-3204a/c Prüfungen

Bitte legen Sie diese Bestätigung der Prüfungsanmeldung bei.

Nachname: _____ **Vorname:** _____

Geb.-Datum: _____

Ausbildungsbetrieb: _____

Ausbildungsberuf: **Fachverkäufer/-in Schwerpunkt: Bäckerei**

Der vorgeschriebene Ausbildungsnachweis wurde nach den Bestimmungen der Ausbildungsordnung und des Berufsausbildungsvertrages

☐ **regelmäßig und vollständig**

☐ **nicht regelmäßig und/oder nicht vollständig**

geführt. Er liegt in ☐ **elektronischer** bzw. ☐ **schriftlicher** Form vor. Die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten wurden vermittelt.

Anzahl der Fehltage während der gesamten Ausbildungszeit: _____

(z. B. Krankheit, **nicht** Urlaub/Berufsschule/ÜLU)

Der Ausbildungsbetrieb bzw. der/die Ausbilder/in (Name: _____) hat den Ausbildungsnachweis regelmäßig gesichtet und auf Vollständigkeit überprüft.

Die untenstehenden Unterschriften gelten als Unterzeichnen des Ausbildungsnachweises im Sinne des § 36 Abs. 1 Nr. 2 HwO / § 43 Abs. 1 Nr. 2 BBiG.

Hinweis: Der vom Ausbilder und Auszubildenden unterzeichnete Ausbildungsnachweis ist eine Zulassungsvoraussetzung zur Gesellen-/Abschlussprüfung. Es kann eine stichprobenartige oder anlassbezogene Überprüfung der Angaben erfolgen. Die Zulassung kann bis zur Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses widerrufen werden, wenn sie aufgrund von gefälschten Unterlagen oder falschen Angaben ausgesprochen wird.

_____ _____
Ort, Datum Unterschrift Auszubildende/r

_____ _____
Ort, Datum Unterschrift, Stempel Ausbildungsbetrieb bzw. Ausbilder/in

BITTE SENDEN SIE DIESE BESTÄTIGUNG AN: BÄCKER-INNUNG MÜNCHEN, LANDSBERG UND ERDING
Lindwurmstr. 41-43, 80337 München * pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Antrag

auf Verzicht der Wiederholung von bestandenen Prüfungsteilen

(für Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SP: Bäckerei)

Zusendung dieses Antrages per E-Mail: pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Vorname	Name	Geburtsdatum

hat die Abschlussprüfung für Fachverkäufer/-innen vom

_____(Datum Bescheid der letzten nicht bestandenen Prüfung)

nicht bestanden.

Ich beantrage die folgenden bestandenen Prüfungsteile bei der

Wiederholungsprüfung im Winter **20**27 **nicht zu wiederholen.**

Die schriftliche Prüfung muss wiederholt werden, wenn sie nicht bestanden wurde. Auf Antrag können Teile der schriftlichen Prüfung, die einzeln bestanden wurden, nicht wiederholt werden. Wenn Prüfungsteile wiederholt werden zählt immer das neue Ergebnis – egal ob besser oder schlechter. Sobald ein Prüfungsteil (Praxis/Theorie) insgesamt bestanden wurde, darf dieser nicht mehr wiederholt werden.

(bitte nur hier ankreuzen!) ***Vorschlag der Innung***

	Schriftlich: Umgang mit Waren, Verkauf und Beratung	
	Schriftlich: Betriebswirtschaftliches Handeln	
	Schriftlich: Wirtschafts- und Sozialkunde	

....

Ort, Datum Unterschrift des Antragstellers

BÄCKER-INNUNG MÜNCHEN, LANDSBERG UND ERDING Körperschaft des öffentl. Rechts
Lindwurmstr. 41-43 * 80337 München * Telefon 089/544 161-0 * E-Mail: pruefung@baeckerinnung-muenchen.de