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: Bäcker-in .....

Fachrichtung/Schwerpunkt: ---------- .....

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 Bäcker-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 Gesellenprüfung Bäcker/in - 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 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 Ergänzungsprüfung:
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

08:00 Uhr bis ca. 15:30 Uhr inkl. Pausen

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

Praktische Prüfung:
voraussichtliche Termine: 21.01., 22.01.2027

07:00 Uhr bis ca. 15:30 Uhr inkl. Pausen
07:00 Uhr bis 07:30 Uhr Erscheinen für Vorbereitungen am Arbeitstisch
07:30 Uhr Einführung in die Maschinen und Geräte
08:00 Uhr Prüfungsbeginn
Ca. 15:00 bis ca. 15.30 Uhr Besichtigung der Ergebnisse. Anschließend Aufräumen.

Jeder Lehrling muss in Berufskleidung (weißes T-Shirt oder Jacke, Bäckerhose, Schürze, Mütze und Arbeitsschuhe) zur praktischen Prüfung erscheinen.

Mündliche Ergänzungsprüfung: 22.02.2027

Wir wünschen viel Erfolg!

Backzettel zur Gesellenprüfung Winter 2026/2027

Thema: „Urlaub“

1. **Alle benötigten Rohstoffe und Füllungen müssen fertig abgewogen vom Prüfling selbst mitgebracht werden.**
2. **Alle Teige und Massen müssen vor Ort vom Prüfling hergestellt werden.**
3. **Die Gesellenprüfung ist themenbezogen zu gestalten.**
4. **Stellen Sie in selbst gewählter Reihenfolge folgende Teige, Massen und Gebäcke her.**
5. **Backen Sie die herzustellenden Gebäcke selbstständig.**
6. **Präsentieren Sie die Gebäcke fachgerecht an Ihrem Arbeitstisch.**
7. **Während der Produktionsphase findet ein Fachgespräch statt.**
8. **Am Ende der Gesellenprüfung überprüfen Sie die Vollständigkeit der an Ihrem Platz bereitgestellten Geräte und Utensilien.**
9. **Arbeitstisch, benutzte Geräte und Maschinen sind nach der Prüfung zu reinigen.**

1. Brotherstellung

Stellen Sie von 3 kg Gesamtmehl einen Roggenmischbrotteig her.
Mehlmischung 60% Roggenmehl Type 1150 und 40% Weizenmehl Type 812
Führung: indirekt mit Detmolder-Einstufen-Führung: versäuerte Mehlmenge: 40%,
TA des Sauers: 180 ***(Sauerteig wird nicht bereitgestellt und muss vom Prüfling mitgebracht werden)***
Aufarbeitung: **3 Brote mit einem Teiggewicht je 900 g und aus dem Restteig das Schaubrot zum Thema**

2. Kleingebäck

2.1 Stellen Sie von 1,2 kg W-Mehl 550 einen Semmelteig her.
Fertigen Sie daraus:

- **6 Semmelhörnchen (ungewürzt, mind. 5 Wicklungen)**
- **6 Knopfsemmeln (gewürzt mit Sonnenblumenkernen)**
- **6 Einstrangzöpfe (gewürzt mit Sesam)**
- **6 Mohnzöpfe (Zweistrangzöpfe aus 1 Teigling)**
- **6 Weizenkleingebäcke freie Wahl**

2.2 Stellen Sie von 1,2 kg Gesamtmehl einen Weizenmischteig her.

- Mehlmischung 80 % Weizenmehl Type 550 und 20 % Roggenmehl Type 1150

Führung: indirekt mit Detmolder-Einstufen-Führung ***(Sauerteig wird nicht bereitgestellt und muss vom Prüfling mitgebracht werden)***

- Aufarbeitung: **30 Weizenmischgebäcke (3 verschiedene Formen)**

3. Snackherstellung

Stellen Sie **20 Stück Blätterteigkäsestangen á 50 g Verkaufsgewicht** her.

4. Feinbäckerei

4.1. Stellen Sie **2 Stück Marmorkuchen á 350 g Masse** her.

4.2. Stellen Sie **12 Stück Nußbeugerl á 100 g Gebäckgewicht** her.

Geräte/Maschine

Alle für die Prüfung notwendigen Geräte und Maschinen werden zur Verfügung gestellt. Die Liste ist auf der Homepage der Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding unter Ausbildung / Prüfungsanmeldung Bäcker einsehbar.

Arbeitsplanung

Die Gesellenprüfung muss von den Prüflingen selbstständig durchgeführt werden. Dazu ist es **Pflicht**, eine Präsentationsmappe in **ausgedruckter Form vor Ort** zu benutzen und in **digitaler** Ausführung mit einem Ablaufplan mit dem PC zu erstellen und diesen an die Bäcker-Innung München an die unten genannte E-Mail bis zu dem unten genannten Datum zu senden. Für die Herstellung und Präsentation steht Ihnen eine Arbeitszeit von **6 Stunden + 30 min Pause** zur Verfügung.

pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Abgabeschluss Präsentationsmappe: 21.12.2026

Präsentation

Von der Prüfungskommission werden Ihnen 3 Servierplatten und 2 Präsentationskörbe zur Verfügung gestellt. Zur Präsentation dürfen Sie Ihre eigenen Materialien verwenden.

Alle hergestellten Backwaren müssen fachgerecht präsentiert werden!

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: **Bäcker/-in**

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 Bäcker/innen)

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

Vorname	Name	Geburtsdatum

hat die Gesellenprüfung für Bäcker/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***

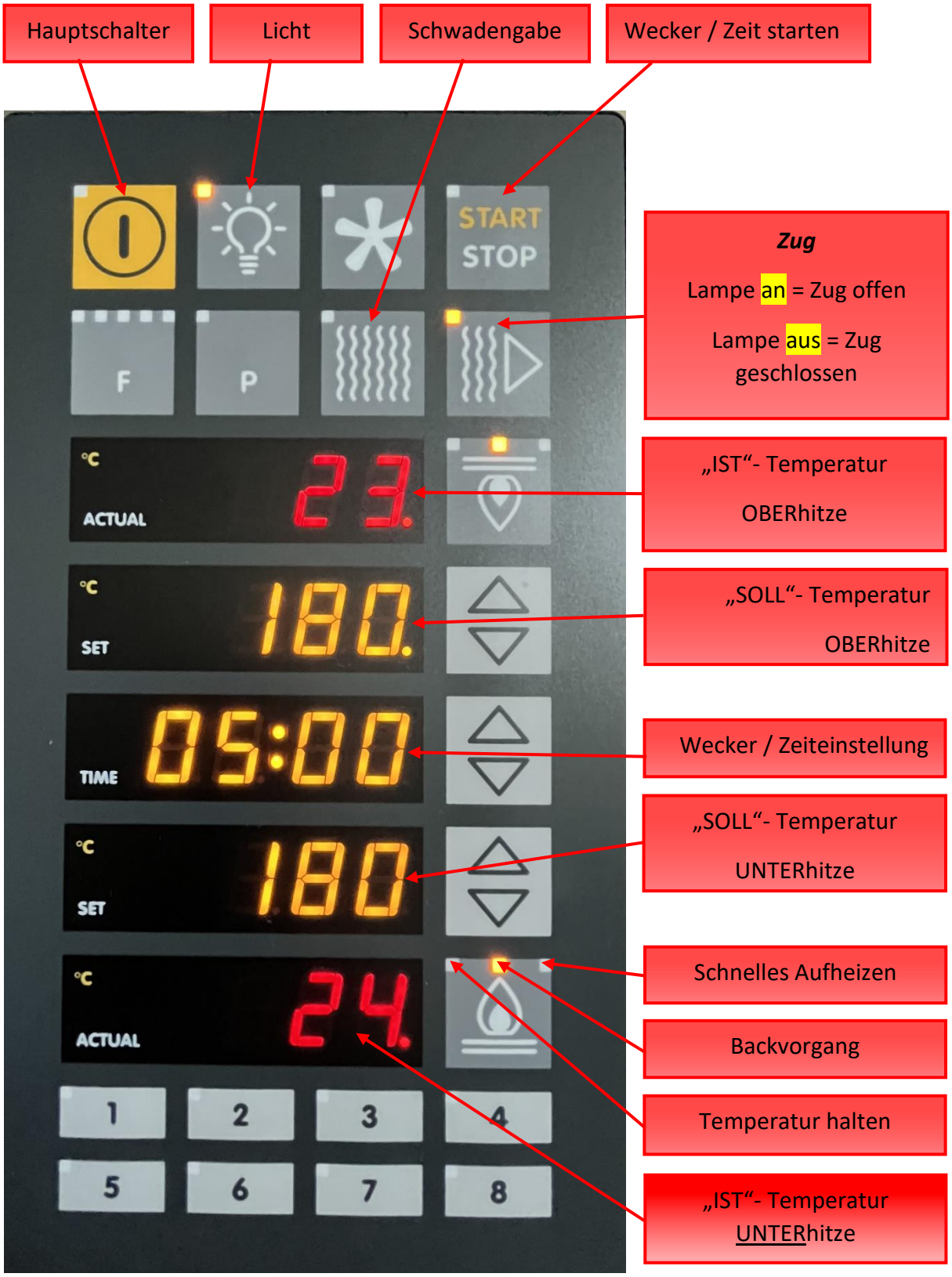
	Schriftlich: Warenwirtschaft und Produktionstechnik	
	Schriftlich: Betriebswirtschaftliches Handeln	
	Schriftlich: Wirtschafts- und Sozialkunde	

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift des Antragstellers

Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Backofen Funktionsbeschreibung



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