

**Anmeldung zur
Zwischenprüfung**



**Handwerkskammer
für München und Oberbayern**

Unser Zeichen: 3211

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

Zur Zwischenprüfung wird angemeldet: ☐ Frau ☐ Herrn ☐ Div.

Name: **Vorname:**

Straße:

Postleitzahl: **Ort:**

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

E-Mail:

Berufsschule (Ort):

Ausbildungsdauer: von bis

Ausbildungsbetrieb:

Firmenname:

Straße:

Postleitzahl: **Ort:**

Telefon: **Telefax:**

E-Mail:

Anzahl der beigelegten Anlagen:

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift, Stempel Ausbildungsbetrieb

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Auszubildende/r

Bitte dem Antrag beifügen:

1. vorgeschriebene Berichtshefte bzw. Ausbildungsnachweise,
2. bei Jugendlichen die ärztliche Bescheinigung über die erste Nachuntersuchung nach § 33 Absatz 1 des Jugendarbeitsschutzgesetzes (JarbSchG),
3. eine mit dem Eintragungsvermerk der Handwerkskammer versehene Ausfertigung des Berufsausbildungsvertrages oder die Bestätigung der Handwerkskammer über die Eintragung,

Die Prüfungsgebühr ist vom Ausbildungsbetrieb mit der Anmeldung zur Zwischenprüfung zu entrichten.

Anmerkung:

Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist unter anderem Voraussetzung für die Zulassung zur Gesellen-/Abschlussprüfung.

Bitte teilen Sie uns künftige Adressänderungen frühzeitig mit.



Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Merkblatt zur Zwischenprüfung 2026 im Ausbildungsberuf Bäcker/in

Die Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding führt für Auszubildende im 2. Lehrjahr die Zwischenprüfung durch. Die Teilnahme an der Zwischenprüfung ist Voraussetzung für die Zulassung zur Gesellenprüfung.

Bitte beachten Sie, dass die Anmeldung nur noch online erfolgt.

Senden Sie die Anmeldeunterlagen somit per E-Mail an:

pruefung@baeckerinnung-muenchen.de

Die Unterlagen zur Anmeldung können auf unserer Internetseite heruntergeladen werden:

https://www.baeckerinnung-muenchen.de/zwischenpruefung_baecker

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

Anmeldeschluss: 12.12.2025

Das diesjährige Prüfungsthema lautet:

„Thema für 2026 steht noch nicht fest“

Prüfungstermine:

Digitale Theorieprüfung:

20.04.2026

Beginn: 8:00 Uhr

Es sind mitzubringen: Taschenrechner,
Schreibzeug und Lineal

Die Prüflinge sollen bitte ca. 30 Minuten vorher zur Prüfung erscheinen

Praxis:

voraussichtliche Termine: 26.01.-29.01.2026

10.00 Uhr - ca. 16.00 Uhr inkl. Pause

10.00 Uhr - 10.30 Uhr Erscheinen für Vorbereitung am Arbeitstisch

10.30 Uhr - 11.00 Uhr - Einführung in die Maschinen und Geräte

11.00 Uhr Prüfungsbeginn

15.00 bis 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.

Prüfungsort Praxis:

BÄKO München, Lindenring 1, 82024 Taufkirchen



Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Backzettel Zwischenprüfung 2026

Thema: „Thema für 2026 wird noch bekannt gegeben“

Arbeitsplanung

Die Zwischenprüfung muss von den Prüflingen selbständig durchgeführt werden. Hierzu ist ein **Ablaufplan** mit dem PC zu erstellen und dieser am Tag der praktischen Prüfung der Prüfungskommission vorzulegen. Für die Durchführung der praktischen Prüfung ist ein **zweites Exemplar** anzufertigen.

Enthalten in der Praktischen Prüfung sind: eine Prüfungseinweisung, eine Backzeit von 3,5 Stunden und im Anschluss ein gemeinsames Aufräumen der Backstube.

Stellen Sie in selbst gewählter Reihenfolge folgende Teige und Gebäcke her:

1. Weizenbrot

Fertigen Sie aus 1200 g Gesamtmehl:

4 Weizenbrote (verschiedene Brotformen)

Eventuelle Vorteige dürfen mitgenommen werden, müssen aber vom Gesamtmehl abgezogen werden.

2. Weizenkleingebäck

- 2.1 Stellen Sie aus 1200 g Weizenmehl einen Semmelteig her.
Fertigen Sie daraus:

**6 Sternsemmeln
6 handgeschlagene Schrippen
3 Semmelhörnchen
3 Salzstangerl
3 Knopfsemmeln
3 Einstrangzöpfe
3 Mohnzöpferl (Zweistrangzöpfchen)
3 Stück freie Wahl (Themenbezogen)**

- 2.2 Stellen Sie aus 1400 g Weizenmehl einen Brezenteig her und fertigen Sie

**15 Brezen
15 Laugengebäcke freie Wahl**



Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

3. Feine Backwaren

Stellen Sie aus 1000 g Weizenmehl einen leichten Hefeteig her
Fertigen Sie aus 1000 g des fertigen Hefeteiges und 250 g Zieh fett:

10 Nuss Hörnchen

aus dem Rest des Hefeteiges fertigen Sie folgende Zöpfe:

einen 4-Strang Zopf hoch

einen 5-Strang Zopf Spiralf orm

einen 6-Strang Zopf freie Wahl

Präsentation

Von der Prüfungskommission werden Ihnen 3 Servierplatten und 2 Präsentationskörbe zur Verfügung gestellt. Zur Präsentation dürfen Sie Ihre eigenen Materialien verwenden. Diese mitgebrachten Materialien fließen nicht in die Prüfungsbewertung ein.

Geräte/Maschine

Alle für die Prüfung notwendigen Geräte und Maschinen werden zur Verfügung gestellt.

Bitte beachten Sie

Alle benötigten Rohstoffe und Füllungen müssen abgewogen vom Prüfling selbst mitgebracht werden. Diese sind vom Betrieb bereitzustellen.

Wir sind Gast der BÄKO München! Der Arbeitsplatz ist so zu hinterlassen, wie er vorgefunden wurde.

Nach der Prüfung sind alle Meister und Angehörige eingeladen die Prüfungsleistungen anzuschauen.

Beachten Sie die Anweisungen des Personals vor Ort.

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis.



Bäcker-Innung München, Landsberg und Erding

Nachweis über das ordnungsgemäße Führen von Ausbildungsnachweisen zur Zwischenprüfung

Bitte legen Sie diese Bestätigung der Prüfungsanmeldung bei.

Wir bestätigen, dass

Nachname:

Geb. Datum:

Vorname:

Geburtsort:

Ausbildungsberuf: Bäcker/in

die vorgeschriebenen Ausbildungsnachweise (Berichtsheft) nach den Bestimmungen der Ausbildungsordnung und des Berufsausbildungsvertrages

☐ **ordnungsgemäß**

☐ **nicht ordnungsgemäß**

geführt hat. Die erforderlichen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten wurden vermittelt.

Hinweis: Das ordnungsgemäße Führen von vorgeschriebenen Ausbildungsnachweisen ist eine Zulassungsvoraussetzung zur Gesellen-/Abschlussprüfung. Die Zulassung kann bis zur Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses widerrufen werden, wenn sie aufgrund von gefälschten Unterlagen oder falschen Angaben ausgesprochen wird.

Ort, Datum

Unterschrift, Stempel Ausbildungsbetrieb

Ort, Datum

Unterschrift Auszubildende/r