Zwischenprüfung – Aufgabenbeispiele

zu Kapitel Prüfungen

zu
AUSBILDUNG GESTALTEN:
Fachverkäufer/Fachverkäuferin
im Lebensmittelhandwerk –
Schwerpunkt Bäckerei.
Umsetzungshilfen und Praxistipps.
Hrsg.: BIBB. Bielefeld 2008

Bundesinstitut für Berufsbildung

1.1 Aufgaben für den praktischen Teil der Zwischenprüfung

Erste Aufgabe gemäß § 9 Abs. 4 Nr. 1: Durchführen eines Verkaufsgespräches unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde

Zum Horizont und Verlauf der Prüfung:

Der Prüfer, die Prüferin „spielt" Kunde und kann etwa bestellen:

bei Prüflingen in der Fachrichtung Bäckerei und Konditorei eine Geburtstagstafel für Kinder oder eine Kaffeetafel für alte Freundinnen oder eine Konfirmations- oder Kommunionstafel oder einen Brötchenkorb für einen Kegelclub u.dgl.

oder

eine Lieferung für einen Grillabend im Golf- oder Schützenclub oder die Ausstattung einer Hochzeitsfeier mit Backwaren u.dgl.

Es können auch 10 beliebige Bäckereierzeugnisse bestellt und hierbei erfragt werden, welchen Nährgehalt die Einzelprodukte haben, wie die Herstellung vor sich geht und welche Verwendungsmöglichkeiten für kalte und / oder warme Speisen die Einzelprodukte besitzen. Die Bitte um bestimmte Gewichte bei Abwiegen, evtl. Zuschneiden und Verpacken erweitern die Prüfung. Es ist natürlich auch möglich, auf Sortimentsteile in der Kühltheke zu zeigen und die Produkte mit den zutreffenden Verkehrsbezeichnungen benennen, ihre Herstellungsverfahren und andere Dinge erläutern zu lassen.

Es können weitere Fragen gestellt werden, etwa wie die Produkte auf Teilnehmer der Festivitäten wirken: (Kinder kleckern, ältere Freundinnen achten auf Cholesterin, der alte Onkel möchte nach der Kaffeetafel eine Zigarre rauchen, bevorzugt daher vorweg ein Rumtörtchen, Kegelbrüder und -schwestern wollen alkoholverträgliches Gebäck, Kunden wollen über die Zubereitung des Fleisches und die Brat- wie Kochzeit etwas wissen oder aber die Vorteile der jeweiligen Fleisch- oder Wurstsorte kennen lernen usw.)

Achtung: Die Erwartung an die Produktkenntnis des Prüflings sollte den Horizont einer Zwischenprüfung beachten. Hier ist die Ziffer 16 a – c des Ausbildungsrahmenplans maßgeblich.

Wie immer das Verkaufsgespräch angelegt ist, wichtig ist, dass der Prüfling im Verlauf des Verkaufsgespräches durch entsprechende Fragen des Prüfer-Kunden Gelegenheit erhält,

- Produktarten zu unterscheiden
- Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkehrsbezeichnungen zu benennen,
- Zusammensetzung und Herstellungsverfahren zu erläutern.

Im weiteren Verlauf der praktischen Prüfung könnte der Prüfling die Produkte dem Anlass entsprechend zusammenstellen und sie transportfähig verpacken. (Vergleiche Ziffer 16 d: „Produkte aufschneiden und verpacken".)

Im Prüfungsverlauf ist es auch möglich, durch die Wahl geeigneter Produkte weitere Fähigkeiten, etwa des Maschineneinsatzes oder der Geräteverwendung, zu prüfen: Brotschneidemaschine in der Bäckerei, Sahneautomat in der Konditorei, Wurstschneidemaschine in der Fleischerei usw.

Das Ausstellen der Rechnung, das Kassieren und die Verabschiedung des Kunden beschließen die Verkaufshandlung.

Eine andere Form der praktischen Prüfung kann ebenfalls gewählt werden, indem man den Prüfling bei einer oder mehreren alltäglichen Verkaufshandlungen im Ausbildungs- oder Prüfungsbetrieb beobachtet und nach den hierbei erbrachten Leistungen beurteilt. Diese Form hat den Vorteil, dass man reale und nicht „gespielte" Verkaufssituationen beobachtet. Allerdings wird hierbei die Prüfungssituation durchaus dem Zufall und nur recht vage einzuschätzenden Bedingungen überlassen. Ob dabei tatsächlich die zur Komplettierung der Prüfung notwendigen Fragen vom jeweiligen Kunden zu produktbezogener Warenkunde gestellt werden, dürfte ebenfalls recht unsicher sein. Diese Prüfungsform - wiewohl der Ausbildungsordnung nicht entgegengesetzt - halten wir für nicht ganz zufriedenstellend und empfehlen daher vorrangig die „gespielte" Verkaufssituation in Prüfungen.

Die Prüfungsausschüsse verschaffen sich im Vorfeld jeder Prüfung Klarheit darüber, welche konkreten Erwartungen sie an den Prüfling haben; das heißt etwa für den Schwerpunkt Bäckerei und im Blick auf das Aufschneiden von Kuchen und Torten, dass die zutreffende Schneidetechnik, das sachgemäße Verpacken und Reihenfolge, Ordnung wie Hygiene beim Vorgang insgesamt als Erwartungshorizont vereinbart werden.

Zweite Aufgabe gemäß § 9 Abs. 4 Nr. 2: Zu Herstellen eines Produktes (erster Teil)

Zur Erstellung einer Arbeitsaufgabe für die Zwischenprüfung kommt hierbei zunächst **die Ziffer 16, Umgang mit Waren, Fachberatung, Unterziffer e) im Ausbildungsrahmenplan:** „Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren aprikotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren (...)."

Das „insbesondere" in Ziffer 16 e) weist darauf hin, dass durchaus weitere Methoden der Produktveredelung ausgebildet werden können. Es kann hier z. B. an Zuckern, Abglänzen mit Ei oder andere Methoden gedacht werden. Aber Achtung: Die Aufgabenstellung darf hier nicht willkürlich sein. „Insbesondere" heißt nämlich, dass jeder Betrieb gemäß Ziffer 16 e) dies ausbildete, der Prüfling daher einen Anspruch hat, auch nur hierin geprüft zu werden.

Bilden wir daraus konkrete, für eine Zwischenprüfung angemessen einfache Aufgabenstellungen:

Stellen Sie die Füllungen nach Vorgabe / nach eigener Wahl her; füllen Sie damit Ihnen vorgelegte Erzeugnisse! Aprikotieren und glasieren Sie die Produkte fachgerecht! Garnieren sie die Endprodukte mit Garniturmaterial eigener Wahl!

Zur Erstellung einer Arbeitsaufgabe für die Zwischenprüfung kommt hier weiter in Betracht **Ziffer 17, Herstellen von Gerichten**, mit den Unterziffern a) „Salatvariationen herstellen" und b) „Brot und Kleingebäck belegen und garnieren".

Es ist im Blick auf den Ausbildungsrahmenplan zu fordern, dass in Bäckereien und Konditoreien wie Fleischereien Salatvariationen hergestellt und also ausgebildet wurden. Ob sie verkauft werden, steht dahin. Es ist in gleicher Weise zu fordern, dass in Bäckereien, Konditoreien und Fleischereien Brot und Kleingebäck belegt und garniert und daher ausgebildet werden. Ob diese Produkte dann auch verkauft werden und zum Sortiment gehören, steht ebenso dahin. Im Zweifel müsste dieser Ausbildungsteil mit überbetrieblicher Ausbildung abgedeckt werden.

Eine konkrete Aufgabe zu „Salatvariationen herstellen" könnte lauten:

Stellen Sie aus den ihnen vorgelegten verschiedenen Salatsorten Salatvariationen her! Fertigen Sie hierzu ein Werbemittel eigener Wahl an, das in Aufmachung und Farbwahl dem Produkt entspricht!

Konkrete Aufgaben zu „Brot und Kleingebäck belegen und garnieren" könnten so lauten:

Variante I:

Wählen Sie aus dem Ihnen vorgelegten Warenkorb Brot oder Brötchen aus, fertigen Sie hieraus verzehrfertige Stücke und garnieren Sie diese mit Obst, Gemüse und / oder Salat!

Variante II:

Sie müssen für eine Bestellung 20 Kanapees herstellen. Diese sollen transportfähig verpackt und für den Kunden bereitgestellt werden.

a) Stellen Sie die nötigen Arbeitsschritte anhand eines Ablaufplanes dar!

b) Bezeichnen Sie die Rohstoffe zu Herstellung der Ware und benennen Sie deren Eignung für die Herstellung von Kanapees!

c) Beurteilen Sie die von Ihnen hergestellte Ware nach Ihnen bekannten Qualitätsgesichtspunkten!

Zweite Aufgabe gemäß § 9 Abs. Nr. 2: Herstellen eines Werbemittels (zweiter Teil)

Achtung: Diese Aufgabe ist Teil der zweiten Aufgabe, sie ist keine eigenständige Aufgabe im Sinne von § 9 Abs. 3!

Zu entscheiden ist für diese praktische Teilaufgabe, welches Werbemittel hergestellt werden soll: Plakat, Fensterschrift, Standtafel, Gebinde mit Produktteilen und Schrift, dekorierter Korb, Schalen u.dgl. Die einschlägige Industrie bietet eine Fülle von Fertigstücken zur optischen Werbung an, die unter der Maßgabe in Prüfungen einsetzbar sind, dass durch sie nicht die Anforderung zur **Herstellung** eines Werbemittels zu kurz kommt!

Eine konkrete Aufgabe könnte lauten:

Fertigen Sie aus den vorgelegten Materialien ein Plakat, das besonders auf Produkte verweist, die im Frühling / Sommer / Herbst / Winter / zu Karneval / zum Schützenfest verzehrt werden!

Die beiden Teile der Aufgabenstellung unter § 9 Abs. 4 Nr. 2 können selbstverständlich auch in einer Aufgabenstellung verbunden werden. Dies ist sicher auch vorteilhaft, da durch den Zusammenhang dem Prüfling Ideen zu wechselseitigem Bezug möglich werden.

Dritte Aufgabe gemäß § 9 Abs. 4 Nr. 3: Herrichten und Präsentieren von Waren

In der Aufgabenstellung können zum „Herrichten von Waren" naturgemäß alle Produkte herangezogen werden, an denen „Herrichten" vollzogen werden kann, und zum Präsentieren die gebräuchlichen Formen der Präsentation in Verkaufsräumen.

Zwei konkrete Aufgabenstellungen könnten so lauten:

Stellen Sie zehn belegte Brötchen her und richten Sie diese auf einer Platte mit Garnitur an; achten Sie darauf, dass alle Brötchen gleich zu belegen sind!

Richten Sie den Ihnen zugewiesenen Teil der Theke mit frischem Hefegebäck / Dauer- und Teegebäck so her, dass der Kunde die Ware leicht überschauen und auswählen sowie die Ware leicht entnommen werden kann!

Eine weitere Aufgabe könnte lauten:

Richten Sie eine Bunte Platte her zu einer Geburtstagsfeier / Hochzeitsfeier / Betriebsfeier! Nutzen Sie dabei Ihnen vorgelegte Dekorationsmaterialien und verpacken Sie das Produkt transportfähig gemäß Kundenwunsch!

1.2 Aufgaben für den schriftlichen Teil der Zwischenprüfung

§ 9 Abs. 5 bestimmt, dass der Prüfling in 150 Minuten Aufgaben schriftlich bearbeiten soll, „die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen."

Absatz 3 führt auf, wir sagten dies weiter oben bereits, was der Prüfling hier zeigen soll. Machen wir uns dies noch einmal klar. Der Prüfling soll zeigen, dass er

- Arbeitsschritte planen
- Produktarten unterscheiden
- Zusammensetzung und Herstellungsverfahren von Produkten erläutern
- Preise ermitteln

- Produkte auszeichnen
- lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen

kann.

Alle Aufgaben oder das Gesamt der Aufgaben für den schriftlichen Teil der Prüfung müssen deshalb so beschaffen sein, dass der Prüfling sein Wissen zu Arbeitsschritten, Produktarten, Rezepturen, Preisermittlung und Preisauszeichnung und rechtlichen Bestimmungen darlegen kann.

Zwei Schritte können Prüfern und Prüflingen Sicherheit verschaffen, dass die Anforderungen zutreffend bearbeitet werden: Man nimmt eine der praktischen Aufgaben, formuliert zu ihr eine Aufgabenstellung und überlegt, ob und welche Anforderungen in den schriftlichen Ausführungen zu der Aufgabenstellung erfüllt werden. Machen wir das an einem Beispiel klar. Wir nehmen Aufgabe 2 aus dem praktischen Teil der Zwischenprüfung, gemäß § 9 Abs. 4 Nr. 2, „Herstellen eines Produktes". Die Aufgabe lautete oben:

Wählen Sie aus dem Ihnen vorgelegten Warenkorb Brot oder Brötchen aus, fertigen Sie hieraus verzehrfertige Stücke und garnieren Sie diese mit Obst, Gemüse und / oder Salat!

Darauf bezogen kann für die schriftliche Arbeit in Rücksicht auf die Anforderungen formuliert werden:

Legen Sie dar, welche Arbeitsschritte Sie vollzogen haben zur Herstellung der verzehrfertigen Stücke und begründen Sie die Reihenfolge! Zeigen Sie, welche Materialien Sie aus welchem Grund verwendet haben! Erstellen Sie eine Preiskalkulation der Stücke; legen Sie dar, wie die Produkte auszuzeichnen und in ihrer Qualität zu erhalten sind!

Eine komplexe Aufgabenstellung, die natürlich auch vereinfacht werden kann.

Der Leser prüfe, welche Anforderungen hier bearbeitbar sind. Wir sind der Meinung, dass alle - bis auf „lebensmittelrechtliche Vorschriften" - direkt bearbeitet werden können aufgrund der Aufgabenstellung. Es ist etwas schwieriger, die Anforderung „lebensmittelrechtliche Vorschriften" in dieser Aufgabenstellung zu zeigen. Wenn man sicher gehen will, dass auch diese bearbeitet wird, könnte hier die Verwendung von leicht verderblichen Waren mit einer entsprechenden Unteraufgabe eingebaut und so das Wissen um die lebensmittelrechtlichen Vorschriften beim Prüfling erkundet werden. Es wäre auch möglich, zu den Anforderungen entsprechende Fragen für die schriftliche Bearbeitung vorzulegen, die es dem Prüfling erleichtern, diese vollständig zu beachten und sein Wissen auszubreiten: Fragen zu Handlungsschritten (Arbeitsplanung), Produktartenunterscheidung, Herstellung, Zusammensetzung, Preiskalkulation, Preisauszeichnung und Hygiene und dergleichen mehr gehören dazu.