



Beruf Bäcker/in **Ergebnisübersicht MYSKILLS**

Name:

Geburtsdatum:

Testdatum: 12.04.2019 **Testsprache:** Deutsch

Der Test erfasst berufliches Handlungswissen in sechs zentralen Handlungsfeldern des Berufs Bäcker/-in. Die Testung erfolgt durch Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen am Computer. Die Handlungsfelder und -situationen sind aus den maßgeblichen Ausbildungsordnungen und Rahmenlehrplänen abgeleitet. Nachfolgend die Ergebnisse:

Berufliches Handlungswissen

● ● ● ● Hohes
● ● ● ○ Mittleres
bis hohes

● ● ○ ○ Mittleres
● ○ ○ ○ Nicht nachweisbares
bis mittleres

○ ○ ○ ○ Nicht nachweisbares

Teige herstellen



Hefeteig, Feinteig ohne Hefe, Weizenteig, Mischteig, Roggenteig, Schrotteig, Vollkornteig und Spezialbrotteig sowie Sauerteige und Quellstücke herstellen. Zutaten abwägen und in der Knetmaschine kneten. Teigen eine Teigruhe geben und Teige bis zur Weiterverarbeitung entsprechend lagern.

Teige zu Brot und Kleingebäck aufarbeiten



Teige abwägen, Teiglinge rund- und langwirken. Weizenbrot, Weizenkleingebäck, roggenhaltiges Brot und Kleingebäck sowie Schrot-, Vollkorn- und Körnerbrot händisch und maschinell aufarbeiten. Fertig aufgearbeitete Brote und Kleingebäcke entsprechend der Weiterverarbeitung lagern.

Feine Backwaren aus Teigen aufarbeiten



Hefefein-, Plunder-, Blätter- und Mürbeteige händisch und maschinell aufarbeiten. Teige rund- und langwirken. Teige tourieren. Die fertig aufgearbeiteten Feinen Backwaren entsprechend der Weiterverarbeitung lagern.

Feine Backwaren aus Massen herstellen, Torten herstellen



Rohstoffe entsprechend der Rezepturen auswählen. Massen, Röstmassen und Füllungen herstellen und verarbeiten. Sahnecreme herstellen. Torten herstellen und ausgarnieren.

Backwarensnacks und kleine Gerichte herstellen



Gebackene Backwarensnacks mit Füllungen und Auflagen sowie Sandwiches und kleine Gerichte herstellen. Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe auswählen. Rohstoffe und Erzeugnisse entsprechend lagern.

Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren abbacken

Nicht bewertbar

Gebäcke durch Abstreichen, Schneiden, Stippen oder Bemehlen zum Backen vorbereiten. Den Gärprozess steuern. Ofenbelegung planen. Gebäcke unter Berücksichtigung von fachgerechten Techniken, wie Schwadengabe und Ziehen des Zuges abbacken. Die Backtemperatur steuern. Nachbereitende Arbeiten ausführen.



MYSKILLS
BERUFLICHE KOMPETENZEN
ERKENNEN



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit

bringt weiter.

Beruf Bäcker/in

Ergebnisübersicht MYSKILLS

Hinweise zu Testinhalten

Der Test besteht aus mehr als 100 Fragen zu berufstypischen Handlungssituationen. Pro Handlungsfeld werden mindestens 20 Fragen in geschlossenem Frageformat gestellt. Die Bearbeitungszeit beträgt bis zu 4 Stunden. Der Test wurde von Fachexperten erstellt. Die Unterteilung in Handlungsfelder orientiert sich an den curricularen Inhalten der Berufsausbildung und der Berufspraxis. Handlungssituationen werden über Texte, Bilder und Videos dargestellt.

Hinweise zur Interpretation der Ergebnisse

Der Test erfasst berufliches Handlungswissen anhand von Fragen zu Handlungen in berufstypischen Anforderungssituationen.

Dabei nicht geprüft werden:

- Praktische Handlungsausführung und Methodenkompetenz
- Problemlösungskompetenz
- Motivation, Selbst- oder Sozialkompetenz
- Deutschkenntnisse

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.arbeitsagentur.de/MYSKILLS>

