

# Zertifikat

Birgit Hoymann

hat am Zertifikatskurs für den

## Sachkundenachweis Brot und Kleingebäck

vom 10.05.2023 bis 29.09.2023 erfolgreich teilgenommen.

Der Unterricht erfolgte in vier Online Modulen sowie einem vor-Ort Training inklusive der theoretischen und praktischen Prüfung

Es wurden folgende Themenschwerpunkte vermittelt:

Individuelle Absprache zur Auswahl und Herstellung der eigenen Backwaren / Übermittlung der Lehrunterlagen und Durchsprache der Anforderungen / Online-Unterricht zur Erlangung und Vertiefung des Theoriewissens / Fachliche Grundlagen der Brotherstellung / Intensives Training / Rezepturerstellung / Arbeitsplanung / Intensiver Austausch in der Seminargruppe

Im Rahmen der Prüfung wurden folgende Produkte hergestellt:

1. Roggenmischbrot
2. Weizenmischbrot
3. Weizenbrot
4. Hefefeinteig
5. Dreikornbrot mit Leinsamen

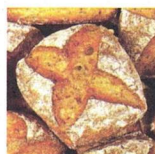
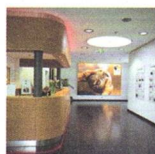
**Dieses Zertifikat bescheinigt die erfolgreiche Teilnahme an der praktischen und theoretischen Prüfung und muss zum Erwerb einer Ausnahmegewilligung oder Ausübungsberechtigung bei der Handwerkskammer vorgelegt werden.**

Weinheim, den 29.09.2023

*B. KÜTSCHER*

Bernd Kütscher,  
Direktor der Akademie

*Werner Wolff*  
Werner Wolff, Sachverständiger  
Bäcker- und Konditormeister



## Prüfungsniederschrift

Prüfungsteilnehmer: **Birgit Hoymann**

geb. 01.08.1970

Adresse: Im Dahl 22, 53117 Bonn

Prüfungsdatum: Prüfungsort: Weinheim

Prüfungstag(e): 2

Prüfer: Werner Wolf, Bäcker- und Konditormeister

### Prüfungsanforderungen:

**Theoretische Prüfung, Themen:** Hygiene, Lebensmittelrecht, Rohstoffkunde, Fachtechnologie, Verkauf und Marketing, Kalkulation

**Praktische Prüfung:** Herstellung von Roggen-, Weizenmisch- und Spezialbroten, Kleingebäcke unter Verwendung von Vorteigen, Sauerteigen Quell-, und Brühstücke

### Prüfungsergebnis:

Theorie **bestanden** ☒ **nicht bestanden** ☐

Praxis **bestanden** ☒ **nicht bestanden** ☐

### Begründung:

#### Theorie:

Der Prüfungsteilnehmer erzielte mehr als 50 Punkte von maximal 100 erreichbaren Punkten.

#### Praxis:

Bei der Bewertung der Fertigkeiten zeigte der Prüfungsteilnehmer, dass er fachlich richtig und hygienisch einwandfrei Bäckererzeugnisse herstellen kann.

Ort, Datum: Weinheim, 29.09.2023

Unterschrift

