

Bäcker-Azubis stellen sich Gesellenprüfung mit Maske



Auszubildende im Bäckerhandwerk an der Europa-Berufsschule Weiden zeigen ihr Können.

Bild: exb

Weiden. (exb) Bei der Gesellenprüfung im Bäckerhandwerk konnten die Auszubildenden ihr erlerntes Wissen und Können zeigen. Nach der theoretischen Prüfung wurde die praktische Prüfung in der Backstube der Europa-Berufsschule durchgeführt. Zuerst wurden Roggenbrote mit Sauerteigführung und Weizenkleingebäcke mit Flechtungen hergestellt. Bald strömte der wunderbare Duft frischer Backwaren durch das ganze Schulhaus.

Bei der Herstellung der Backwarensnacks aus Blätterteig konnten die Auszubildenden ihrer Kreativität

freien Lauf lassen. Neben den Standards wie „Wiener im Schlafrock“ hatten die Prüflinge auch innovative vegetarische Füllungen für die Gebäcke mitgebracht.

Die Prüfung fand unter dem Vorzeichen der Corona-Pandemie statt. Während sich die meisten Menschen an die Hygienebestimmungen gewöhnen mussten, war dies für die Bäcker nichts Neues. Hygiene ist nicht nur ein Bestandteil des Lehrplans, sondern wird in der Berufsschule und im Betrieb immer umgesetzt. Nur die Mund-Nasen-Maske und der Abstand waren neu.