

§ 4 BäckMstrV — Arbeitsprobe

Bäckermeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Als Arbeitsprobe sind sechs der nachstehend genannten Arbeiten, davon in jedem Fall die nach den Nummern 1, 2, 3 und 11, auszuführen:

1. Herstellen eines Roggenmischbrottes unter Verwendung von Sauerteig sowie eines Weizenmischbrottes,
2. Herstellen ortsüblicher Brötchensorten,
3. Herstellen von Hefengebäck, insbesondere Plundergebäck, sowie von Blätterteiggebäck,
4. Herstellen verschiedener Dauerbackwaren für Festlichkeiten,
5. Herstellen einer Tee- oder einer Käsegebäckmischung,
6. Herstellen von Flechtgebäck,
7. Herstellen von Fettgebäck,
8. Herstellen von Lebkuchen oder Spekulatius,
9. Herstellen von Gebäck aus Massen,
10. Herstellen von Vanille- oder Fruchteis,
11. verkaufsgerechtes Präsentieren und Dekorieren sowie Verkaufen und Verpacken von Backwaren nach Beratung;

dabei sind die zu verwendenden Sauerteige, Mischungen und Dekormittel selbst herzustellen.

(2) In der Arbeitsprobe sind die wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die in der Meisterprüfungsarbeit nicht oder nur unzureichend nachgewiesen werden konnten.

Zitiervorschlag: § 4 BäckMstrV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/B%C3%A4ckMstrV/4>