



## Prüfliste von:

Schüler/in      Lehrkraft

### Unbedingt mitbringen

**Kopie des Ausbildungsvertrages bzw. des EQ-Vertrages**

☐☐

Sie können auch das Original mitbringen und es wird an der Schule eine Kopie gemacht. Das entfällt, falls Ihr Ausbildungsbetrieb bzw. Ihre Ausbildungseinrichtung der Schule bereits eine Kopie geschickt hat.

### Für den theoretischen Unterricht:

**1 Füller oder Kugelschreiber** (für ein sauberes Schriftbild)

☐☐

**2 Bleistifte** (Härtegrade H, HB)

☐☐

**1 Radiergummi**

☐☐

**1 großes Lineal** (30 cm)

☐☐

**3 Textmarker** (unterschiedliche Farben, zum **Markieren** von Texten)

☐☐

**Einige Faserschreiber** (dünne Filzschreiber, verschiedene Farben)

☐☐

**1 Edding 1255 calligraphy pen 2.0 (2,0 mm)**

☐☐

**1 Spitzer**

☐☐

**1 Schere**

☐☐

**1 Klebestift**

☐☐

**1 DIN A4-Ordner mit breitem Rücken (ca. 7cm)**

☐☐

**1 Block DIN A4 kariert**

☐☐

**Taschenrechner** („einfach“, aber: 10-stellig)

☐☐

Unsere Empfehlung: GENIE wissenschaftlicher Schulrechner 52 SC - Preis: ca. 10,00 €

### Anfallende Kosten

**30 € Kopiergeld pro Schuljahr** (kann ratenweise bezahlt werden)

☐☐

**Folgende Arbeitshefte u. Ösenhefter werden jeweils am Schuljahresanfang von der Schule besorgt:**

**Für das 1. Lehrjahr: Arbeitsheft Bäckerei – Konditorei - Verkauf**

☐☐

vom Verlag Handwerk und Technik ISBN: 978-3-582-84344-9, Preis (2026): 18,95 €

**Für das 2.+3. Lehrjahr:**

**Arbeitsheft für Fachverkäufer/-innen Bäckerei u. Konditorei**

☐☐

vom Verlag Handwerk und Technik ISBN: 978-3-582-53450-7, Preis (2026): 18,95 €

**Ösenhefter** für das jeweilige Ausbildungsjahr ca. 5,00 €

☐☐

### Empfehlenswerte Bücher:

Fachbuch für alle 3 Lehrjahre: **Das Verkaufsbuch Bäckerei und Konditorei** vom Verlag Handwerk und Technik.

ISBN: 978-3-582-61139-0, Preis (2026): 54,95 €

Zur gezielten Prüfungsvorbereitung: **Prüfungsbuch für Fachverkäufer/-innen im Lebensmittelhandwerk. Schwerpunkt Bäckerei/ Konditorei.** ISBN: 978-3-582-32140-1, Preis (2025) 28,95 €

**Arbeitskleidung für den praktischen Unterricht im 1. Ausbildungsjahr**

Weißes T-Shirt bzw. weißer Kittel

☐☐

Bäckerhose bzw. weiße Arbeitshose

☐☐

Weiße, rutschsichere Arbeitsschuhe

(geschlossen oder mit Riemchen hinten)

☐☐

Weißer, kochfester Vorbinder (knielange Schürze)

☐☐

Kopftuch, Cap oder Schiffchen

☐☐

In unseren Umkleiden sind Spinde, die mit einer 1 €-Münze betrieben werden.

**Hygienevorgaben****Anmerkung zum Praxisunterricht während des Schuljahres:**

Es ist selbstverständlich, dass die eigene Arbeitskleidung sauber und vollständig zum Unterricht mitgebracht wird.

Da wir mit Lebensmitteln und Kunden arbeiten ist eine angemessene Körperpflege unerlässlich. Lange Haare sind im Praxisunterricht zusammenzubinden. Nagellack, Gel-Fingernägel sind nicht erlaubt.

**Die Arbeitskleidung kann bei der Schule auch gegen eine Gebühr von 15,00 € pro Schuljahr ausgeliehen werden.** Bei Bedarf können über die Schule Bäcker-Caps bestellt werden (ca. 12 € / Stck.).

**§ 43 Absatz 1 Infektionsschutzgesetz (IfSG): Bescheinigung der Erstbelehrung als Kopie vorlegen**

bzw. das Original mitbringen und in der Schule kopieren lassen.

☐☐**Falls die Erstbelehrung länger zurückliegt:**

**Hiermit bestätige ich, dass eine Folgebelehrung bei meinem Arbeitgeber in diesem Jahr stattgefunden hat!**

Kempton, \_\_\_\_\_

Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Schüler/in**Für die Beschaffung des Arbeitsmaterials und den Umgang mit dieser Prüfliste gilt Folgendes:**

Sie brauchen sich keine neuen Materialien anzuschaffen, falls Ihr bisheriges Arbeitsmaterial noch in gutem Zustand ist.

Tragen Sie bitte Ihren Namen oben in Ihre Prüfliste ein. Haken Sie das Arbeitsmaterial auf Ihrer Prüfliste ab und bringen Sie es zusammen mit der Prüfliste am ersten Schultag mit in die Schule.

**Hiermit wird bestätigt, dass die o.g. Aussagen zum Praxisunterricht verstanden wurden und dass die Arbeitsmaterialien vollständig vorhanden sind!**

Kempton, \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Unterschrift Schüler/in\_\_\_\_\_  
Unterschrift Lehrkraft