

Europäischer Skills-Pass

Inhaltsverzeichnis

Name des Anhangs	Seite
vorwerk_zeugnis.jpg _____	2
projekt.jpg _____	3
Techniker_Zeugnis_01.pdf _____	4
Techniker_Zeugnis_02.pdf _____	5
Techniker_Zeugnis_03.pdf _____	6
Nachweise_und_Zertifikate.pdf _____	7

vorwerk_zeugnis.jpg 



Bäckerei & Konditorei Thomas Vorwerk Höfkerstraße 38 44149 Dortmund Tel.: 0231 9172770

Zeugnis

Herr Issam Fariad, geboren am 27.01.1990, war vom 01.07.2009 bis zum 15.08.2015 als Bäcker in unserem Unternehmen beschäftigt. Die Bäckerei Vorwerk ist eine Bäckerei der gehobenen Mittelklasse und beschäftigt über 40 Mitarbeiter an 4 Standorten.

Herr Fariad durchlief während seiner Beschäftigung folgende Bereiche:

- Warenannahme - Prüfen der Liefermengen, Qualität, HACCP-Richtlinien, Temperaturen, Gewichte
- Herstellung von Backwerk wie Croissants, Brot und Baguettes
- Herstellung von Feinbackwerk wie Plundergebäck, Hefengebäck und Kuchen
- Kontrolle der Lagerbestände
- Bedienen und Instandhalten aller Arbeitsmittel

Herr Fariad verfügt über hervorragende Fachkenntnisse in allen Bereichen, die seine vielfältigen Tätigkeiten abdecken. Er setzt diese stets sicher, zielgerichtet und mit sehr gutem organisatorischem Geschick in der Praxis ein. Herr Fariad trug in jeder Hinsicht zu einer sehr guten und effizienten Teamarbeit bei. Seine besonders zügige Arbeitsweise ist von höchster Zuverlässigkeit, Umsichtigkeit und Präzision geprägt.

Herr Fariad erfüllt seine Aufgaben stets mit vollster Einsatzbereitschaft und sehr hohem Engagement, ist jederzeit hochmotiviert, äußerst belastbar und absolut verantwortungsbewusst. Auch unter sehr starker Belastung behält er jederzeit den Überblick, handelt überlegt und bewältigt alle Aufgaben in hervorragender Art und Weise zur vollsten Zufriedenheit.

Das Ausscheiden von Herrn Fariad bedauern wir sehr und danken ihm für die geleistete, erfolgreiche Arbeit. Für die Zukunft wünschen wir Herrn Fariad beruflich und persönlich alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Dortmund, 15.08.2015

Thomas Vorwerk
Geschäftsführer

projekt.jpg 

7SB

*TechnikerSchule
Butzbach*

BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES
IN BUTZBACH



Abschlussbericht zum Praktikum mit Projektauftrag

Projektauftrag:
– Produktentwicklung eines Frucht Burgers –

Auftraggeber:
Burger Restaurant „Eatprime“, Iggelehorst 25, 44149 Dortmund

Projektteam: Herr Fariad, Herr Kaehm
Projektdauer: 11.07.2016 bis zum 21.08.2016 (6 Wochen)

Beschreibung der Leistung:

In der zweijährigen Ausbildung zur Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker ist das Absolvieren eines Projektpraktikums in einem lebensmittelverarbeitenden Betrieb, einer solchen Institution oder Behörde ein Schwerpunkt.

Mit der vorher absolvierten Ausbildung als Bäcker und seiner dreijährigen Berufserfahrung fand Herr Fariad mit seinem Teamkollegen Herr Kaehm in dem Betrieb des Burger Restaurants „Eatprime“ den Projektauftrag zur Produktentwicklung eines „Dessert Burgers“, der das bisherige Produktportfolio der Fast Food Restaurants wettbewerbsfähig erweitern sollte.

Die Anforderungen an die innovative süße Variante einer Burger-Produktentwicklung sind von ihm und seinem Kollegen in selbst erprobten, variablen Teigfertigprodukten mit unterschiedlichen selbst erstellten Füllungen, Form- und Gewichtsfindungen sowie Sensorik Beurteilungen erarbeitet und analysiert worden.

Die Resultate der Auswertung sowie die Ergebnisse der ‚Beliebtheitestestes‘ der Fruchtfüllungen wurden mit dem Auftraggeber besprochen und evaluiert.

Herr Fariad und Herr Kaehm erstellten eine Nährwert- und Risikoanalyse des Produktes inclusive einer Preiskalkulation. Sie entwickelten Vorschläge für Verpackungsdesigns.

Die Projektteilnehmer zeigten sich stets teamfähig und kooperativ.

Der „Fruit Burger“ wird im Sommer 2017 in das Produktsortiment des Betriebes integriert, auch soll es in der Neueröffnung einer Filiale angeboten werden.

Der Inhaber des Burger Restaurants „Eatprime“ war mit der Durchführung der Projektprozesse während ihres Praktikums zufrieden, sowohl dem Betrieb als auch Herrn Fariad hat die gemeinsame Zeit der Zusammenarbeit produktive Ergebnisse gebracht, das Produktportfolio wurde konkurrenzfähig erweitert.

Projektabnahme: Frau E. Wiesenäcker-Stahl

E. Wiesenäcker-Stahl

Projektbewertung: Gut

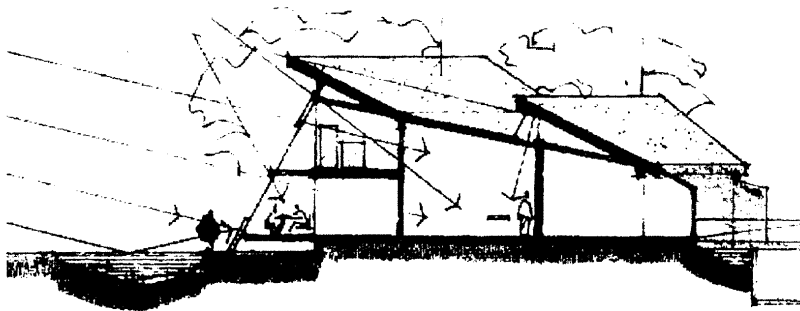
TSB *TechnikerSchuleButzbach*

BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES IN BUTZBACH

Abschlusszeugnis

der

Zweijährigen Fachschule für Technik



Staatlich geprüfte(r) Techniker(in)

Techniker_Zeugnis_02.pdf

BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES IN BUTZBACH
FACHSCHULE FÜR MASCHINEN-, UMWELTSCHUTZ- UND LEBENSMITTELTECHNIK

ABSCHLUSSZEUGNIS

HERR ISSAM FARIAD

GEBOREN AM 27.01.1990 IN DORTMUND

HAT DIE **ZWEIJÄHRIGE FACHSCHULE**
FACHRICHTUNG: **LEBENSMITTELTECHNIK**
SCHWERPUNKT **VERFAHRENSTECHNIK**

VOM **07.09.2015** BIS **20.06.2017** IN VOLLZEITFORM BESUCHT

UND DIE ABSCHLUSSPRÜFUNG AM **20. JUNI 2017** BESTANDEN.

DER ABSCHLUSSPRÜFUNG LIEGT DIE VERORDNUNG DES HESSISCHEN KULTUSMINISTERIUMS ÜBER DIE
AUSBILDUNG UND PRÜFUNG AN ZWEIJÄHRIGEN FACHSCHULEN VOM 05. JULI 2011 ZUGRUNDE.

HERR ISSAM FARIAD IST BERECHTIGT,

DIE BERUFSBEZEICHNUNG

STAATLICH GEPRÜFTER TECHNIKER

FACHRICHTUNG: **LEBENSMITTELTECHNIK**

SCHWERPUNKT: **VERFAHRENSTECHNIK**

ZU FÜHREN.

DER ABSCHLUSS „STAATLICH GEPRÜFTER TECHNIKER“ IST IM DEUTSCHEN UND EUROPÄISCHEN QUALIFIKATIONSRAHMEN DEM NIVEAU 6 ZUGEORDNET.

BUTZBACH, **20. JUNI 2017**

i.V. J. V. S.
SCHULLEITER/IN



C. W. Dahl
VORSITZENDE/R DES
PRÜFUNGS-AUSSCHUSSES

Techniker_Zeugnis_03.pdf

DIE LEISTUNGEN VON **ISSAM FARIAD** WERDEN WIE FOLGT BEWERTET:

PFLICHTBEREICH

LERNBEREICH I

DEUTSCH	GUT
ENGLISCH	GUT
MATHEMATIK ¹⁾	BEFRIEDIGEND
POLITIK, WIRTSCHAFT, RECHT UND UMWELT	SEHR GUT
BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK I ¹⁾	BEFRIEDIGEND

LERNFELDER (LF)

LF 1 AUFTRÄGE MIT METHODEN DES PROJEKTMANAGEMENTS BEARBEITEN	BEFRIEDIGEND
LF 2 VERARBEITUNGSPROZESSE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE PLANEN, DEN ANLAGENBETRIEB ÜBERWACHEN, PRODUKTIONSPROZESSE OPTIMIEREN	BEFRIEDIGEND
LF 3 VERPACKUNGSPROZESSE IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE PLANEN, STEuern UND ÜBERWACHEN, VERPACKTE LEBENSMITTEL LAGERN	BEFRIEDIGEND
LF 4 LEBENSMITTEL AUF DIE ERFÜLLUNG VON STOFFLICHEN, TECHNOLOGISCHEN, SENSORISCHEN UND ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCHEN QUALITÄTSANFORDERUNGEN UNTERSUCHEN	BEFRIEDIGEND
LF 5 LEBENSMITTEL AUF DIE ERFÜLLUNG VON CHEMISCH-PHYSIKALISCHEN UND MIKROBIOLOGISCHEN QUALITÄTSANFORDERUNGEN UNTERSUCHEN, BEURTEILEN UND KONTROLLIEREN	BEFRIEDIGEND
LF 6 QUALITÄTSMANAGEMENTSYSTEME IN UNTERNEHMEN AUFBAUEN, AUFRECHT ERHALTEN UND VERBESSERN	BEFRIEDIGEND
LF 7 BETRIEBSWIRTSCHAFTLICHE GESCHÄFTSPROZESSE PLANEN, DURCHFÜHREN, KONTROLLIEREN UND BEWERTEN	BEFRIEDIGEND
PROJEKTARBEIT (PROJEKTBSCHREIBUNG SIEHE ZUSÄTZL. ABSCHLUSSBERICHT)	GUT
PRÜFUNGSARBEIT 1	AUSREICHEND
PRÜFUNGSARBEIT 2	AUSREICHEND

ER HAT AM UNTERRICHT IN FOLGENDEN FÄCHERN DES WAHLPFLICHT- UND DES WAHLBEREICHES TEILGENOMMEN:

WAHLPFLICHTBEREICH

MATHEMATIK	-----
UNTERNEHMENSFÜHRUNG U. EXISTENZGRÜNDUNG	GUT

WAHLBEREICH

BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK II	BEFRIEDIGEND
---------------------------------	--------------

BEMERKUNGEN: DURCHSCHNITTSNOTE: (GEBILDET AUS DEM ARITHMETISCHEN MITTEL DER NOTEN ALLER FÄCHER DES PFLICHTBEREICHES UND WAHLPFLICHTBEREICHES).

¹⁾ ENDNOTEN DES 1. AUSBILDUNGSABSCHNITTES

NOTENSTUFEN: SEHR GUT (1), GUT (2), BEFRIEDIGEND (3), AUSREICHEND (4), MANGELHAFT (5), UNGENÜGEND (6)

DER ABSCHLUSS DER FACHSCHULE ENTSPRICHT DER RAHMENVEREINBARUNG ÜBER FACHSCHULEN (BESCHLUSS DER KULTUSMINISTER-KONFERENZ VOM 07.11.2002 IN DER JEWELYS GÜLTIGEN FASSUNG) UND WIRD VON ALLEN LÄNDERN IN DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND ANERKANNT

Nachweise_und_Zertifikate.pdf 

BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES IN BUTZBACH
FACHSCHULE FÜR MASCHINEN-, UMWELTSCHUTZ- UND LEBENSMITTELTECHNIK

PRÜFUNGSZEUGNIS

ÜBER DEN
NACHWEIS DER BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGISCHEN QUALIFIKATION

Frau/Herr

Issam Fariad

geboren am

27.01.1990

in

Dortmund

hat auf Grund seiner/ihrer Prüfungsleistungen die **Zusatzprüfung in Berufs- und Arbeitspädagogik** nach Abschnitt IV der Verordnung über die Ausbildung und Prüfung an Zweijährigen Fachschulen vom 05.07.2011

FACHRICHTUNG: L E B E N S M I T T E L T E C H N I K

SCHWERPUNKT: VERFAHRENSTECHNIK

am **20. Juni 2017** bestanden.

Die Leistungen werden wie folgt bewertet:

Schriftlicher Prüfungsteil

ausreichend

Praktischer Prüfungsteil

befriedigend

Die Prüfung umfasste folgende Handlungsfelder:

- **Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen**
- **Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken**
- **Ausbildung durchführen**
- **Ausbildung abschließen**

Damit wurden die berufs- und arbeitspädagogischen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten gemäß des § 2 und § 3 der Ausbilder-Eignungsverordnung vom 21. Januar 2009 (BGBl. I S. 88) nachgewiesen.

Dieses Zeugnis gilt nur in Verbindung mit dem Abschlusszeugnis der Zweijährigen Fachschule vom **20. Juni 2017**.

Bemerkungen: - keine -

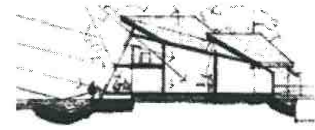
Butzbach, 20. Juni 2017



Die/Der Vorsitzende des Prüfungsausschusses



Notenstufen: sehr gut (1), gut (2), befriedigend (3), ausreichend (4), mangelhaft (5), ungenügend (6)



ZERTIFIKAT

Herr Issam Farriad

hat mit ausreichendem Erfolg

in der Zeit vom

29.08.2016 bis 30.01.2017

am

Lebensmitteltechnischen Praktikum

„Chemie“ teilgenommen.

Der Lehrgang dauerte **80 Unterrichtsstunden** und umfasste folgende Inhalte:

1. **Grundlagen der chemisch-technischen Analyse**
2. **Wasseranalytik** nach den Richtlinien der TVO und MVO
3. **Fruchtsaftanalyse:** Vergleich von Konzentrat u. Direktsaft nach den Grundlagen des Lebensmittelrechts
4. **Emulgatoren:** Wirkungsweise, Anwendung, Herstellung einer Öl in Wasser Emulsion
5. **Dünnschichtchromatographie:** Ermittlung von Zusatzstoffen (E- Nummern)
6. **Vergleich verschiedener Zuckerersatzstoffe**
7. **Grundlagen des genetischen Fingerabdrucks mittels Elektrophorese**
8. **Planung und Entwicklung eines Getränkes auf Molkebasis**

Butzbach, 21.06.2017

Ausbildungsleiterin
Dipl.Ing.(FH) Tanja John

Abteilungsleiter
StD Johannes Naumann

KMK-FREMDSPRACHEN ZERTIFIKAT

HESSEN



Fachschule für Technik in Butzbach

Emil-Vogt-Str.8, 35510 Butzbach

Englisch

Lebensmitteltechnik

Fremdsprache

Beruf / Berufsbereich

Fariad, Issam

Herr

27.01.1990

Dortmund

geboren am

in

hat die Prüfung für dieses Zertifikat auf der **Stufe B1 / Threshold** erfolgreich abgelegt und dabei folgende Ergebnisse erzielt:

Schriftliche Prüfung

	Erreichbare Punkte	Erreichte Punkte
Texten und gesprochenen Mitteilungen Informationen entnehmen (Rezeption)	40	28
Schriftstücke erstellen (Produktion)	30	17
Vermitteln in zweisprachigen Situationen/Texte wiedergeben (Mediation)	30	18,5
insgesamt	100	63,5

Mündliche Prüfung

Gespräche führen (Interaktion)	30	25
--------------------------------	----	----

Butzbach, den 09.01.2017

Ort, Datum



C. Wauk-Dalke

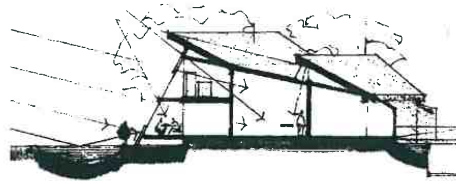
Schulleiter/in

Das Zertifikat entspricht den Anforderungen der Rahmenvereinbarung der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder der Bundesrepublik Deutschland vom 20.11.1998 – in der jeweils gültigen Fassung – über die Zertifizierung von Fremdsprachen in der beruflichen Bildung. Grundlage dieses Zertifikates ist die Initiative des Europarates „Gemeinsamer Europäischer Referenzrahmen für Sprachen: Lernen, Lehren, Beurteilen“.

BILDUNGS-LAND
Hessen

758

Techniker Schule
Butzbach



BESCHEINIGUNG

Herr/Frau Issam Fariad

hat sich im Schuljahr 2015/16
in besonderer Weise mit der Projekt – Ausstellung

ERNÄHRUNG und KLIMA

für die Außendarstellung der Schule eingesetzt.

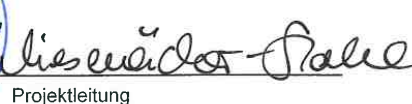
Die Ausstellung umfasst folgende Stationen

1. Station: Klimaschutz geht uns alle an!
2. Station: Was hat Klimaschutz mit unserem Essen zu tun?
3. Station: Welche Lebensmittel? CO₂ Ausstoß tierischer u. pflanzlicher LBM ?
4. Station: Konventionell oder biologisch erzeugte LBM?
5. Station: Regional oder überregional erzeugte LBM - (Transport)?!
6. Station: Saisonal oder übersaisonal erzeugte LBM – (Jahreszeit - Erdölverbrauch)?!
7. Station: Kakao aus Nicaragua aus dem Schulprojekt „Kakao gegen Armut“
8. Station: CO₂ Freisetzung durch unseren Lebensstil (Wohnen, Mobilität, Ernährung, Konsum, Freizeitverhalten)

Butzbach, 15.07.2016


Schulleitung




Projektleitung



Fuldaer Symposium

zur *Lebensmittelsicherheit*

Teilnahmebescheinigung

**9. Fuldaer Symposium zur Lebensmittelsicherheit
am 07.12.2016 im Morgensternhaus in Fulda
Veranstaltungszeit: 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr**

Issam Fariad

**Berufliche Schule - Fachschule für Lebensmitteltechnik
Emil-Vogt-Str. 21, 35510 Butzbach**

Themen:

Welche behördliche Probenplanung und Analysen sind für den Lebensmittelunternehmer erwartbar?
Dr. Hasan Taschan, Lebensmittelchemiker, Chemiedirektor a. D.

Food Fraud: Was ist das und welche Maßnahmen sind möglich?
Dr. Carsten Faulstich, BfR – Bundesinstitut für Risikobewertung

Lebensmittelbetrug und aktuelle Fallstudien im Zusammenhang mit Listerien
Dr. Alexander Pitzer, KWG Rechtsanwälte

Risikoorientierte Analysenplanung – Die Anforderungen des Handels und der Wirtschaft
Florian-Fritz Preuß, Quant Qualitätssicherung GmbH

Risikoorientierte Probenplanung im Unternehmen: Viele Wege – doch welcher ist der Richtige?
Andreas Petke, Quant Qualitätssicherung GmbH

Woher ist der Rohstoff wirklich? Machbare Herkunftsanalytik
Dr. Markus Boner, Agroisolab GmbH

Diskussion, Zusammenfassung, Ausblick
Florian-Fritz Preuß & Armin Wolf, Quant Qualitätssicherung GmbH

Florian-Fritz Preuß
Quant Qualitätssicherung GmbH

Armin Wolf
Quant Qualitätssicherung GmbH

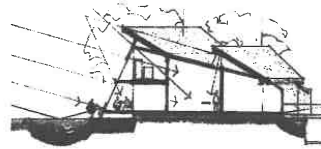
Fulda, 07.12.2016

Quant Qualitätssicherung GmbH • Gerloser Weg 70 • 36039 Fulda
Geschäftsführer: Dipl. Ing. Florian-Fritz Preuß
Telefon: 0661 25181-050 • Telefax: 0661 25181-150
Sitz Fulda • 55 HRB 2351 • DE 814212731 • St.-Nr.: 018 225 01403
Bankverbindung: Sparkasse Fulda • IBAN DE 52 5305 0180 0000 0875 42 • BIC HELADEF1FDS



*Technikerschule
Butzbach*

**BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES
IN BUTZBACH**



Abschlussbericht zum schulinternen Molke-Projekt

Projektauftrag:

Gründung von Organisationsstrukturen.

**Entwicklung, Herstellung und Verkauf von CO₂ –
haltigen Molkeerfrischungsgetränken.**



Getränketechnik Butzbach

**Auftraggeber: Fachschule für Lebensmitteltechnik Butzbach
Herr Sascha Andrawas
Emil-Vogt-Str. 8
35510 Butzbach**

Projektteam: 02FSD

Patrick Stieglitz, Markus Vogel, Florian Freiwald, Pierre Kane, Lary Dratwa, Marius Post, Lukas Betzer, Matthias Grimmig, Miriam Mayer, Nadine Laib, Felix Feldhoffer, Daniel Adrian, Denis Anglikovski, Stefan Kurth, Samuel Nickel, Henry Münzer, Hatice Diekmann, Rene Wittlich, Franziska Opitz, Carolin Goldmann, Inge Sehler, Issam Fariad, Eric Münter, Kyrill Kähm, Steffen Reifenschneider, Martin Klimesch, Marvin Aichert, Dominique Gröf, Tim Beppler.

Projektdauer: 13.09.2016 – 16.03.2017

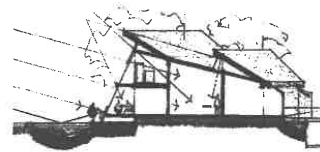
Beschreibung der Projektarbeit

Im Lernfeld 2 „Getränketechnologie“, wurde ein fiktives Unternehmen mit den zugehörigen Organisationsstrukturen gegründet. Dieses Unternehmen übernahm die Entwicklung, Herstellung und Verkauf von CO₂ – haltigen Molkeerfrischungsgetränken. Sämtliche Projektteilnehmer der Klasse 02FSD simulierten in diesem Zuge diverse Abteilungen und vergaben die entsprechenden Positionen intern. Der Nutzen dieses Projekts bestand darin, Erfahrungen in industriellen Strukturen und deren Abläufe zu sammeln und die theoretischen Grundlagen in einem realen Projekt umzusetzen. Die Studierenden haben dieses Projekt neben Ihrer Weiterbildung bearbeitet. Es gab dafür keine Unterrichtszeit. Als Kooperationspartner unterstützte die Hochschule Geisenheim mit ihrem Technikum die Studierenden. Durch Einhaltung der gesetzten Meilensteine konnte der Verkauf erfolgreich planmäßig an der Technikerschule in Butzbach stattfinden.



TechnikerSchule
Butzbach

BERUFLICHE SCHULE DES WETTERAUKREISES
IN BUTZBACH



Folgende Zielsetzungen wurden gesetzt:

- Strategische Ziele
- Wirtschaftliche Ziele
- Fachliche Ziele
- Technische Ziele

Folgende Abteilungen wurden gegründet:

- | | |
|--|---|
| • Projektleiter: Herr Marius Post | |
| • Stv. Projektleiter: Herr Felix Feldhoffer | |
| • QM/QS | Abt. - Leitung: Herr Mathias Grimmig |
| • Produktentwicklung/Verpackung | Abt. - Leitung: Frau Miriam Mayer |
| • Produktion | Abt. - Leitung: Herr Markus Vogel |
| • Vertrieb/Marketing | Abt. - Leitung: Herr Pierre Kane |
| • Controlling/Einkauf | Abt. - Leitung: Herr Henry Münzer |
| • Nachhaltigkeit/Umwelt | Abt. - Leitung: Herr Eric Münter |

Dieses Projekt hat gängige Lebensmittelmanagementsysteme berücksichtigt. Folgende Unternehmen haben das Projekt unterstützt:

- **Pfungstädter Brauer, Pfungstadt**
Flaschen und Kästen
- **Druckerei Pese, Veitsbronn**
Flaschenetiketten
- **Kelterei Müller, Butzbach-Ostheim**
Apfelsaftkonzentrat
- **Pure Flavor, München**
Aromastoffe
- **Bionade, Ostheim/Röhn**
Aromastoffe
- **Champignon-Hofmeister, Lauben/Allgäu**
Molketrockenpulver
- **Molkerei Hochwald, Hungen**
Molketrockenpulver

Projektabschluss: Sascha Andrawas

Projektbewertung: Note 1


Sascha Andrawas
Projektbetreuung

Bescheinigung

(gilt auch für Umschulungsprüfungen)
gemäß § 26 Abs. 2 GPO/APO

Nummer des Prüflings

2 / 12 / 702353488

ACHTUNG: Diese Bescheinigung ist dem Ausbildungsbetrieb unverzüglich vorzulegen

Der /Die Prüfungsteilnehmer/in

Issam Fariad
Groppenbrucherstr. 4
44359 Dortmund
geb. am 27.01.1990

hat im Ausbildungsbetrieb

Thomas Vorwerk
Höfkerstraße 38
44149 Dortmund

den Ausbildungsberuf **Bäcker/ -in**

erlernt und vor dem zust. Prüfungsausschuß die Gesellen-/Abschlußprüfung

bestanden

nicht bestanden

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Geschäftsstelle des Prüfungsausschusses: Bäcker-Innung Ruhr, Bergstr. 79-81, 44791 Bochum



Dortmund, 19.06.2012

Ort und Datum der letzten Prüfungsleistung


Vorsitzender des Prüfungsausschusses