

## LERN-TIPPS

Du stehst jetzt kurz vor der Zwischenprüfung oder vor der Abschlussprüfung und fühlst dich noch ein bisschen unsicher? Ich möchte dir gerne ein, zwei Tipps geben, die du am besten umsetzen kannst, damit du dich dann auch ein bisschen sicherer fühlst.

Die Prüfer sind auch nur Menschen und sie wollen dir nichts Schlechtes. Das solltest du immer wissen. Und lerne! Lernen ist das A und O. Um zu lernen, blocke dir in deinem Terminplaner feste Zeiten, in denen du lernst. Das muss am Anfang gar nicht viel sein, eine halbe Stunde reicht aus. Wenn du denkst, du hast keine Zeit, dann check doch einfach mal deine Bildschirmzeit von deinem Telefon und dann wirst du sehen, dass du irgendwo vielleicht eine halbe Stunde mal abzwacken kannst. Also wichtig für dich, schreibe dir an deinen Terminplan, deine Uhrzeit rein, wann du lernen möchtest und wie lange. Und dann ist es so, als wenn du zum Fitnessstudio gehen würdest, wo du immer dienstags um 17 Uhr deinen Kurs hast, dann würdest du den auch nicht absagen oder dich dort mit Freunden treffen. Also wichtig für dich, blocke dir die Zeit, um dann zu lernen.

Und schau in dein Buch, lerne die Rohstoffe, lerne die Füllungen, lerne die Massen, alles, was wir auch in den Lernvideos dir zeigen. Schau sie dir nochmal an, denn dann wird es immer weiter in deinem Kopf und in deinem Gedächtnis hängen bleiben.

Wenn du kurz vor der Abschlussprüfung stehst, dann musst du auch viele Dinge vorbereiten. Wichtig ist, dass du nichts vergisst. Du bekommst vor deiner Abschlussprüfung einen Zettel, wo draufsteht, für was du alles selbst verantwortlich bist. Musst du bestimmte Zutaten mitbringen, wie zum Beispiel für deinen Frühstücksteller oder für deinen Schautisch, dann bereite dir alles zu Hause vor. Schreibe dir eine Checkliste, dass du nichts vergisst. Wenn du das gemacht hast, dann fühlst du dich schon wieder ein Stück sicherer auf dem Weg zu deiner Abschlussprüfung und weißt, beim Frühstücksteller kann nichts schiefgehen und bei deinem Schautisch auch nicht.

Vor dem Verkaufsgespräch wirst du vermutlich am meisten Angst haben. Ich hatte das auch. Wenn du fachlich gut vorbereitet bist, dann kannst du auch diese Fragen beantworten. Bitte, nimm dir dein Buch, nimm dir deine Aufzeichnungen und lese dir nochmal die wichtigsten Punkte durch. Wir haben dir erklärt, was zum Beispiel sind Produkte aus Brandmasse, wie sind die Verkehrsbezeichnungen von Roggenmischbrot, Weizenmischbrot oder auch einfach eine Allergie, die ein Kunde haben kann. Das ist super, superwichtig, dass du darüber genauestens informiert bist, denn das sind die häufigsten Fragen, die in den Prüfungen auf dich zukommen werden oder auch Herstellungsweisen von Produkten. Bitte, nimm dir die Aufzeichnungen und nimm dir die Zeit, zu lernen und auch Dinge zu üben.

Wenn du was nicht genau weißt, dann frag nochmal in deiner Berufsschule nach oder auch an den Akademien. Dort werden dir die Lehrer immer Rede und Antwort stehen und dir auch helfen können. Zum Abschluss ist es wichtig, dass du anfängst frühzeitig zu lernen, denn dann stehst du nicht unter Zeitdruck für deine Abschlussprüfung.