



INSTITUT FÜR AUS- UND WEITERBILDUNG IM MITTELSTAND
UND IN KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN

Vervierser Straße 4a
B – 4700 Eupen
Tel.: 087/306880 – Fax: 087/891176
E-Mail: iawm@iawm.be

LEHRPROGRAMM UND FORTSCHRITTSTABELLE

BÄCKER/IN-KONDITOR/IN

A06/2011

1. Berufsprofil

1.1. Berufsbild

Bäcker-Konditoren/innen stellen Backwaren, Feingebäck, Speiseeis und Pralinen her. Zusätzlich sind sie in der Lage, kleine Fertiggerichte zum Mitnehmen herzustellen.

Neben der Herstellung dieser Produkte planen sie ihren Angebotsumfang und präsentieren die fertigen Produkte zum Verkauf.

Bäcker- und Konditor/innen:

- kennen ihr Berufsbild, das sie betreffende Arbeits- und Tarifrecht sowie die Organisation ihres Ausbildungsbetriebes;
- wissen um die Sicherheit- und um den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz;
- beherrschen die für ihren Beruf entscheidenden Maßnahmen der HACCP Normen und des Umweltschutzes;
- sind in der Lage, Arbeitsabläufe vorzubereiten und im Team zu arbeiten,
- können mit Informationstechnologie und modernen Kommunikationsmitteln umgehen,
- haben die Fertigkeiten zum fachgerechten Umgang mit Anlagen, Geräten und Maschinen des Bäcker- und Konditorhandwerks,
- haben die Fähigkeiten, ihre Produkte zu kühlen oder zu frosten,
- lagern und kontrollieren den gültigen Arbeitsvorschriften entsprechend ihre Rohstoffe, Fertigprodukte und Verpackungsmaterialien und sorgen für Qualität sichernde Maßnahmen,
- können die entsprechenden Verpackungsverordnungen anwenden,
- stellen unter Zuhilfenahme von Teigen und Massen:
 - Roggen, Weizen, Misch- und Spezialbrote her,
 - fertigen Brötchen, Fein- und Kleingebäck aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig,
 - stellen dazu Füllungen und Cremes her und verarbeiten Früchte,
- bereiten Glasuren zum Überziehen von Backerzeugnissen vor und verarbeiten diese,
- fertigen Torten, Tartes, Fläden, Desserts und Petit Fours an und garnieren diese aus,
- fertigen kleine Fertiggerichte und Snacks zum Mitnehmen an,
- stellen Marzipan und Schokoladeerzeugnisse her,
- entwerfen kleinere Arbeiten aus Zucker und setzen diese zur Dekoration ein,
- stellen Pralinen her,
- stellen Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse her,
- sie beraten Kunden.

1.2. Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst drei Ausbildungsjahre.

Im zweiten Halbjahr des zweiten Ausbildungsjahres wird eine praktische Zwischenbewertung abgelegt, die dem Lehrling, dem/der Lehrmeister/in und auch dem/der Fachlehrer/in Aufschluss über den Stand der beruflichen Entwicklung geben. Diese Zwischenbewertung hat allerdings lediglich einen indikativen Charakter und bringt bei noch nicht ausreichenden Leistungen keine negativen Konsequenzen mit sich.

Am Ende eines jeden Lehrjahres werden (theoretische) Prüfungen sowohl in den Allgemeinkenntnisfächern (A) als auch in den Fachkundefächern (B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu den übrigen Prüfungen eine praktische Gesellenprüfung (C-Prüfung) abgelegt.

1.3. Evaluation

Sowohl die praktische Zwischenbewertung als auch die praktische Gesellenprüfung werden unter möglichst realen Bedingungen abgelegt.

Die praktische Zwischenbewertung im zweiten Lehrjahr findet in der Regel im Ausbildungszentrum der Lehrlinge statt. Die Prüfung wird von den Fachlehrern/innen und von einem/einer weiteren Ausbilder/in abgenommen.

Die praktische Gesellenprüfung findet in der Bäckerei des Ausbildungszentrums statt. Die Prüfungsjury setzt sich aus dem Fachlehrer des 3. Lehrjahres und externen Prüfern zusammen. Jurymitglieder und Prüflinge dürfen nicht aus ein und demselben Betrieb stammen. Die Teilbereiche „Konditorei“ und „Bäckerei“ werden an zwei unterschiedlichen Tagen geprüft Die Jury muss an beiden Prüfungstagen identisch sein.

1.4. Überbetriebliche Ausbildung

Zur Vermittlung bestimmter praktischer Fertigkeiten, die Bestandteil der betrieblichen Ausbildung sind, kann das Institut für Aus- und Weiterbildung im Mittelstand und in kleinen und mittleren Unternehmen (IAWM) bei einem geeigneten Organisator von Kursen eine überbetriebliche Ausbildung anbieten.

In der überbetrieblichen Ausbildung können – je nach Bedarf – entweder handwerkliche Grundfertigkeiten, die aufgrund des technologischen Wandels in den Betrieben nicht in ausreichender Tiefe erworben werden können, oder bestimmte zusätzliche Fertigkeiten vermittelt werden.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. Fachkompetenz

B.1. Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Kompetenz:

Die Rechte und Pflichten in der Ausbildung kennen, verstehen und fähig sein, die Pflichten einzuhalten, Rechte einzufordern und seinen Ausbildungsweg selbstständig zu gestalten.

Kenntnisse: <ul style="list-style-type: none">➤ Lehrvertrag, rechtliche Ausbildungsbedingungen und Lehrvertragsrecht➤ Arbeits- und Urlaubszeiten, Auszüge aus dem Jugendarbeitsrecht➤ Tarifabkommen und Prinzipien der Lohnzahlung➤ Konzept des lebenslangen Lernens (Weiterbildung)➤ Gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen➤ Verhaltensregeln und Kenntnis der im Betrieb und in dessen direkten Umfeld nötigen Sozialkompetenz	Fertigkeiten: <ul style="list-style-type: none">✓ Lehrvertrags- und Ausbildungspflichten einhalten✓ Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. einfordern✓ Berufsspezifische Vorschriften und Regelungen anwenden✓ Informationen zu Weiterbildungsangeboten finden✓ Einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung entwerfen✓ Sozialkompetenz im Betrieb und dessen direkten Umfeld aufzeigen und sich in Betriebs- und Arbeitswelt integrieren✓ Sich in Betrieb und Umfeld korrekt verhalten
--	---

B.2. Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz

Kompetenz:

Arbeitsschutz-, Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen kennen, verstehen und am Arbeitsplatz einhalten.

Kenntnisse: <ul style="list-style-type: none">➤ Berufsübergreifende Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen➤ Berufsspezifische gesetzliche Regelungen, Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen➤ Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsmaßnahmen➤ Arbeitsschutz- und Unfallschutz➤ Sicherheitsrisiken, Unfallquellen und Unfall verursachendes Fehlverhalten➤ Erste Hilfe und Verhaltensregeln bei Unfällen➤ Grundlagen ergonomischen Arbeitens➤ Vorschriften bei der Speisenherstellung➤ Allgemeine Hygienevorschriften➤ Persönliche Hygiene und verschiedene Berufskleidung➤ Aufgaben des Gesundheitsdienstes und des Gefahrenbeauftragten➤ Notfalladressen	Fertigkeiten: <ul style="list-style-type: none">✓ Regelungen, Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen einhalten✓ Sicherheitsrisiken, Unfallquellen und Unfall verursachendes Verhalten erkennen und vermeiden✓ Arbeitsabläufe sicher gestalten✓ Maßnahmen zur Ersten Hilfe ergreifen✓ Nach ergonomischen Gesichtspunkten arbeiten✓ Hygiene am Arbeitsplatz einhalten und Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung umsetzen✓ Unfälle nach Vorschrift melden✓ Allgemeine Hygienevorschriften, sowie Vorgaben zur Berufskleidung strikt einhalten
---	---

B.3. Einführung in den Beruf

Kompetenz:

Die Grundlagen des Bäcker/Konditor-Berufes verstehen und in sein persönliches Berufsprojekt aufnehmen.

Kenntnisse:

- Geschichtliche Entwicklung des Berufes
- Aktuelle Situation des Bäcker- und Konditorhandwerkes
- Fachleute im Beruf: der/die Bäcker/in und der/die Konditor/in
- Alle Ausbildungsberufe im Ernährungssektor
- Grundbegriffe im Ernährungssektor und Bäcker- und Konditorhandwerk
- Methoden der beruflichen Informationsbeschaffung

Fertigkeiten:

- ✓ Sich stets auf die gesellschaftliche und technische Entwicklung des Bäcker- und Konditorberufes einstellen
- ✓ Korrekte Fachbegriffe für die Vorbereitung, die Produktion und den Verkauf von Waren verwenden
- ✓ Zuständigkeiten und Hierarchien in einer Bäckerei und Konditorei berücksichtigen
- ✓ Arbeitsabläufe in der Backstube und im Verkauf beherrschen
- ✓ Einzelne Aufgaben in einer Bäckerei- oder Konditorei selbst planen
- ✓ Persönliches Berufsprojekt entwickeln
- ✓ Nützliche berufliche Informationen aus Fachbüchern, Zeitschriften, Internet ... beziehen und in die Tätigkeit integrieren

B.4. Grundlagen der Ernährungslehre

Kompetenz:

Die Grundlagen der Ernährungslehre und der HACCP Normen (Lebensmittelhygieneverordnung) anwenden

Kenntnisse:

- Grundlagen der HACCP Normen
- Chemische und physikalische Grundlagen der Ernährung
- Biologische Grundlagen
- Art der Mikroben
- Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen
- Schädlingsbekämpfung
- Reinigung und Desinfektion des Werkzeuges, der Geräte und der Backstube
- Umgang mit Energie, Rohstoffen und Abfällen
- Recyclingverfahren

Fertigkeiten:

- ✓ Arbeiten entsprechend den HACCP Normen
- ✓ Hygienemaßnahmen vor, während und nach der Zubereitung der Waren durchführen
- ✓ Kontrollverfahren nach HACCP Normen vor, während und nach der Zubereitung der Waren durchführen
- ✓ Lebensmittelbestandteile und deren Eigenschaften bei der Verarbeitung berücksichtigen
- ✓ Stoffwechsel im menschlichen Organismus bei der Produktwahl und -herstellung berücksichtigen
- ✓ Mikrobiologische Zusammenhänge bei Vorbereitung, Backen, Warmhalten sowie Ein- bzw. Tiefrieren beachten
- ✓ Energie, Rohstoffe und Wasser sinnvoll einsetzen
- ✓ Abfälle umweltgerecht trennen und entsorgen

B.5. Erweiterte Ernährungslehre

Kompetenz:

Die Ernährungslehre gezielter in Wirkung und Funktion beherrschen und bei der Wahl und Zubereitung von Backwaren und Konditorerzeugnissen einsetzen.

Kenntnisse:

- Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße in den Rohstoffen
- Arten und Eigenschaften der Vitamine und Mineralstoffe
- Aroma-, Farb-, Genussstoffe, Enzyme und Schadstoffe
- Das Element Wasser
- Das menschliche Verdauungs- und Stoffwechselsystem
- Vollwertige bzw. gesunde Ernährung
- Alternativen und Trends in der Ernährung
- Arten von Diäten, Allergien und besonderen Ernährungsformen
- Convenience Food, Gluten freie Ernährung ...
- Konservierungsverfahren
- Triebmittel
- Backmischungen und Hilfsmittel

Fertigkeiten:

- ✓ Beachten der ernährungstechnischen Wirkung von Kohlenhydraten, Fetten, Eiweißen, Vitaminen und Mineralstoffen in Produkten auf den Menschen
- ✓ Vorausschau der geschmacklichen und optischen Wirkung verschiedener Aroma-, Farb-, Genussstoffe, Enzyme und Schadstoffe auf den Menschen
- ✓ Wasser fachgerecht für die einzelnen Produkte einsetzen
- ✓ Gezielter Einsatz von Rohstoffen bei der Zubereitung von Backwaren
- ✓ Beachten der Wirkung bestimmter Rohstoffe auf das Verdauungs- und Stoffwechselsystem des Menschen
- ✓ Besondere Ernährungsformen, Diäten, Allergien sowie Trends in der Ernährung bei der Fertigung von Produkten sowie bei der Kundenberatung beachten, z.B. Gluten freie Produkte, Convenience Food
- ✓ Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt einsetzen

B.6. Arbeitsorganisation und Warenströme in Bäckerei und Konditorei

Kompetenz:

Die allgemeinen Arbeiten in Bäckerei und Konditorei planen und selbständig gestalten.

Kenntnisse:

- Rezepte, Tabellen und Checklisten
- Organisationsformen für größere Produktmengen oder Großaufträge
- Arten von Rezepturen
- Mengen, Gewichte und Volumen
- Arbeitsvorbereitung
- Verfahren zur Verarbeitung der Rohstoffe
- Weiterverarbeitung von Rohstoffen und Zwischenprodukten
- Backzettel

Fertigkeiten:

- ✓ Checklisten, Tabellen und Rezepte bedarfsgerecht entwerfen und im Arbeitsablauf nutzen
- ✓ Arbeit alltäglicher Produktionsabläufe planen und effizient umsetzen
- ✓ Produktion größerer Mengen bzw. für Großaufträge planen, deren besonderen Ablauf organisieren und umsetzen
- ✓ Anhand von Rezepturen Warenmengen ermitteln und zusammenstellen sowie ggf. bestellen,
- ✓ Vorbereiten der verschiedenen Arbeitsschritte in der Bäckerei/Konditorei
- ✓ Rohstoffe gezielt auswählen, vorbereiten, portionieren

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rohstoffe und Zwischenprodukte nach ökonomischen und geschmacklichen Kriterien weiterverarbeiten ✓ Backzettel bedarfsorientiert erstellen oder anwenden
--	--

Kompetenz:

Wareneingang, Lagerung und kaufmännische Abläufe effizient und ökonomisch gestalten.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Wirtschaftliches Denken und Handeln ➤ Einkauf und Bestellwesen ➤ Wareneingang, Warenpflege, Warenausgabe ➤ Warenlieferung von frischen, vorgefertigten und fertigen Produkten ➤ Lagerverfahren, Lagerhaltung und Warenbestände ➤ Grundlagen des Rechnungswesens ➤ Kostenkalkulation und -effizienz ➤ Preisgestaltung ➤ Kaufmännische Schriftstücke 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ In allen Arbeitsabläufen wirtschaftlich denken und handeln ✓ Benötigte Waren und Rohstoffe in den erforderlichen Mengen, in der erforderlichen Qualität, kostengünstig und zeitgerecht bestellen bzw. kaufen ✓ Waren annehmen und überprüfen ✓ Waren sachgerecht handhaben und lagern, unter Beachtung der Gefrier- und Kühlkette (Trocken-, Kühl- oder Tiefgefrierlagern) ✓ Korrekter Umgang mit Bestell- oder Lieferscheinen ✓ Rechnungen lesen, verstehen und ggf. aufstellen ✓ Einfachen kaufmännischen Schriftverkehr bearbeiten ✓ Einfache Kostenberechnungen aufstellen und Preiskalkulationen vornehmen ✓ Kostenfaktor bei der Produktion beachten
--	--

B.7. Produktionstechnik und -verfahren in Bäckerei und Konditorei

Kompetenz:

Allgemein fachgerechtes Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rühr- und Knetmaschinen ➤ Kühl- und Frostanlagen ➤ Verschiedene Gebäckformmaschinen ➤ Fettbackgeräte ➤ Abwieg- und Teigwirkmaschinen ➤ Backöfen und Ladenbacköfen ➤ Gärchränke und Gärunterbrecher ➤ Funktionen, Komponenten und Einstellungen der Anlagen, Maschinen und Geräte ➤ Störungen und Störungsbehebung ➤ Sicherheitsvorschriften im Umgang mit Anlagen, Maschinen und Geräten ➤ Grundlagen von Elektro- und Maschinenteknik ➤ Energie- und arbeitseffiziente Nutzung von Maschinen, Anlagen und 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Anlagen, Maschinen und Geräte fachgerecht auswählen, herrichten und einsetzen ✓ Rühr- und Knetmaschinen einstellen, regeln und bedienen ✓ Kühl- und Frostanlagen einstellen, regeln und bedienen ✓ Verschiedene Gebäckformmaschinen einstellen, regeln und bedienen ✓ Fettbackgeräte einstellen, regeln und bedienen ✓ Abwieg- und Teigwirkmaschinen einstellen, regeln und bedienen ✓ Back- und Ladenbacköfen einstellen, regeln und bedienen ✓ Gärchränke und Gärunterbrecher einstellen, regeln und bedienen
---	--

<p>Geräten</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Säuberung und Unterhalt von Anlagen, Maschinen und Geräten 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Anlagen, Maschinen und Geräte energiesparend und effizient einsetzen ✓ Einfache Störquellen ausmachen und ggf. einfache Störungen beheben bzw. den Reparaturbedarf mitteilen ✓ Anlagen, Maschinen und Geräte regelmäßig und fachgerecht unterhalten ✓ Anlagen, Maschinen und Geräte vorschriftsmäßig und regelmäßig säubern
---	--

Kompetenz:

Adäquates produktgerechtes und energiesparendes Backverfahren auswählen und im Fertigungsprozess fachgerecht einsetzen.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verschiedene Backverfahren ➤ Verschiedene Gärverfahren ➤ Backöfen und -techniken (spezifische Typen, Funktionsweisen und Charakteristika) ➤ Auswahlverfahren für das Backen je nach Rohstoff (mittels feuchter Wärme bzw. mittels trockener Wärme) ➤ Grundlagen der Be- und Verarbeitung von Teigen und Massen vor dem Backprozess ➤ Besondere beim Backen zu beachtende Arbeitshinweise 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Adäquates Backverfahren für verschiedene Teige und Massen auswählen ✓ Adäquates Gärverfahren auswählen ✓ Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte vor dem Backprozess entsprechend be- und verarbeiten (insbesondere Teige und Massen) ✓ Feuchte und trockene Wärme ergebnisorientiert und effizient einsetzen ✓ Verschiedene Gärverfahren produktgerecht und korrekt einsetzen ✓ Verschiedene Backverfahren produktgerecht und korrekt einsetzen ✓ Besondere Arbeitshinweise beim Backen beachten
---	--

Kompetenz:

Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen im Bäcker- und Konditorhandwerk.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Prinzipien der Qualitätssicherung und des Qualitätsdenkens ➤ Qualitätssicherungsverfahren und Zertifizierung ➤ Ursachen von Qualitätsmängeln ➤ Optimierung von Arbeitsvorgängen ➤ Prüffarten und Prüfmittel ➤ Beurteilung nach vorgegebenen Kriterien 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Qualitätsprinzipien und -denken in allen seinen Arbeiten beachten ✓ Mitarbeit an Qualitätssteigerungs- und Zertifizierungsprozessen ✓ Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln und beseitigen ✓ Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betrieb und eigener Arbeitseffizienz beitragen ✓ Adäquate Prüffarten und Prüfmittel auswählen und fachgerecht einsetzen ✓ Rohstoffe, frische, halbfertige und fertige Produkte nach vorgegebenen Kriterien beurteilen und auswählen
--	--

B.8. Herstellung von Bäckereierzeugnissen

Kompetenz:

Brot, Brötchen und Kleingebäck nach fachlichen, ernährungstechnischen, optischen und geschmacklichen Gesichtspunkten herstellen.

Kenntnisse:

- Checklisten, Tabellen und Rezepte für Brot, Brötchen und Kleingebäck
- Rohstoffe für Bäckereierzeugnisse und deren Dosierung
- Verschiedene Vorteige
- Lockerungsmittel: Sauerteig und Hefe
- Herstellungs- und Aufarbeitungsmethoden für Teige
- Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot bzw. Brötchen
- Vollkorn- und Schrotbrote bzw. -brötchen
- Spezialbrote und -brötchen insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten
- Steuerung von Gärprozessen bei Brot, Brötchen und Kleingebäck
- Steuerung von Backprozessen bei Brot, Brötchen und Kleingebäck

Fertigkeiten:

- ✓ Checklisten, Tabellen und Rezepte entwerfen und nutzen
- ✓ Korrekte Auswahl und angepasste Dosierung von Rohstoffen vornehmen
- ✓ Vorteige herstellen und einsetzen
- ✓ Lockerungsmittel insbesondere Sauerteig und Hefe einsetzen,
- ✓ Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen
- ✓ Teige von Hand herstellen und in unterschiedlichen Formen aufarbeiten
- ✓ Teige maschinell herstellen und aufarbeiten
- ✓ Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot bzw. -brötchen herstellen und weiterverarbeiten
- ✓ Vollkorn- und Schrotbrote bzw. -brötchen herstellen
- ✓ Spezialbrote und -brötchen herstellen, unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten
- ✓ Gärprozesse bei Brot, Brötchen und Kleingebäck steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung
- ✓ Die entsprechenden Backprozesse bei Brot, Brötchen und Kleingebäck auswählen und durchführen

Kompetenz:

Feine Backwaren aus Teigen nach fachlichen, ernährungstechnischen, optischen und geschmacklichen Gesichtspunkten herstellen.

Kenntnisse:

- Verfahren zur Herstellung und Weiterverarbeitung von Hefe- und Mürbeteig
- Verfahren zur Herstellung und Weiterverarbeitung von deutschem und französischem Blätterteig sowie Blitzblätterteig
- Verfahren zur Herstellung und Weiterverarbeitung von deutschem und dänischem Plunderteig
- Herstellung von saisonalen und regionalen Backwaren aus Teigen
- Spezialitäten: Art, Herstellung und Besonderheiten
- Gärprozesse bei feinen Backwaren

Fertigkeiten:

- ✓ Hefe- und Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und weiterverarbeiten
- ✓ Spritzmürbeteige rühren und dressieren
- ✓ Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren
- ✓ Deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten zur Weiterverarbeitung
- ✓ Blitzblätterteig herstellen
- ✓ Deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und weiterverarbeiten
- ✓ Verschiedene belgische Fladen und Spezialitäten herstellen, wie z.B. Reis-

<ul style="list-style-type: none"> ➤ aus Teigen ➤ Backprozesse bei feinen Backwaren aus Teigen 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprikosen-, oder Kirschfladen ✓ Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten ✓ Schwere Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten ✓ Weckmänner herstellen ✓ Weihnachtsgebäck (Spritzgebäck, Printen, Spekulatius,...) herstellen ✓ Gär- und Backprozesse bei feinen Backwaren aus Teigen produktgerecht auswählen und korrekt durchführen
--	--

B.9. Herstellung von Konditoreierzeugnissen

Kompetenz:

Herstellung und Weiterverarbeitung von verschiedenen Massen.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verschiedene Arten und Eigenschaften von Bisquitmassen ➤ Schwere Massen ➤ Warme und kalte Massen ➤ Makronenmasse ➤ Hippenmasse ➤ Florentiner, Mandelhörnchen und Nussecken ➤ Brand- und Bienenstichmasse ➤ Baisermasse ➤ Franchipane ➤ Otello- und Sahnemasse ➤ Spezifische Backprozesse für bestimmte Massen 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Bisquitmassen insbesondere Wiener Masse anschlagen, einfüllen und backen ✓ Verarbeiten der Bisquitmassen zu fertigen Produkten z.B. Rollen ✓ Schwere Massen rühren insbesondere für Sandkuchen ✓ Warme und kalte Massen herstellen bzw. weiterverarbeiten ✓ Makronenmasse herstellen ✓ Hippenmasse anrühren und bearbeiten ✓ Florentiner, Mandelhörnchen und Nussecken herstellen ✓ Brandmasse herstellen ✓ Bienenstichmasse abrösten ✓ Baisermasse herstellen ✓ Die verschiedensten Massen dressieren-, aufstreichen- und einfüllen ✓ Produktspezifische Backprozesse auswählen und korrekt durchführen
---	---

Kompetenz:

Herstellung und Verarbeitung von Füllungen, Cremes und Überzügen.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verschiedene Arten und Verwendungen von Füllungen, Cremes und Überzügen ➤ Verschiedene Herstellungsarten von Füllungen, Cremes und Überzügen ➤ Bindeverfahren ➤ Kenntnis der Besonderheiten bei der Herstellung von Füllungen, Cremes und Überzügen ➤ Bedeutung der Temperaturen bei der Herstellung von Füllungen, Cremes 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprikotur herstellen und verarbeiten ✓ Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten ✓ Frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu süßen und pikanten Füllungen verarbeiten (für Fladen, Quiches,...) ✓ Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Ganachecreme und Marzipancreme herstellen ✓ Deutsche, französische und
--	---

und Überzügen	<ul style="list-style-type: none"> italienische Buttercreme herstellen ✓ Mandel-, Mohn-, Nuss- und Quarkfüllungen herstellen ✓ Kuvertüren auswählen, temperieren und verarbeiten ✓ Bei der Herstellung und Verarbeitung aller Füllungen, Cremes und Überzügen auf die entsprechend angemessenen Temperaturen achten
---------------	---

Kompetenz:

Herstellung von Süßspeisen aus Eiern und Milchprodukten und/oder Früchten.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arten und Charakteristika der Süßspeisen ➤ Herstellung von Sorbets und Speiseeis (Fruchteis, Cremeeis) ➤ Süße Eierspeisen ➤ Konfitüren und Fruchtgelees ➤ Parfaits ➤ Eistorten und -bomben ➤ Besondere Qualitäts- und Hygieneanforderungen sowie Lagerungsvorschriften für Eierspeisen und Milcherzeugnisse 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Verschiedene Mousses herstellen ✓ Süßspeisen, süße Eierspeisen und Desserts herstellen ✓ Die verschiedenen Sorten von Speiseeis Fruchteis, Cremeeis herstellen und anrichten ✓ Fruchtgelees und Konfitüren herstellen ✓ Halbgefrorenes wie z.B. Parfaits herstellen ✓ Eistorten und -bomben einsetzen, gefrieren, stürzen und garnieren ✓ Besondere Qualitäts- und Hygieneanforderungen und Lagerungsvorschriften für Eierspeisen und Milcherzeugnisse beachten
---	---

Kompetenz:

Entwerfen und herstellen von Torten und Desserts nach verschiedenen Anforderungen, Geschmacksrichtungen und ästhetischen Gesichtspunkten.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arten und Gestaltung von Torten ➤ Arten und Herstellung von Desserts ➤ Werkzeichnungen für Torten, Dekorationen und Desserts ➤ Tortenböden und Kapseln ➤ Dekor und Dekortechniken ➤ Ornamente und Schriftzeichen ➤ Festtags- und Aufsatztorten ➤ Petits Fours ➤ Innovative Kreativtechniken und gestalterische Aspekte bei Torten, Dekorationen und Desserts 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Werkzeichnungen für Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farb-, Form- und Geschmacksgebung sowie deren Wechselwirkung entwerfen und bei der Herstellung einsetzen ✓ Tortenböden und Kapseln mit Füllungen sauber einsetzen und einstreichen ✓ Dekortechniken ausführen insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen ✓ Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und formvollendet herstellen ✓ Torten und Desserts mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur ausgarnieren. ✓ Festtags- und Aufsatztorten herstellen ✓ Petits Fours verschiedener Art als Assortiment zusammenstellen, füllen,
--	--

	überziehen und ausgarnieren
--	-----------------------------

B.10. Grundlagen der Patisserie und Pralinenherstellung

Kompetenz:

Die Grundlagen der Herstellung von Marzipan, Schokoladen sowie Nougat- und Zuckererzeugnissen beherrschen und einfache Patisserieerzeugnisse selbst herstellen.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Marzipan- und Nougatarten ➤ Gestaltung mit Marzipan, Schokolade, Nougat oder Zucker ➤ Air-Brush-Technik ➤ Zucker und Zuckerstufen ➤ Krokant ➤ Karamell ➤ Kuvertüre in Weiß, Milch und Zartbitter ➤ Innovative Kreativtechniken und gestalterische Aspekte im Umgang mit Patisserieerzeugnissen ➤ Spezialitäten 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Marzipan- und Nougat herstellen ✓ Hohlfiguren aus Schokolade herstellen ✓ Figuren aus Marzipan und Erzeugnisse aus Nougat herstellen ✓ Figuren nach vorgegebenen oder selbst gestalteten Entwürfen modellieren, schminken und garnieren. ✓ Ein Air-Brush-Gerät zum Schminken von Marzipan nutzen ✓ Zucker kochen und Zuckerstufen bestimmen ✓ Krokantarten herstellen und weiterverarbeiten ✓ Karamell gießen und modellieren ✓ Kuvertüre in Weiß, Milch und Zartbitter temperieren und verarbeiten ✓ Kreative Erzeugnisse und Dekorationen entwerfen und umsetzen ✓ Einfache Patisseriespezialitäten herstellen
--	--

Kompetenz:

Die Grundlagen der Herstellung von Pralinen beherrschen und einfache Arbeiten eines Chocolatiers ausführen.

<p>Kenntnisse:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Arten und Eigenschaften von Pralinen sowie Herstellungsverfahren ➤ Der Kakao – vom Anbau über den Handel bis zur Auswahl passender Qualitäten ➤ Pralinenkörper aus Marzipan, Nougat Trüffel und Sahnetrüffel ➤ Schokoladenkörper ➤ Formpralinen ➤ Schnittpralinen ➤ Überzug und Garnitur von Pralinen 	<p>Fertigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pralinenkörper aus Marzipan, Nougat und Trüffelmasse herstellen ✓ Schokoladenhohlkörper ausformen, füllen und deckeln ✓ Form- und Schnittpralinen herstellen ✓ Pralinen überziehen und garnieren
---	---

C. Bewertungs- und Stundenraster

A06 Bäcker/in-Konditor/in: Stunden- und Punkteverteilung in der Lehre														
Kurse	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte.
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Arbeitsorganisation/Fachrechnen	50	30	50	80	13	15	20	35	13	15	15	30	76	145
Bäckerei/Feinbäckerei	55	35	50	85	20	20	30	50	25	25	30	55	100	190
Konditorei	30	20	30	50	35	30	50	80	30	35	50	85	95	215
Ernährungslehre	15	10	10	20	35	30	50	80	30	30	50	80	80	180
Arbeitssicherheit/Hygiene	12	10	10	20	5	10		10	5		5	5	22	35
Praktisches Arbeiten	18	15		15	20	15		15	25	15		15	63	45
Arbeitsberichte		30		30		30		30		30		30		90
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>436</u>	900

Bewertungskriterien in der praktischen Gesellenprüfung (C-Prüfung)	
Bäckerei	200
Konditorei	200
TOTAL	400

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A06 Bäcker/in-Konditor/in

Folgende Fertigkeiten werden vom Lehrling in unserem Betrieb erlernt werden:

- „x“ **Zutreffendes bitte ankreuzen**
(regelmäßige Tätigkeiten im Betrieb)
- „↓“ **betriebliche Schwerpunkte/Stärken mit einem Pfeil markieren**
(häufige Tätigkeiten im Betrieb)
- „?“ **mögliche Probleme mit einem Fragezeichen versehen**
(z. B. Tätigkeiten, die gar nicht oder kaum noch ausgeübt werden)

<u>FERTIGKEITEN</u>	Im Betrieb		
	1. Lj	2. Lj	3. Lj
Rechte und Pflichten in der Ausbildung			
Lehrvertrags- und Ausbildungspflichten einhalten			
Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. einfordern			
Berufsspezifische Vorschriften und Regelungen anwenden			
Informationen zu Weiterbildungsangeboten finden			
Einen individuellen Weg der beruflichen Weiterbildung entwerfen			
Sozialkompetenz im Betrieb und dessen direkten Umfeld aufzeigen und sich in Betriebs- und Arbeitswelt integrieren			
Sich in Betrieb und Umfeld korrekt verhalten			
Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz			
Regelungen, Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen einhalten			
Sicherheitsrisiken, Unfallquellen und Unfall verursachendes Verhalten erkennen und vermeiden			
Maßnahmen zur Ersten Hilfe ergreifen			
Arbeitsabläufe sicher gestalten			
Nach ergonomischen Gesichtspunkten arbeiten			
Hygiene am Arbeitsplatz einhalten und Bestimmungen bzgl. der Arbeitskleidung umsetzen			
Unfälle nach Vorschrift melden			

Allgemeine Hygienevorschriften, sowie Vorgaben zur Berufskleidung strikt einhalten			
Einführung in den Beruf			
Sich stets auf die gesellschaftliche und technische Entwicklung des Bäcker- und Konditorberufes einstellen			
Korrekte Fachbegriffe für die Vorbereitung, die Produktion und den Verkauf von Waren verwenden			
Zuständigkeiten und Hierarchien in einer Bäckerei und Konditorei berücksichtigen			
Arbeitsabläufe in der Backstube und im Verkauf beherrschen			
Einzelne Aufgaben in einer Bäckerei- oder Konditorei selbst planen			
Persönliches Berufsprojekt entwickeln			
Nützliche berufliche Informationen aus Fachbüchern, Zeitschriften, Internet ... beziehen und die Tätigkeit integrieren			
Grundlagen der Ernährungslehre			
Arbeiten entsprechend den HACCP Normen			
Hygienemaßnahmen vor, während und nach der Zubereitung der Waren durchführen			
Kontrollverfahren nach HACCP Normen vor, während und nach der Zubereitung der Waren durchführen			
Lebensmittelbestandteile und deren Eigenschaften bei der Verarbeitung berücksichtigen			
Stoffwechsel im menschlichen Organismus bei der Produktwahl und -herstellung berücksichtigen			
Mikrobiologische Zusammenhänge bei Vorbereitung, Backen, Warmhalten sowie Ein- bzw. Tiefrieren beachten			
Abfälle umweltgerecht trennen und entsorgen			
Energie, Rohstoffe und Wasser sinnvoll einsetzen			
Erweiterte Ernährungslehre			
Beachten der ernährungstechnischen Wirkung von Kohlenhydraten, Fetten, Eiweißen, Vitaminen und Mineralstoffen in Produkten auf den Menschen			
Vorausschau der geschmacklichen und optischen Wirkung verschiedener Aroma-, Farb-, Genussstoffe, Enzyme und Schadstoffe auf den Menschen			
Wasser fachgerecht für die einzelnen Produkte einsetzen			
Gezielter Einsatz von Rohstoffen bei der Zubereitung von Backwaren			
Beachten der Wirkung bestimmter Rohstoffe auf das Verdauungs- und Stoffwechselsystem des Menschen			
Besondere Ernährungsformen, Diäten, Allergien sowie Trends in der Ernährung bei der Fertigung von Produkten sowie bei der Kundenberatung beachten, z.B. Gluten freie Produkte, Convenience Food			
Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt einsetzen			

Arbeitsorganisation und Warenströme in Bäckerei und Konditorei			
Checklisten, Tabellen und Rezepte bedarfsgerecht entwerfen und im Arbeitsablauf nutzen			
Arbeit alltäglicher Produktionsabläufe planen und effizient umsetzen			
Produktion größerer Mengen bzw. für Großaufträge planen, deren besonderen Ablauf organisieren und umsetzen			
Anhand von Rezepturen Warenmengen ermitteln und zusammenstellen sowie ggf. bestellen			
Vorbereiten der verschiedenen Arbeitsschritte in der Bäckerei/Konditorei			
Rohstoffe gezielt auswählen, vorbereiten, portionieren			
Rohstoffe und Zwischenprodukte nach ökonomischen und geschmacklichen Kriterien weiterverarbeiten			
Backzettel bedarfsorientiert erstellen oder anwenden			
In allen Arbeitsabläufen wirtschaftlich denken und handeln			
Benötigte Waren und Rohstoffe in den erforderlichen Mengen, in der erforderlichen Qualität, kostengünstig und zeitgerecht bestellen bzw. kaufen			
Waren annehmen und überprüfen			
Waren sachgerecht handhaben und lagern, unter Beachtung der Gefrier- und Kühlkette (Trocken-, Kühl- oder Tiefgefrierlagern)			
Korrekturer Umgang mit Bestell- oder Lieferscheinen			
Rechnungen lesen, verstehen und ggf. aufstellen			
Einfachen kaufmännischen Schriftverkehr bearbeiten			
Einfache Kostenberechnungen aufstellen und Preiskalkulationen vornehmen			
Kostenfaktor bei der Produktion beachten			
Produktionstechnik und –verfahren in Bäckerei und Konditorei			
Anlagen, Maschinen und Geräte fachgerecht auswählen, herrichten und einsetzen			
Rühr- und Knetmaschinen einstellen, regeln und bedienen			
Kühl- und Frostanlagen einstellen, regeln und bedienen			
Verschiedene Gebäckformmaschinen einstellen, regeln und bedienen			
Fettbackgeräte einstellen, regeln und bedienen			
Abwieg- und Teigwirkmaschinen einstellen, regeln und bedienen			
Back- und Ladenbacköfen einstellen, regeln und bedienen			
Gärschränke und Gärunterbrecher einstellen, regeln und bedienen			
Anlagen, Maschinen und Geräte energiesparend und effizient einsetzen			
Einfache Störquellen ausmachen und ggf. einfache Störungen beheben bzw. den Reparaturbedarf mitteilen			
Anlagen, Maschinen und Geräte regelmäßig und fachgerecht unterhalten			
Anlagen, Maschinen und Geräte vorschriftsmäßig und regelmäßig säubern			
Adäquates Backverfahren für verschiedene Teige und Massen auswählen			
Adäquates Gärverfahren auswählen			
Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte vor dem Backprozess entsprechend be- und verarbeiten (insbesondere Teige und Massen)			
Feuchte und trockene Wärme ergebnisorientiert und effizient einsetzen			

Verschiedene Gärverfahren produktgerecht und korrekt einsetzen			
Verschiedene Backverfahren produktgerecht und korrekt einsetzen			
Besondere Arbeitshinweise beim Backen beachten			
Qualitätsprinzipien und -denken in allen seinen Arbeiten beachten			
Mitarbeit an Qualitätssteigerungs- und Zertifizierungsprozessen			
Ursachen von Fehlern und Qualitäts-mängeln ermitteln und beseitigen			
Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im Betrieb und eigener Arbeitseffizienz beitragen			
Adäquate Prüfarten und Prüfmittel auswählen und fachgerecht einsetzen			
Rohstoffe, frische, halbfertige und fertige Produkte nach vorgegebenen Kriterien beurteilen und auswählen			
Herstellung von Bäckereierzeugnissen			
Checklisten, Tabellen und Rezepte entwerfen und nutzen			
Korrekte Auswahl und angepasste Dosierung von Rohstoffen vornehmen			
Vorteige herstellen und einsetzen			
Lockerungsmittel insbesondere Sauerteig und Hefe einsetzen			
Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen			
Teige von Hand herstellen und in unterschiedlichen Formen aufarbeiten			
Teige maschinell herstellen und aufarbeiten			
Halbfabrikate für Weizen-, Weizen-misch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot bzw. -brötchen herstellen und weiterverarbeiten			
Vollkorn- und Schrotbrote bzw. -brötchen herstellen			
Spezialbrote und -brötchen herstellen, unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten			
Gärprozesse bei Brot, Brötchen und Kleingebäck steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonserverung			
Die entsprechenden Backprozesse bei Brot, Brötchen und Kleingebäck auswählen und durchführen			
Hefe- und Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und weiter-verarbeiten			
Spritzmürbeteige rühren und dressieren			
Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren			
Deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten zur Weiterverarbeitung			
Blitzblätterteig herstellen			
Deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und weiterverarbeiten			
Verschiedene belgische Fladen und Spezialitäten herstellen, wie z.B. Reis-, Aprikosen-, oder Kirschfladen			
Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten			
Schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten			
Weckmänner herstellen			
Weihnachtsgebäck (Spritzgebäck, Printen, Spekulatius,...) herstellen			
Gär- und Backprozesse bei feinen Backwaren aus Teigen produktgerecht auswählen und korrekt durchführen			

Herstellung von Konditorerzeugnissen			
Bisquitmassen insbesondere Wiener Masse anschlagen, einfüllen und backen			
Verarbeiten der Bisquitmassen zu fertigen Produkten z.B. Rollen			
Schwere Massen rühren insbesondere für Sandkuchen			
Warme und kalte Massen herstellen bzw. weiterverarbeiten			
Makronenmasse herstellen			
Hippenmasse anrühren und bearbeiten			
Florentiner, Mandelhörnchen und Nussecken herstellen			
Brandmasse herstellen			
Baisermasse herstellen			
Bienenstichmasse abrösten			
Die verschiedensten Massen dressieren-, aufstreichen- und einfüllen			
Produktspezifische Backprozesse auswählen und korrekt durchführen			
Aprikotur herstellen und verarbeiten			
Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten			
Deutsche, französische und italienische Buttercreme herstellen			
Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Ganachecreme und Marzipancreme herstellen			
Frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu süßen und pikanten Füllungen verarbeiten (für Fladen, Quiches,...)			
Mandel-, Mohn-, Nuss- und Quarkfüllungen herstellen			
Kuvertüren auswählen, temperieren und verarbeiten			
Bei der Herstellung und Verarbeitung aller Füllungen, Cremes und Überzügen auf die entsprechend angemessenen Temperaturen achten			
Verschiedene Mousses herstellen			
Süßspeisen, süße Eierspeisen und Desserts herstellen			
Die verschieden Sorten von Speiseeis Fruchteis, Cremeeis herstellen und anrichten			
Fruchtgelees und Konfitüren herstellen			
Halbgefrorenes wie z.B. Parfaits herstellen			
Eistorten und -bomben einsetzen, gefrieren, stürzen und garnieren			
Besondere Qualitäts- und Hygieneanforderungen und Lagerungsvorschriften für Eierspeisen und Milcherzeugnisse beachten			
Petits Fours verschiedener Art als Assortiment zusammenstellen, füllen, überziehen und ausgarnieren			
Werkzeichnungen für Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farb-, Form- und Geschmacksgebung sowie deren Wechselwirkung entwerfen und bei der Herstellung einsetzen			
Tortenböden und Kapseln mit Füllungen sauber einsetzen und einstreichen			
Dekortechniken ausführen insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen			
Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und formvollendet herstellen			
Torten und Desserts mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur ausgarnieren			
Festtags- und Aufsatzorten herstellen			

Grundlagen der Patisserie und Pralinenherstellung			
Marzipan- und Nougat herstellen			
Hohlfiguren aus Schokolade herstellen			
Figuren aus Marzipan und Erzeugnisse aus Nougat herstellen			
Figuren nach vorgegebenen oder selbst gestalteten Entwürfen modellieren, schminken und garnieren			
Ein Air-Brush-Gerät zum Schminken von Marzipan nutzen			
Zucker kochen und Zuckerstufen bestimmen			
Krokantarten herstellen und weiterverarbeiten			
Karamell gießen und modellieren			
Kuvertüre in Weiß, Milch und Zartbitter temperieren und verarbeiten			
Kreative Erzeugnisse und Dekorationen entwerfen und umsetzen			
Einfache Patisseriespezialitäten herstellen			
Pralinenkörper aus Marzipan, Nougat und Trüffelmasse herstellen			
Pralinen überziehen und garnieren			
Form- und Schnittpralinen herstellen			
Schokoladenhohlkörper ausformen, füllen und deckeln			
Pralinen überziehen und garnieren			

	DATUM	UNTERSCHRIFT LEHRMEISTER
1. LEHRJAHR		
2. LEHRJAHR		
3. LEHRJAHR		