



INSTITUT FÜR AUS- UND WEITERBILDUNG IM MITTELSTAND
UND IN KLEINEN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN
Vervierser Straße 4 A – 4700 EUPEN
Tel. 087/30 68 80 – Fax. 087/89 11 76
e-mail: iawm@iawm.be

LEHRPROGRAMM

BÄCKER-KONDITOR /IN

A06 / 1983

LEHRPROGRAMM

BÄCKER – KONDITOR

A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

0. Grundstoffe

Allgemeine Grundlagen

- Übersicht der am häufigsten verwendeten Grundstoffe und Zusatzstoffe
- Bezeichnungen, Handelsformen, Herkunft oder Herstellung, Zusammensetzung und Eigenschaften
- Die Backgrundstoffe: Mehl, Wasser, Hefe, Milch, Fette
- Weitere Zutaten: Verbesserungsmittel, Emulsionen, Zucker, Traubenzucker, Eier, Bindemittel, Früchte, Reis
- technologische Zusätze
- Geschmacksstoffe: Kakao, Schokolade, Gewürze, Essenzen, Aromastoffe
- Liköre und Farbstoffe

Halbfertigprodukte

- Zusammensetzung
- Verwendung
- Vor- und Nachteile.

Rechtliche Bestimmungen

- Vorschriften bezüglich der Zusammensetzung und der Verwendung der am häufigsten gebrauchten Grund- und Zusatzstoffe

1. Betriebsausrüstung

Werkzeug- und Betriebskunde

- Allgemeine Grundlagen
- Der Einsatz von Plänen und Gebrauchsanweisungen: Inbetriebnahme und Unterhalt der Maschinen und des Materials
- Modellwerkstätten für handwerkliche Produktion: Lage, verwendetes Material, Funktions-, Nutzungs-, und Unterhaltsprinzipien

Gesetzliche Vorschriften

- Einrichtung einer Werkstatt und eines Geschäfts
- Richtlinien zum Einsatz der Werkzeuge
- Grundkenntnisse bezüglich der Lieferung ins Haus

2. Theorie und Technologie

Produktkunde

- Grundlagen der Produktkunde
- die verschiedenen Teig-, Biskuit- und Cremesorten, Mandelteig, Schokolade
- Eissorten
- die Verarbeitung zu verkaufsfertigen Produkten (Brote, Kleinprodukte, Feingebäck, Eis, usw.)
- Übersicht der verschiedenen Zubereitungsstadien der Produkte
- Rolle der Grundstoffe und der Zusatzstoffe
- Berechnung der zur Zubereitung eines bestimmten Produkts erforderlichen Grundstoffe

Phänomene und Veränderungen während der Zubereitung

- beim Backvorgang
- bei der Aufbewahrung der Produkte

Die Kühlung

- Der allgemeine Einsatz des Kühlens
- Kühlen, Gefrieren und Tiefgefrieren
- die Technik des Gefrierens und des Auftauens der Produkte
- Technik des kontrollierten Hefetriebes.

Mikroorganismen

- Einführung in die Theorie der Mikroorganismen
- Infektionsursachen
- Entwicklungsbedingungen und Mittel zur Bekämpfung der Ausbreitung der Mikroben

Gesetzliche Vorschriften

- die bakteriologische Regelung der Bäckerei- und Konditoreiprodukte
- Nährwert der Bäckerei- und Konditoreiprodukte.

3. Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz

Gesetzliche Vorschriften

- Hygiene während der Zubereitung
- Hygiene beim Verkauf der Nahrungsmittel.
- Sicherheit des Personals
- die Vorbeugung von Unfällen

Die Persönliche Sauberkeit

- die Kleidung und ihr Unterhalt
- Ärztliche Untersuchung des Personals

Material und Arbeitsplatz

- Sauberkeit der Räume und des Materials: bei der Zubereitung und beim Verkauf
- Bekämpfung von Parasiten und Nagern.
- Infektionsquellen und Reinigungsmethoden
- Mengen und Verwendungsmethoden beim Einsatz von Reinigungs- und Desinfektionsprodukten

Der Arbeitsplatz

- Der Einfluss der Arbeitsbedingungen auf die Gesundheit: Hitze, Kälte, Staub, Belüftung, Beleuchtung, entsprechende Kleidung
- Berufskrankheiten

Erste Hilfe

- Vorgehen bei Unfällen
- Verwendung des Verbandskastens

4. Fachzeichnen

Grundlagen von Geometrie und Dekoration

- Übungen zur Flächeneinteilung und zur Konstruktion mit dem Lineal
- Entwurf von Dekorationsmotiven als Vorbereitung auf die Dekoration der Produkte
- Die verschiedenen Arten von Zierschrift

Farbenlehre

- Grund-, Mittel- und Ergänzungsfarben
- Farbharmonie und –kontraste
- Harmonie der Farben und des Geschmacks.

5. Berufliche Organisation

- Kurze Übersicht der geschichtlichen Entwicklung des Berufs
- die Berufsorganisationen

C. PRAXIS

- siehe die dazu gültige Fortschrittstabelle –

UNTERSCHRIFTEN

DER LEHRMEISTER

DER VATER

DER LEHRLING

DER AUSBILDER

DER VORMUND

Literaturempfehlungen

Literatur, die im Laufe der Ausbildung seitens des ZAWM und des Betriebes vorgeschlagen wird (vom Lehrling einzutragen):
