

Lehrprogramm und Fortschrittsstabelle

Bäcker/-in- Konditor/-in (A06/2025)

1. Berufsprofil

1.1 Berufsbild Bäcker- Konditor¹

Bäcker und Konditoren stellen verschiedenste Produkte her. Brot- und Backwaren, Klein- und Feingebäck, Snacks, Kuchen, Torten, Schokoladespezialitäten und viele weitere auch regionale Spezialitäten.

Bäcker und Konditoren kennen die dazu verwendeten Rohstoffe und Halbfabrikate. Auf Basis eines Arbeitsauftrages planen sie ihre Arbeit und vollziehen sie die notwendigen Schritte. Ihre Arbeit besteht zu großen Teilen aus handwerklichen Tätigkeiten. Sie mischen, verarbeiten und veredeln die Rohstoffe zu feinen, qualitativ hochstehenden Produkten. Dazu setzen sie verschiedene Anlagen, Maschinen und Geräte ein. Bäcker und Konditoren sorgen für die fachgerechte Lagerung und Bereitstellung der Produkte und achten stets auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien.

1.2 Aufbau der Lehre

Die Lehrzeit umfasst in der Regel drei Ausbildungsjahre. Es besteht jedoch die Möglichkeit, aufgrund von besonderen fachlichen Kompetenzen, die Lehrdauer zu verkürzen.

1.3 Evaluation

Am Ende eines jeden Ausbildungsjahres werden (theoretische) Prüfungen sowohl in den Allgemeinkenntnisfächern (Kurse A) als auch für die fachtheoretischen Kenntnissen (Kurse B) abgelegt. Zum Abschluss der Ausbildung wird zusätzlich zu den üblichen/allgemeinen Prüfungen eine praktische Abschlussprüfung (C-Prüfung) durchgeführt.

Die Prüfungskommission der praktischen Gesellenprüfung setzt sich aus drei Personen zusammen: einem oder zwei Fachlehrern des Zentrums und einem oder zwei externen Fachpersonen.

1.4 Überbetriebliche Ausbildung

Zur Vermittlung 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 eine überbetriebliche Ausbildung anbieten.

In der überbetrieblichen Ausbildung können bestimmte zusätzliche Fertigkeiten vermittelt und geübt werden, die einen Mehrwert für die Lehre und die spätere Ausübung des Berufs bieten.

Sollte der Ausbildungsbetrieb nicht alle wesentlichen Bereiche des Ausbildungsprogramms abdecken können, können die Auszubildenden und die Ausbildungsbetriebe dazu verpflichtet werden, eine Verbundausbildung zu absolvieren.

¹ Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Der Ausbildungsbegleiter legt in Absprache mit dem zuständigen Fachlehrer Dauer und Inhalte der Verbundausbildung fest.
Verpflichtende überbetriebliche Ausbildungen und/oder Verbundausbildungen werden als Anlage zum Lehrvertrag festgelegt.

1.5 Entsendung zu einem anderen Organisator von Kursen

Wird kein geeigneter Kurs in der Deutschsprachigen Gemeinschaft angeboten, behält sich das IAWM das Recht vor, Auszubildende zu einem anderen Organisator von Kursen zu entsenden. Ist dies der Fall, gelten die rechtlichen Bestimmungen sowie die Inhalte der Kursprogramme (inkl. Überbetriebliche Ausbildungen) des Organisators der Kurse.

2. Lehrprogramm

A. Allgemeinkenntnisse

Siehe hierzu das von der Regierung genehmigte Programm.

B. Fachkompetenzen

B.1 Arbeitssicherheit, Hygiene und Umweltschutz

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
- verstehen Arbeitssicherheits- und Hygiene- und Umweltschutzbestimmungen am Arbeitsplatz und halten diese ein. - nutzen Anlagen, Maschinen und Geräte	- Arbeitsschutz; Gefahrenschutz und Sicherheitsbestimmungen - Arbeitskleidung und Schutzausrüstungen - Gerätesicherheit - Gefahrenstoffe - Wartung - Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht - Gesetze und Verordnungen zur Entsorgung von Materialien - Ergonomische Grundregeln - Umweltschutz
Arbeitssicherheit	
erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung;	Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein;	Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Sicherheitsvorschriften
ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe und kennen die Notfallregeln und Informationsketten	Verhaltensweisen bei Unfällen
wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen;	Brandschutz und Sicherheitsvorrichtungen
nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt;	Schutzausrüstungen am Arbeitsplatz
setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein;	Sicherheitsmaßnahmen am Arbeitsplatz

• halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren;	• Umgang mit Gefahrenstoffen
• kennen und beachten die hygienischen Gefahren im Umgang mit Nahrungsmitteln in ihrem Gewerk; • kennen und beachten die Vorgaben zur guten Hygienepraxis; • kennen und beachten die Vorgaben und Regeln innerhalb eines Hygienekonzeptes bzw. einer Hygienerichtlinie; • halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein; • beachten die Reinigungszyklen in allen Bereichen und führen diese durch; • wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an; • setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um;	• Gesetze und Vorschriften zu Hygiene und Lebensmittelrecht
• wenden ergonomische Grundregeln an und arbeiten rückschonend;	• Grundlagen ergonomischen Arbeitens
• vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend; • sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit.	• Umweltschutz
Anlagen, Maschinen und Geräte	
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung; • pflegen und reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte in der Backstube; • bereiten Geräte und Maschinen für Arbeitsvorgänge vor; • bedienen Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften, insbesondere Backöfen; • erkennen und melden Fehlfunktionen bzw. Störmeldungen an Anlagen, Geräten und Maschinen; • benennen und unterscheiden die Anlagen, Maschinen und Geräte in Backstube und Konditorei und bedienen sie nach Anweisung fachgerecht	• Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten in der Backstube wie bspw.: - Rühr- und Knetmaschinen - Kühl- und Frostanlagen - Gebäckformmaschinen - Abwieg- und Teigwerkmaschinen - Backöfen - Gärchränke und -unterbrecher - ...

--	--

B1.1 Rechte und Pflichten in der Ausbildung

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
Basiswissen	
• erfassen die Rechte und Pflichten in der Ausbildung, sind in der Lage ihre Rechte ggf. einzufordern; • gestalten ihre Ausbildung mit;	• Lehrvertrags- und Arbeitsrechte • Lehrvertrags- und Arbeitspflichten • berufsspezifische Vorschriften und Regelungen
Der Ausbildungsbetrieb	
• erfassen die Produktpalette und das Leistungsspektrum des Ausbildungsbetriebs;	• der eigene Ausbildungsbetrieb
Rechte und Pflichten in der Ausbildung	
• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein; • fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;	• Lehrvertragsrecht • gesetzliche und betriebliche Vorschriften und Regelungen
• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;	• Konzept des lebenslangen Lernens
• stellen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag fest und halten diese ein; • folgen dem betrieblichen Ausbildungsplan auf Grundlage des Lehrprogramms und tragen zu seiner Umsetzung bei; • erkennen den Nutzen von betrieblichen und außerbetrieblichen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für die berufliche und persönliche Entwicklung;	• Rechte und Pflichten in der Ausbildung • Schwerbehindertenschutz • Ausbildungsverträge • Weiterbildungen

B.2 Arbeitsorganisation und Produktion

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	

• bereiten die Arbeitsabläufe anhand von konkreten Arbeitsaufträgen vor; • arbeiten im Team; • führen qualitätssichernde Maßnahmen aus; • setzen lebensmittelrechtliche und hygienerechtliche Vorschriften um; • kontrollieren Waren	• Arbeitsabläufe und -aufträge • Informationsbeschaffung • Arbeitsabläufe • Qualitätsmanagement • Kontrollieren und Lagern • Mindesthaltbarkeitsdaten • Kontrollen
Arbeitsabläufe	
• erfassen Arbeitsaufträge; • stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen;	• Arbeitsaufträge und -materialien
• nutzen Rezepturen, Produktbeschreibungen, Gebrauchsanweisungen, ...;	• Informationsbeschaffung
• bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor; • integrieren sich bestmöglich in ein Team • wenden Zeitpläne an und arbeiten mit diesen. • wenden Rezepte, Tabellen und Backzettel an.	• Arbeitsabläufe
Qualitätssicherung	
• tragen nach Auftrag durch Vorgesetzten zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei; • tragen dazu bei, die Qualität von Erzeugnissen zu sichern; • beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien; • wenden auf Anweisungen qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik;	• Qualitätssichernde Maßnahmen und Vorgänge
• nehmen Waren an und überprüfen die Lieferung hinsichtlich Bestellung, Qualität, Unversehrtheit und Menge; • lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit fachgerecht; • berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte; • benennen die Qualitätskriterien zur Analyse und Bewertung von Bäckerei-	• Kontrollieren und Lagern - Kühlen - Gefrieren - Vakuumieren • Warenannahme • Mindesthaltbarkeitsdaten • Qualitätskriterien

und Konditoreiprodukten an wie bspw. in Hinsicht auf die Frische der Produkte.	
---	--

B.3 Grundlagen der Ernährungslehre

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
- wenden die Grundlagen der Ernährungslehre an; - agieren qualitätsorientiert hinsichtlich des Ernährungswertes von Bäcker- und Konditorerzeugnissen.	Grundlagen der Ernährungslehre
Ernährungslehre	
- berücksichtigen die Grundlagen der Ernährungslehre und erfassen den grundlegenden Bedarf für eine ausgewogene Ernährung; - benennen Ursachen für ernährungsbedingte Krankheiten; - benennen alternative Produktangebote für Menschen mit Unverträglichkeiten; - berücksichtigen die Bedingungen zum Erhalt von Nährstoffen bei Lagerung und Zubereitung von Speisen.	- Ernährungslehre - Ernährungsbedingte Krankheiten - Alternative Speiseangebote - Nährstoffwerte

B.4 Bäckerei und Feinbäckerei

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
- stellen Brot, Brötchen und Backwarensnacks sowie Kleingebäck auf Grundlage von Vorteigen und Teigen her - verwenden zur Herstellung Rohstoffe, Lockerungsmittel und Halbfabrikate - steuern die Herstellungs-, Back- und Gärprozesse ihrer gesamten Backwaren differenziert	- Bäckerei - Feinbäckerei - Herstellungs-, Back- und Gärprozesse
Brot, Brötchen, Backwarensnacks und Kleingebäck	
- nutzen Checklisten, Tabellen und Rezepte für die Herstellung von Brot, Brötchen, Backwarensnacks und Kleingebäck; - nutzen Rohstoffe und Halbfabrikate;	- Checklisten, Tabellen und Rezepte - Lockerungsmittel - Sauerteig - Hilfsmittel - Rohstoffe und Halbfabrikate - Vorteige

• setzen Lockerungsmittel wie bspw. Sauerteig und Hefe ein; • beherrschen die Verfahren zur Herstellung von Sauerteig; • beherrschen die Verfahren zur Analyse von Sauerteig wie bspw. Säuregrad und PH-Wert; • setzen Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt ein; • stellen verschiedene Vorteige her und setzen sie fachgerecht ein; • stellen Teige maschinell her und arbeiten sie in unterschiedlichen Formen auf; • stellen Brot, Brötchen final her; • stellen Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Produkten her; • stellen Kleingebäck wie Partygebäck insbesondere Salz- und Käsegebäck her; • belegen Brot, Brötchen und Kleingebäck und garnieren es verkaufsfördernd;	• Teige • Brot, Brötchen wie bspw.: - Weizen- und Weizenmischbrot bzw. -brötchen - Roggen- und Roggenmischbrot bzw. -brötchen - Vollkorn- und Schrotbrote bzw. -brötchen - Spezialbrote und -brötchen - Dinkelbrote und -brötchen - ... • Backwarensnacks • Kleingebäck
Feinbäckerei	
• nutzen Checklisten, Tabellen und Rezepte für die Herstellung von Feingebäck; • nutzen Rohstoffe und Halbfabrikate; • setzen Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt ein; • stellen Hefe- und Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren her und verarbeiten sie weiter; • rühren und dressieren Spritzmürbeteig; • stellen Blätterteig und Blitzblätterteig her und /oder verarbeiten ihn weiter; • beherrschen Verfahren zur Herstellung von Plunderteig und verarbeiten ihn weiter; • stellen regionale und saisonale Backwaren aus Teigen her;	• Checklisten, Tabellen und Rezepte • Rohstoffe und Halbfabrikate • Hilfsmittel • Hefe- und Mürbeteig • Spritzmürbeteig • Blätterteig und Blitzblätterteig • Plunderteig • Regionale und saisonale Backwaren wie bspw.: - Reisfladen - Aprikosen-, Kirsch-, oder Pflaumenfladen - Stollen Weckmänner - Weihnachtsgebäck (Spritzgebäck, Printen, Spekulatius, ...)
Back- und Gärprozesse	
• wählen Gärprozesse der verschiedenen Backwaren produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch; • wählen Backprozesse der verschiedenen Backwaren produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch.	• Gärprozesse • Backprozesse

B.5 Konditorei und Grundlagen der Patisserie

Bezug zu den Kompetenzerwartungen Die Auszubildenden...	Inhaltskontexte
BASISWISSEN	
- stellen Massen als Konditorerzeugnis her und verarbeiten sie weiter; - stellen Füllungen, Cremes und Überzüge her und verarbeiten sie weiter; - stellen Süßspeisen, Torten und Desserts nach verschiedenen Anforderungen, Geschmacksrichtungen und ästhetischen Gesichtspunkten her; - beherrschen die Grundlagen zur Herstellung von Marzipan, Schokoladen sowie Nougat- und Zuckererzeugnissen	- Massen - Füllungen, Cremes und Überzüge - Süßspeisen, Torten und Desserts - Grundlagen der Patisserie
Massen als Konditoreierzeugnis	
- schlagen Bisquitmassen, insbesondere Wiener Masse, an, füllen sie ein und backen sie; - verarbeiten Bisquitmassen zu fertigen Produkten wie bspw. Rollen - rühren schwere Massen an insbesondere für Sandkuchen; - stellen verschiedene Massen her und verarbeiten sie weiter; - stellen Massen für Florentiner, Mandelhörnchen und Nussecken her; - stellen Brandmasse her und verarbeiten sie weiter; - rosten Bienenstichmasse ab; - stellen Baisermasse her und verarbeiten sie weiter; - dressieren die verschiedenen Massen, streichen sie auf und füllen sie ein; - wählen Backprozesse produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch.	- Bisquitmassen - Schwere Massen - Verschiedene Massen - Massen für Florentiner, ... - Brandmasse - Bienenstichmasse - Baisermasse - Verarbeitung - Backprozesse
Füllungen, Cremes und Überzüge	

• verarbeiten Aprikotur und stellen sie ggf. selbst her; • verarbeiten Fondant; • stellen süße und pikante Füllungen wie bspw. für Fladen und Quiches her; • stellen Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Ganachecreme her; • stellen verschiedene Sorten von Buttercreme her; • stellen Mandel-, Nuss- und Quarkfüllungen her; • beachten bei allen Füllungen, Cremes und Überzügen die angemessene Verarbeitungstemperatur.	• Aprikotur • Süße und pikante Füllungen • Verschiedene Cremes • Buttercreme • Füllungen • Verarbeitungstemperatur
Süßspeisen, Kuchen und Desserts	
• stellen verschiedene Mousse her; • stellen Süßspeisen, süße Eierspeisen und Desserts her; • stellen Fruchtgelles und Konfitüren her; • beachten die besonderen Qualitäts- und Hygieneanforderungen sowie Lagerungsvorschriften für Eierspeisen und Milcherzeugnisse; • setzen Kuchenböden und Kapseln mit Füllungen sauber ein und streichen sie ein; • führen Dekorationstechniken bei Kuchen aus; • unterstützen beim Entwurf von auftrags- und anlassorientierten Schriftzeichen und Ornamente für Kuchen und Desserts; • unterstützen beim Garnieren von Kuchen und Desserts mit Spritzschokolade und Fondant oder führen es ggf. selbst durch;	• Mousse • Süßspeisen, süße Eierspeisen und Desserts; • Eissorten • Gelees und Konfitüren • Torten • Dekorationstechniken für Kuchen und Desserts wie bspw.: - Einstreichen - Einstreuen - Einschlagen - Riefen - Dressieren - Belegen - • Beschriftung, Dekoration und Garnitur von Kuchen und Desserts
Grundlagen der Patisserie und Pralinenherstellung	
• stellen Figuren aus Marzipan her; • modellieren die Figuren nach vorgegebenen Entwürfen schminken und garnieren sie;	• Marzipanfiguren • Nougat • Krokantarten • Kuvertüre

• stellen Erzeugnisse aus Nougat her; • verarbeiten Krokantarten weiter; • temperieren und verarbeiten Kuvertüre in Weiß, Milch und Zartbitter; • entwerfen kreative Erzeugnisse und Dekorationen; • stellen einfache Pralinenkörper her, füllen und garnieren sie.	• Kreative Dekorationen • Einfache Pralinenkörper
---	--

C. Bewertungs- und Stundenraster

A06/2025 Bäcker/-in- Konditor/-in: Stunden- und Punkteverteilung der fachtheoretischen Kenntnisse in der Lehre														
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				3. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Punkte
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
Arbeitssicherheit, Hygiene, Umweltschutz	12	10	10	20	5	10	0	10	5	0	5	30	22	35
Arbeitsorganisation	35	30	50	80	13	15	20	35	13	15	15	30	76	145
Grundlagen der Ernährungslehre	15	10	10	20	35	30	50	80	25	30	50	80	80	180
Bäckerei und Feinbäckerei	55	35	50	85	20	20	30	50	30	25	30	55	100	190
Konditorei und Patisserie	35	20	30	50	35	30	50	80	30	35	50	85	95	215
Praktisches Arbeiten	28	15	0	15	20	15	0	15	25	15	0	15	63	45
Arbeitsberichte	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	30	0	90
TOTAL	<u>180</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>128</u>	150	150	300	<u>436</u>	900

D. Fortschrittstabelle

Betriebliche Ausbildung

A06/2025 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
B.1. Arbeitssicherheit und Umweltschutz			
Arbeitssicherheit			
Auszubildende...			
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung			
• halten berufsspezifische Arbeitsschutz- und Sicherheitsbestimmungen ein;			
• ergreifen Maßnahmen zur Ersten Hilfe und kennen die Notfallregeln und Informationsketten			
• wenden Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes an und können Anlagen und Sicherheitsvorrichtungen bedienen;			
• nutzen persönliche Schutzausrüstungen korrekt;			
• setzen Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht ein;			
• halten den korrekten Umgang mit Gefahrstoffen ein (Produkte und Flüssigkeiten) und vermeiden Gefahren;			
• kennen und beachten die hygienischen Gefahren im Umgang mit Nahrungsmittel in ihrem Gewerk;			
• kennen und beachten die Vorgaben zur guten Hygienepraxis;			
• halten die Gesetze und Vorschriften zur Personal- und Arbeitshygiene am Arbeitsplatz ein;			
• beachten die Reinigungszyklen in allen Bereichen und führen diese durch;			
• wenden Maßnahmen der Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen an;			
• setzen Bestimmungen bezüglich der Arbeitskleidung um;			
• wenden ergonomische Grundregeln an und arbeiten bestmöglich rückschonend;			

• vermeiden Abfälle und entsorgen Stoffe und Materialien umweltschonend;			
• sammeln und lagern Abfälle und stellen diese für die Verwertung bereit.			
<i>Anlagen, Maschinen und Geräte</i>			
• erkennen Gefahren am Arbeitsplatz und ergreifen Maßnahmen zu ihrer Vermeidung;			
• pflegen und reinigen und unterhalten Maschinen und Geräte in der Backstube;			
• bereiten Geräte und Maschinen für Arbeitsvorgänge vor;			
• bedienen Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften, insbesondere Backöfen;			
• erkennen und melden Fehlfunktionen bzw. Störmeldungen an Anlagen, Geräten und Maschinen;			
• benennen und unterscheiden die Anlagen, Maschinen und Geräte in Backstube und Konditorei und bedienen sie nach Anweisung fachgerecht wie bspw.: - Rühr- und Knetmaschinen - Kühl- und Frostanlagen - Gebäckformmaschinen - Abwieg- und Teigwirkmaschinen - Backöfen - Gärschränke und -unterbrecher - ...			

<i>B.1.1 Rechte und Pflichten in der Ausbildung</i>			
<i>Der Ausbildungsbetrieb</i>			
<i>Auszubildende...</i>			
• erfassen die Produktpalette und das Leistungsspektrum des Ausbildungsbetriebs;			
<i>Rechte und Pflichten in der Ausbildung</i>			
• halten Lehrvertrags- und Arbeitspflichten ein;			
• fordern Lehrvertrags- und Arbeitsrechte ggf. ein;			
• finden Informationen zu Weiterbildungsangeboten;			
• stellen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag fest und halten diese ein;			
• folgen dem betrieblichen Ausbildungsplan auf Grundlage des Lehrprogramms und tragen zu seiner Umsetzung bei;			
• erkennen den Nutzen von betrieblichen und außerbetrieblichen Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für die berufliche und persönliche Entwicklung;			

<i>B.2. Arbeitsorganisation und Produktion</i>			
<i>Arbeitsabläufe</i>			
<i>Auszubildende...</i>			
• erfassen Arbeitsaufträge;			
• stellen entsprechende Arbeitsmaterialien zusammen;			

• nutzen Rezepturen, Produktbeschreibungen, Gebrauchsanweisungen, ...;			
• bereiten die einzelnen Arbeitsschritte vor;			
• integrieren sich bestmöglich in ein Team			
• wenden Zeitpläne an und arbeiten mit diesen.			
• wenden Rezepte, Tabellen und Backzettel an.			
<i>Qualitätssicherung</i>			
• tragen nach Auftrag durch Vorgesetzten zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen zwecks Qualitätssicherung bei;			
• tragen dazu bei, die Qualität von Erzeugnissen zu sichern;			
• beurteilen frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien;			
• wenden auf Anweisungen qualitätssichernde Verfahren an, insbesondere Kälte- und Verpackungstechnik;			
• nehmen Waren an und überprüfen die Lieferung hinsichtlich Bestellung, Qualität, Unversehrtheit und Menge;			
• lagern Rohstoffe sowie vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Licht, Temperatur und Feuchtigkeit fachgerecht;			
• berücksichtigen die Höchstlagerdauer der Produkte;			
• benennen die Qualitätskriterien zur Analyse und Bewertung von Bäckerei- und Konditoreiprodukten an wie bspw. in Hinsicht auf die Frische der Produkte.			

<i>B.3 Grundlagen der Ernährungslehre</i>			
<i>Ernährungslehre</i>			
<i>Auszubildende...</i>			
• berücksichtigen die Grundlagen der Ernährungslehre und erfassen den grundlegenden Bedarf für eine ausgewogene Ernährung;			
• benennen Ursachen für ernährungsbedingte Krankheiten;			
• benennen alternative Produktangebote für Menschen mit Unverträglichkeiten;			
• berücksichtigen die Bedingungen zum Erhalt von Nährstoffen bei Lagerung und Zubereitung von Speisen.			

<i>B.4 Bäckerei und Feinbäckerei</i>			
<i>Brot, Brötchen, Backwarensnacks und Kleingebäck</i>			
<i>Auszubildende...</i>			
• nutzen Checklisten, Tabellen und Rezepte für die Herstellung von Brot, Brötchen, Backwarensnacks und Kleingebäck;			
• nutzen Rohstoffe und Halbfabrikate;			
• setzen Lockerungsmittel wie bspw. Sauerteig und Hefe ein;			
• beherrschen die Verfahren zur Herstellung von Sauerteig;			

• beherrschen die Verfahren zur Analyse von Sauerteig wie bspw.: - Säuregrad - PH-Wert - ...;			
• setzen Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt ein;			
• stellen verschiedene Vorteige her und setzen sie fachgerecht ein;			
• stellen Teige maschinell her und arbeiten sie in unterschiedlichen Formen bspw. manuell auf;			
• stellen Brot, Brötchen final her wie bspw.: - Weizen- und Weizenmischbrot bzw. -brötchen - Roggen- und Roggenmischbrot bzw. -brötchen - Dinkel- und Dinkelmischbrote bzw. -brötchen - Vollkorn- und Schrotbrote bzw. -brötchen - Spezialbrote und -brötchen - ...;			
• stellen Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Produkten her;			
• stellen Kleingebäck wie Partygebäck insbesondere Salz- und Käsegebäck her;			
• belegen Brot, Brötchen und Kleingebäck und garnieren es verkaufsfördernd.			
<i>Feinbäckerei</i>			
• nutzen Checklisten, Tabellen und Rezepte für die Herstellung von Feingebäck;			
• nutzen Rohstoffe und Halbfabrikate;			
• setzen Konservierungsverfahren, Triebmittel, Backmischungen sowie andere Hilfsmittel gezielt ein;			
• stellen Hefe- und Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren her und verarbeiten sie weiter;			
• rühren und dressieren Spritzmürbeteig;			
• stellen Blätterteig und Blitzblätterteig her und /oder verarbeiten ihn weiter;			
• beherrschen Verfahren zur Herstellung von Plunderteig und verarbeiten ihn weiter;			
• stellen regionale und saisonale Backwaren aus Teigen her wie bspw.: - Reisfladen - Aprikosen-, Kirsch-, oder Pflaumenfladen - Stollen Weckmänner - Weihnachtsgebäck (Spritzgebäck, Printen, Spekulatius, ...) - ...;			
<i>Back- und Gärprozesse</i>			
• wählen Gärprozesse der verschiedenen Backwaren produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch;			
• wählen Backprozesse der verschiedenen Backwaren produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch.			

<i>B.5 Konditorei und Grundlagen der Patisserie</i>			
<i>Massen als Konditoreierzeugnis</i>			
<i>Auszubildende...</i>			
• schlagen Bisquitmassen, insbesondere Wiener Masse, an, füllen sie ein und backen sie;			
• verarbeiten Bisquitmassen zu fertigen Produkten wie bspw. Rollen;			
• rühren schwere Massen an insbesondere für Sandkuchen;			
• stellen verschiedene Massen her und verarbeiten sie weiter;			
• stellen Massen für Florentiner, Mandelhörnchen und Nussecken her;			
• stellen Brandmasse her und verarbeiten sie weiter;			
• rosten Bienenstichmasse ab;			
• stellen Baisermasse her und verarbeiten sie weiter;			
• dressieren die verschiedenen Massen, streichen sie auf und füllen sie ein;			
• wählen Backprozesse produktgerecht aus und führen sie fachgerecht durch.			
<i>Füllungen, Cremes und Überzüge</i>			
• verarbeiten Aprikotur und stellen sie ggf. selbst her;			
• verarbeiten Fondant;			
• stellen süße und pikante Füllungen wie bspw. für Fladen und Quiches her;			
• stellen Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Ganachecreme her;			
• stellen verschiedene Sorten von Buttercreme her;			
• stellen Mandel-, Nuss- und Quarkfüllungen her;			
• beachten bei allen Füllungen, Cremes und Überzügen die angemessene Verarbeitungstemperatur.			
<i>Süßspeisen, Kuchen und Desserts</i>			
• stellen verschiedene Mousse her;			
• stellen Süßspeisen, süße Eierspeisen und Desserts her;			
• stellen Fruchtgelles und Konfitüren her;			
• beachten die besonderen Qualitäts- und Hygieneanforderungen sowie Lagerungsvorschriften für Eierspeisen und Milcherzeugnisse;			
• setzen Kuchenböden und Kapseln mit Füllungen sauber ein und streichen sie ein;			
• führen Dekorationstechniken bei Kuchen aus wie bspw.: - Einstreichen - Einstreuen - Einschlagen - Riefen - Dressieren - Belegen - ...;			

• unterstützen beim Entwurf von auftrags- und anlassorientierten Schriftzeichen und Ornamente für Kuchen und Desserts und stellen sie formvollendet her;			
• unterstützen beim Garnieren von Kuchen und Desserts mit Spritzschokolade und Fondant und führen es ggf. selbst aus.			
<i>Grundlagen der Patisserie und Pralinenherstellung</i>			
• stellen Figuren aus Marzipan her;			
• modellieren die Figuren nach vorgegebenen Entwürfen schminken und garnieren sie;			
• stellen Erzeugnisse aus Nougat her;			
• verarbeiten Krokantarten weiter;			
• temperieren und verarbeiten Kuvertüre in Weiß, Milch und Zartbitter;			
• entwerfen kreative Erzeugnisse und Dekorationen;			
• stellen einfache Pralinenkörper her, füllen und garnieren sie.			

UNTERSCHRIFTEN:

Der gesetzliche Vertreter
oder Vormund

Der Lehrling

Der Lehrmeister

Der Ausbilder

<i>Fortschrittstabelle ausfüllen</i>	<i>Datum der letzten Überprüfung</i>	<i>Unterschrift des Lehrmeisters/Ausbilders</i>
<i>1. Lehrjahr</i>		
<i>2. Lehrjahr</i>		
<i>3. Lehrjahr</i>		