



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

grenzüberschreitendes
MEISTERPROGRAMM

BÄCKER-KONDITOR/IN

A06/2007

QUALIFIKATIONSPROFIL

A 06 MEISTER/IN BÄCKER-KONDITOR/IN

Die Fachqualifikation des/der Meisters/in Bäcker-Konditor/in:

Der Meister / die Meisterin Bäcker-Konditor/in organisiert selbstverantwortlich die Produktionsplanung und den Mitarbeiterinsatz in einem Bäcker- und Konditoreibetrieb zur handwerklich korrekten Herstellung der Waren und deren Verkauf, indem er/sie den Arbeitsschutz, das Lebensmittelrecht und die Qualitätsentwicklung beachtet.

Die in der Weiterbildung Meister/in Bäcker-Konditor/in vermittelten professionellen Schlüsselfertigkeiten sind:

1. ARBEITSORGANISATION

Personalführung, Produktionsplanung und Lagermanagement, Maschinen- und Werkzeugpflege, Maßnahmen der Qualitätssicherung.

2. FACHKUNDIGE HERSTELLUNG VON BACK- UND KONDITOREIWAREN

Rohstoffkunde, Lebensmittelrecht, Produktionstechniken und -schritte im Back- und Konditorhandwerk

3. HYGIENE UND ARBEITSSCHUTZ

Euronorm HACCP, Berufskrankheiten und Unfallvorbeugung.

4. FACHKUNDIGE BETRIEBSFÜHRUNG

Betriebsgründung und Berufspolitik, rentable Betriebsführung und Kalkulation, Umgang mit den wichtigen Aufsichtsinstanzen.

5. MARKETING UND VERKAUF

Marketing und Warenpräsentation, Verkaufskunde und -psychologie.

BÄCKER-KONDITOR/IN

A. ALLGEMEINKENNTNISSE

Siehe hierzu das vom zuständigen Minister genehmigte Programm.

B. THEORETISCHE BERUFSKENNTNISSE

1. Arbeitsorganisation (52 Std.)

Personalführung

- Personalführungsmittel (Motivation, Information, Delegation, Kontrolle usw.)
- Rationelle Arbeitsteilung

Produktionsplanung

- Produktionsabläufe organisieren.
- Tagesplan – Wochenplan
- Erstellung eines Produktionsregisters: saisonale Planung
- Rationeller Einsatz des Arbeitsmaterials.
- Die Besonderheiten des Kühlens, Frostens und der Gärunterbrechung

Lagermanagement

- Führen einer Rohstoff- oder Materialkartei
- Lagermethoden
- Lagerverwaltung
- Führen von Dokumenten
- Der Umschlag: Kontrolle und Geschwindigkeit des Umlaufs.

Einsetzen- Pflegen- und Warten von Maschinen und Werkzeugen

- Kenntnisse der Funktionsweise der Backofensysteme
- Kälteanlagen
- Kenntnisse der Maschinen und Geräte
- Pflege und Instandhaltung der berufsbezogenen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen
- Möglichkeiten, Energie zu sparen

Allgemeines Qualitätsmanagement

- Rohstoffkontrolle
- Kenntnisse der berufsbezogenen Produktprüfung
- Kenntnisse über Produkthaftung

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrolle der Qualitätssicherung

- Allgemeine Mängel erkennen und Fehler im Fabrikationsablauf korrigieren
- Studium und eventuelle Abänderungen der Grundrezepte
- Mängel von Zutaten ausgleichen
- die Qualität einer Produktionseinheit und die gewünschte Rentabilität verbessern
- Abfallbeseitigung

2. fachkundige Herstellung von Back- und Konfiseriewaren (84 Std.)

Grundkenntnisse der berufsbezogenen Naturwissenschaften

- Theoretische berufsbezogene Grundkenntnisse in Biologie, Physik, Chemie und Lebensmittelchemie
- Kenntnisse der Arten physikalischer, chemischer und biologischer Lockerung von Teigen, Massen und Backwaren
- Führen von Sauerteigen
- Naturwissenschaftsbezogene Kenntnisse der Gär- und Backvorgänge

Rohstoffkunde

- Gründliche Kenntnisse der Grundrohstoffe, (Mehl, Backfette, Eier, Hefe usw.)
- Kenntnisse der berufsbezogenen Hilfsstoffe (Backmittel, Trennfette, Emulgatoren, Aromen usw.)
- Kenntnisse der berufsbezogenen Grundrezepte und ihrer Abwandlungen

Anwendung des Lebensmittelrechts der Produktion (Gesetzgebung)

- Die Nationalen gesetzlichen Bestimmungen und Richtlinien bei der Herstellung verschiedener Produkte in B und D: zum Beispiel Auszeichnung der Preise, Angaben über Farbstoffverwendung, Eichen der Verkaufswaagen usw.
- EU-Richtlinien / die Lebensmittelrahmenverordnung: VOEG178-2002
- Versicherungen gegen Risiken
- Auszeichnung der Preise
- Angaben über die Farbstoffverwendung
- Eichen der Verkaufswaagen

Produktionstechniken: Überblick der verschiedenen Produktgruppen:

- Die Herstellung von Broten, Brötchen, Blätter- und Plunderteiggebäcken
- Die Herstellung von sonstigem Kleingebäck und feinen Backwaren, insbesondere Torten, Desserts und Dauerbackwaren
- Die Herstellung von Speiseeis, Sorbets, Parfaits (halbgefrorenes)
- Ggf. die Herstellung von: Pralinen, Schokoladen- und Marzipanartikeln
- Führen und Aufarbeiten von Hefeteigen
- Abwiegen, Wirken und Formen von Teigen für Brot, Brötchen und sonstiges Feingebäck

Produktionstechniken: Kneten, Mixen und Rühren von Teigen.

- Anwirken, Aufarbeiten, Touren von Plunder- und Blätterteigen
- Anwirken, Ausrollen und Aufarbeiten von Mürbeteigen
- Kenntnisse über die Formgebung und Gestaltung von Bäckereierzeugnissen
- Kenntnisse über die Herstellung von Teigwaren
- Massen-Anschlagen, Dressieren, Aufstreichen sowie Abrösten von Brand-, Makronen- und Florentinermassen
- Steuern von Backvorgängen

Produktionsschritte

- Lagern, Anwirken und Ausformen von Honig- und Lebkuchenteigen
- Auswählen und Dosieren von Rohstoffen
- Couverturen, Glasuren und Gelees: Füllen, Garnieren und Überziehen von Torten, Formstücken, Desserts und Gebäcken aller Art
- Frosten und Entfrosten von Halbfertig- und Enderzeugnissen
- das Unterbrechen der Gärung von Teigen
- Schneiden und Verpacken von Backwaren

Confiserie

- Temperieren und Spänen von Couverturen, sowie überziehen mit Couverture
- Schokolade: Couverturen, Fettglasuren, Kakaobutter und andere Pflanzliche Fette
- Kenntnisse der Herstellung von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen
- Zubereitung, Gefrierung und Portionieren von Speiseeis

3. Hygiene und Arbeitsschutz (12 Std.)

Euronorm HACCP

- Die Euronorm HACCP: Analysieren der kritischen Lenkungspunkte, diese erkennen, beheben und Maßnahmen ergreifen
- Hygienemaßnahmen bei der Herstellung von Speiseeis
- Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch von Insekten-, Nager- und Parasitenbekämpfungsmitteln

Berufskrankheiten

- Die typischen Berufskrankheiten
- Versicherungen
- gesetzliche Vorschriften

Unfallvorbeugung

- Erste Hilfe Maßnahmen
- Sicherheitsmaßnahmen bei dem Gebrauch von Maschinen
- Qualitätsmanagement und Qualitätssicherungssysteme
- Vorbeugungsmaßnahmen

4. fachkundige Betriebsführung (60 Std.)

Betriebsgründung

- Gesetzgebung der Berufszulassung als Bäcker–Konditor (zur Herstellung und dem Verkauf der verschiedenen Back-, Konditoreiwaren, Speiseeis, Schokoladenwaren
- Der Niederlassungsort
- Der Kauf eines bestehenden Betriebes
- Das Anmieten eines bestehenden Betriebes
- Wie kann man sich einen Eindruck vom wirklichen Ertrag eines Unternehmens machen?
- Stellenwert der Konkurrenz - Konkurrenzanalyse
- Energieversorgung & Sicherstellung der Infrastruktur
- Einrichtung und Ausstattung der Arbeits-, Geschäfts- und Lagerräume

Rentable Betriebsführung

- Rentabilitätsprognosen
- Gründung einer GmbH
- Berufsspezifische Wirtschafts- und Steuergesetzgebung
- Sozialgesetzgebung für die Bereiche Bäcker–Konditor
- Besteuerungssysteme im Vergleich
- das pauschale- oder das reelle System
- Vor- und Nachteile der verschiedenen Besteuerungssysteme
- Rentabilität durch rentable Investition
- Die berufsbezogene Berechnung und Verwaltung des Unternehmens
- Grundbegriffe der Kostenrechnung erfassen, Kostenarten unterscheiden und den Verkaufspreis ermitteln
- Berechnen des Einkaufspreises, des Selbstkostenpreises (Lasten: fixe und variable Kosten) und des Verkaufspreises
- Berufsspezifische Bestandteile des Selbstkostenpreises, Analyse der Abschreibung

- Überprüfung des Ergebnisses, Umsatz und Rentabilität des eingesetzten Kapitals
- Lohn und Personalkosten (Produktion, Verkauf, Fahrer usw.)
- Investitionspolitik: Begründung der Wahl und Ankauf von Öfen, Kühlmaterialien, Mobiliars, der Werk- und Fahrzeuge und anderer Maschinen in Bezug auf die gewünschte Produktivität des Unternehmens
- Die Mehrwertsteuer-Erklärung
- Ein- und Ausgabenverwaltung (Kassenbücher, Rechnungsbücher usw.)
- Die verschiedenen Versicherungen

Staatliche Aufsichtsinstitutionen (Berufs- und Wirtschaftsverbände)

- Lokale, provinzielle, nationale und Internationale Vereinigungen in D und B
- Kontaktpflege in Bezug auf die Berufsverbänden (Innungen, Verband der Nahrungsmittelkontrolle AFSCA, Awex, Wfg, ZAWM, IAWM)

5. Marketing und Verkauf (48 Std.)

Marketing

- Optimierung der Produkt- und Sortimentsgestaltung / Sortimentsbreite und –tiefe
- Die verschiedenen Vertriebswege: Ladengeschäft, Versand, Catering, Wiederverkauf, Internetverkauf etc.
- Absatzpolitische Instrumente: Produktpolitik, Preispolitik, Werbung
- Planen von Werbeaktionen
- Marktforschung: Zielgruppenanalyse
- Webseiten: Gestaltung und Pflege

Warenpräsentation

- Einrichtungskonzepte und verkaufsorientierte Ladengestaltung
- Schaufenstergestaltung: farbliche Gestaltung, systematischer Grundaufbau, Blickfang, Abwechslung
- Schaufenstereinrichtung: Belüftung, Ausleuchtung, fahrbare Schrankkästen
- Schaufensterarten: Sortimentsfenster, Ideen- und Phantasiefenster, Spezialfenster, Saisonfenster
- Gestalten von Blickfängen (eye catcher)
- Innovative Formen professioneller Präsentation aus dem Nachbarland B / D

Verkaufskunde und Verkaufspsychologie

- Grundlagen der allgemeinen Psychologie: die verschiedenen Persönlichkeitsanteile und Motivationspsychologie
- Grundlagen der Kommunikation: das Vier-Ohren-Modell, Transaktionsanalyse
- Körpersprache: Gestik und Mimik
- Verkaufsgespräche führen
- verkäuferische Maßnahmen zur Umsatzsteigerung: Alternativverkauf, Zusatzverkauf, Vorverkauf, Produktprobenverteilung
- Bestellannahme und Bestellservice, Telefonservice
- Verhalten in verschiedenen Situationen: Reklamationen, Ladendiebstahl, Kulanz

C. PRAXIS

Vorausgesetzte Praxiserfahrung aus dem Betrieb

- Herstellung von Hefeteigen
- Herstellung von Sauerteigen
- Herstellen und Verarbeiten von Blätterteig
- Überwachung des Ofens während des Backvorganges
- Herstellung der verschiedenen Brotsorten
- Erkennen der Ursachen von Brotfehlern und Maßnahmen zu deren Beseitigung
- Herstellung von Mürbegebäcken
- Herstellung von feinen Backwaren einschließlich Torten und Desserts sowie Dauerbackwaren
- Printen / Spekulatius / Lebkuchen / Honigkuchen
- Herstellung von Kleingebäcken
- Herstellung von Diätgebäcken
- Plundergebäcke
- Hefesüßteige
- Herstellung von Cremes und Füllungen
- Herstellung von Massen
- Herstellung von Snacks
- Herstellung von Speiseeis
- Schokoladenverarbeitung
- Dekorationstechniken
- Fachgerechtes Verpacken
- Führen von Kundengesprächen

Um die oben angeführten Praxisfertigkeiten zu belegen, legt der Kandidat bzw. die Kandidatin während des Meisterkurses fünf Arbeitsberichte vor.

Arbeitsberichte

1. Jahr:

- **Themenblock 1: Herstellen und Führen von Sauerteigen**
Weizensauerteige
Roggensauerteige
Weizensauerteige

- **Themenblock 2: Herstellung der verschiedenen Brot- und Gebäcksorten**
Brot- und Gebäckfehler: Erkennung und Maßnahmen zum Beheben
Diätgebäcke
Ortsübliche Brot- und Gebäcksorten
Spezialbrote: z. B. Mehrkorn- und Saatenbrote
Brötchen

- **Themenblock 3: Blätterteig und Plunderteige**
Blätterteige: Blitzblätterteige / holländisch – deutsche Art – französisch
Plunderteige: dänischer Plunder, (Kopenhagener Plunder)

2. Jahr:

- **Themenblock 4: - Wahlpflichtbericht –**

Eisherstellung
Milchspeiseeis
Fruchtspeiseeis
Sorbets
Parfaits

oder:

Schokoladenverarbeitung
Temperierung
Handhabung und Verarbeitung

- **Themenblock 5: Dekorationstechniken**
Dekoration aus: Schokolade, Marzipan, triebarmen Teigen

A06/2007 grenzüberschreitender Meisterkurs Bäcker-Konditor/in: Stunden- und Punkteverteilung										
KURSE	1. JAHR				2. JAHR				TOTAL	
	Std.	Punkte			Std.	Punkte			Std.	Pkte.
		Jahr	Prüf.	Total		Jahr	Prüf.	Total		
A. Allgemeinkenntnisse: Betriebslehre										
	144	150	150	300	160	150	150	300	304	600
B. Theoretische Fachkunde										
Arbeitsorganisation	28	30	30	60	24	25	25	50	52	110
Herstellung Back- & Konditoreiwaren	40	45	45	90	44	60	60	120	84	210
Hygiene, Sicherheit u. Arbeitsschutz	8	10	10	20	4	5	5	10	12	30
Fachkundige Betriebsführung	30	35	35	70	30	35	35	70	60	140
Marketing und Verkaufskunde	22	30	30	60	26	25	25	50	48	110
TOTAL	128	150	150	300	128	150	150	300	256	600

Bewertungskriterien in der praktischen Meisterprüfung*	
(C-Prüfung)	
Arbeitsorganisation	100
Herstellung Back- & Konditoreiwaren	120
Hygiene und Arbeitsschutz	50
Fachkundige Betriebsführung	70
Marketing und Verkaufskunde	60
TOTAL	400

*Vorschlag, der durch den grenzüberschreitenden Begleitausschuss modifiziert werden kann