

## UNTERWEISUNGSPLAN

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

### **BÄCKERHANDWERK** Bäcker/in (15300-00)

---

#### **1 Thema der Unterweisung**

Grundlagen der Brot-, Kleingebäck- und Feingebäckherstellung

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 INHALT**

#### **Zeitanteil**

##### **3.1 Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck**

35 %

Unterscheiden und Beurteilen von Weizenmehlen

Teige herstellen

Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten  
z.B. Toastbrot

Gärprozesse steuern, Backprozesse durchführen

Manuelle Herstellung von einfachen Weizenkleingebäcken  
und Weizenbroten

Wirk- und Ausrollübungen

##### **3.2 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen**

35 %

Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und  
verarbeiten

Fettgebäcke herstellen

Deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten

Blätterteig herstellen

Gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen

Mürbeteig herstellen und verarbeiten

Backprozesse durchführen

**3.3 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen** 15 %

Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen

Biskuitmasse und Wiener Masse anschlagen

Sand- oder Rührmasse herstellen

Massen aufstreichen, einfüllen und backen

**3.4 Herstellen und Verarbeiten von Füllungen und Cremes** 15 %

Aprikotur herstellen und verarbeiten

Glasur herstellen und verarbeiten

Herstellen von Cremes, Garnierübungen mit Cremes

Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen

---

100 %

---

---

### **Integrative Bestandteile**

Im Zusammenhang mit der Durchführung des Lehrgangs zusätzlich zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten gemäß Ausbildungsordnung:

- Arbeitssicherheit, Umweltschutz und rationellen Energieverwendung, umweltgerechte Abfallentsorgung
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Erste Hilfe, Gefahrenbeseitigung, Vorschriften des vorbeugenden Brand-schutzes, Verhalten bei Bränden
- Früherkennung von Berufskrankheiten, Anwendung von Vorbeugemaßnahmen
- Hygieneleitlinie, Schulungen nach dem Infektionsgesetz
- Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen, Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln, bewerten und dokumentieren
- Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten
- Backzettel herstellen, Rezepturen umrechnen
- Darstellen von Arbeitsabläufen bei der Brot-, Kleingebäck- und Feinge-bäckherstellung, Arbeitsschritte nach funktionalen, organisatorischen, technischen und wirtschaftlichen Kriterien unter Berücksichtigung des Arbeitsauftrages planen, vorbereiten und festlegen
- Lagern und Verpacken von Rohstoffen und Produkten
- Kundenberatung und Verkauf, Präsentation von Waren
- Informations- und Kommunikationssysteme anwenden
- Arbeiten im Team, Arbeitsergebnisse vorstellen und präsentieren

Gemäß Empfehlungen des BIBB-Hauptausschusses ist zu beachten:

- < eine gestaltungsoffene und flexible Durchführung vor Ort, die regionale, betriebliche und branchenspezifische Besonderheiten berücksichtigt.
- < die Zusammenstellung eines geeigneten Methodenmixes, der sich an den Lernvoraussetzungen und an den in der Berufsschule vermittelten Quali-fikationen der Teilnehmer orientiert.
- < eine Orientierung an den Geschäfts- und Arbeitsprozessen des Betriebes.