

## U N T E R W E I S U N G S P L A N

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

### **SPEISEEISHERSTELLER-HANDWERK**

Speiseeishersteller/in (25420-00)

---

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

Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,  
Herstellen von kleinen Gerichten

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 2 Arbeitswochen

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 Stoffplan**

#### **Zeitanteil**

##### **3.1 Herstellen, Verarbeiten und Backen von Biskuitmassen**

20 %

- Einweisung in die Funktion und Bedienung von Maschinen, Geräten und Werkzeugen
- Qualitätsmerkmale definieren
- Rohstoffe für Biskuitmassen auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen
- Grundlagen der Herstellung für Biskuitmassen unter Einsatz verschiedener Herstellungstechniken
- Biskuitmassen nach vorgegebenen Rezepturen und ausgewählten Anschlagtechniken herstellen und verarbeiten, Produkte backen, z.B. Löffelbiskuit, Rouladen, Omelette etc.
- Gebäcke sachgerecht lagern und/oder verarbeiten

**3.2 Herstellen und Verarbeiten von Waffelmassen** 20 %

- Rohstoffe für Waffelmassen auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen
- Grundlagen der Herstellung von Waffelmassen unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks kennenlernen
- Waffelmassen (süß/pikant) nach vorgegebenen Rezepturen herstellen und backen, z.B. süße Waffeln, Waffeln aus Brandmasse, Crêpe etc.
- Waffel- und Crêpe-Variationen süß und pikant füllen

**3.3 Klare und gebundene Suppen herstellen** 20 %

- Qualitätsmerkmale definieren
- Rohstoffe und andere Zutaten auswählen, dosieren und vorbereiten, z.B. schneiden, schälen, blanchieren, pürieren, gratinieren etc.
- Grundlagen der Herstellung klarer Suppen, z.B. Bouillon
- Grundlagen der Herstellung gebundener Suppen, z.B. Tomatencremesuppe
- Grundlagen des Gratiniertens von Suppen, z.B. Zwiebelsuppe
- Anrichten und präsentieren der Suppen

**3.4 Salatvariationen zubereiten** 20 %

- Einteilung der Salate nach eingesetzten Rohstoffen z.B. Blattsalate, Wurzelsalate etc.  
z.B. Vorspeise, Hauptgericht, Beilage etc.
- Rohstoffe und andere Zutaten für Salate auswählen und vorbereiten
- Herstellen verschiedener Salatteller unter Verwendung frischer Rohstoffe, z.B. Blattsalat, Gemüsesalat, Wurstsalat etc.
- Herstellen verschiedener Salatsaucen und Dressings unter Verwendung frischer Rohstoffe, z.B. Sauce Vinaigrette, French-Dressing etc.
- Anrichten und präsentieren der Salatteller

3.5	<b>Toastvariationen herstellen</b>	20 %
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätsmerkmale definieren</li><li>• Rohstoffe und andere Zutaten zur Toastherstellung auswählen und vorbereiten</li><li>• Toastvariationen unter Verwendung frischer Rohstoffe herstellen, z.B. Toast Hawaii, Spargeltoast etc.</li><li>• Toastvariationen nach Vorgaben überbacken (gratinieren)</li><li>• Gratinierter Toastvariationen anrichten und servieren</li></ul>	
		<hr/> <p>100 %</p> <hr/> <hr/>

### **Integrative Bestandteile**

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
- Unfallgefahren erkennen, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Erste Hilfe, Gefahrenbeseitigung, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes, 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
- Rezepturen erstellen und umrechnen
- Darstellen von Arbeitsabläufen (produktbezogen), 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 berücksichtigen:

- < 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 Qualifikationen der Teilnehmer/innen orientiert
- < eine Orientierung an den Geschäfts- und Arbeitsprozessen des Betriebes