

UNTERRICHTSPLAN

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

KONDIATORENHANDWERK

Konditor/in (15310-00)

1 Thema der Unterweisung

Einführung in die Konditorei-Technologie

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 2 Arbeitswochen

Teilnahme: Auszubildende ab 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Unfallgefahren in einem Konditoreibetrieb
Gefahrenbeseitigung, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Erste Hilfe | 5 % |
| 3.2 | Hygienemaßnahmen im Konditoreibetrieb
Personalhygiene, Reinigungstechnik, Reinigungsgeräte und ihre Anwendung, Pflege und Wartung | |
| 3.3 | Einweisung in Funktion, Arbeitsweise, Bedienung moderner Maschinen und Arbeitsgeräte in der Konditorei: Backofen, Rührmaschine, Knetmaschine, Teigteiler, Ausroll- und Schneidemaschine, Trocken- und Garraum, Garniermaschine, Gebäckformer, Fettbackgerät, Speiseeisbereiter, Temperiergerät, Überziehmaschine, Schäl- und Entkernmaschine, Sahnespender, Bainmarie, Kühl-, Klima- und Frostanlage | 10 % |

- 3.4 Vorbereiten von Rohstoffen für Rezepturen:
Abwiegen von Rohstoffen in flüssiger, pastöser, cremiger,
trockener Beschaffenheit
Ölsamen schälen, reiben, hacken, hobeln, stifteln
Eier trennen mit und ohne Ablassgerät, Eipulver, Milchpulver
lösen
Früchte reinigen, schälen, entkernen, teilen, saften, pürieren
Gewürze abreiben, ausschaben, stoßen, malen
Rohstoffe auflösen
Getreidemahlerzeugnisse sieben, Kakaopulver sieben
- 3.5 Vorbereiten von Backformen, Backringen, Backblechen:
buttern, wachsen, mehlen, ausstreuen, belegen mit Papier
und Backfolie, auslegen mit Papier
- 3.6 Herstellen von Mürbeteigen unterschiedlicher Zusammen- 5 %
setzung und Herstellungsarten
Mürbeteiggebäcke durch Ausrollen, Ausstechen, Ausformen,
Schneiden, Ausdrücken, Aufspritzen
Backen, überziehen, glasieren, ausgarnieren
- 3.7 Grundlagen der Herstellung von gebackener Konditoreiware, 5 %
Backversuche mit Butter-, Zucker- und Eianteilen im
prozentualen Verhältnis zum Mehl, sowie Zugabe von mehr
oder weniger Edelbacktrieb
Auswirkungen hinsichtlich Gebäckveränderungen und
Geschmack
- 3.8 Herstellen von Hefe- und Blätterteigen, manuell und 10 %
maschinenbearbeitet: kneten, wirken, rollen, flechten,
tourieren, formen, schneiden von einfachen Hefe- und
Blätterteigteilen wie Böden, Kapseln, Schalen usw.
Abstreichen oder Sprühen von Blätter- und Hefeteig mit
Wasser, Milch, Sahne, Ei
- 3.9 Bereiten verschiedener Backfüllungen für Hefe- und
Blätterteigstücke wie Nuss, Marzipan, Krem, Kompottfüllung;
Kochen von Bienenstichaufstrich, Mürbeteigstreusel
- 3.10 Massenunterscheidung nach Rohstoffen, Lockerung und 15 %
Herstellungsweise
Herstellen von Biskuitmasse, Wiener Masse, Sandmasse,
Baisermasse, Makronenmasse, Brandmasse zu Böden,
Kapseln, Schalen, Windbeuteln, Schaumringen

3.11	Zubereiten von Milchkrem, Füllkrem, Butterkrem, Schlag- sahne und Sahnekrem	5 %
3.12	Füllen und Zubereiten der Mürbeteigböden, Massenböden, Massenkapseln, Massenteilchen mit Krems zu Torten, Desserts, Kuchen usw.	10 %
3.13	Bereiten und Backen von Käsekuchen, Schwäbischem Apfelkuchen, Gemüsekuchen	5 %
3.14	Herstellen von Milchspeiseeis unter Beachtung der Speiseeis-Verordnung, Eis portionieren, Eisbecher bereiten	5 %
3.15	Herstellen von Halbfabrikaten: Kochen von Aprikosenkonfitüre aus Früchten mit Zucker und Geliermitteln Herstellen von Marzipanrohmasse unter Verwendung von Walzwerk und Röstkessel Herstellen von Nugatmasse, Einsatz von Mixer, Kochen, Tablieren von Fondant und gekochter Schokoladenglasur Dünsten und Blanchieren von Früchten	5 %
3.16	Krem-Garnierübungen mit Spritzbeutel, Loch-, Stern- und Schmucktüllen an der Modelltorte Garnierübungen mit Spritztüte unter Verwendung von Eiweißglasur unter Einsatz von Garniervorlagen Spritzschokoladenübungen für Schriftschildchen	15 %
3.17	Pralinenkörper herstellen: Gegossener Fondant, Weich- und Hartkrokant, ausgestoche- nes Marzipan, geschnittener Nugat Überziehen mit Kuvertüre	
3.18	Verarbeiten von Marzipan: Marzipan anwirken mit Zucker, Marzipan mit Zusatz von Kakao, Marzipan ausrollen zum Eindecken, Marzipandekor ausstechen für Torten und Desserts, Marzipanbrote, -eier, -kartoffeln formen, Marzipan mit Kakaobutter behandeln	5 %

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Werkzeuge, Geräte sowie Hilfsmittel nach Verwendungszweck auswählen und bereitstellen
- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung des Auftrages vorbereiten, Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden im Umfeld des Arbeitsplatzes treffen
- Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten