

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

für einen Lehrgang zur Anpassung an die technische Entwicklung für

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Bäckerei (38280-01)

1 Thema der Unterweisung

Verkaufstechniken im Lebensmittelhandwerk II

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

3.1 Informations- und Kommunikationstechnik mit Einführung der EDV

10 %

- Branchensoftware im Hinblick auf Nährwertinformationen und allergene Stoffe nutzen
- Preise kalkulieren

3.2 Lebensmittel- und gewerberechtliche Bestimmungen, Hygiene

10 %

- Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen in Bezug auf Hygiene planen
- Systematische Einteilung der feinen Backwaren nach Gruppen und Untergruppen vornehmen können

3.3 Qualitätssichernde Maßnahmen

5 %

- Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen können

3.4	Kundenberatung, Werbung und Verkaufsförderung	25 %
	<ul style="list-style-type: none">- Kundenwünsche und Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten- Korrektes Verhalten bei hohem Kundenandrang üben- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Inhalts- und Zusatzstoffen darlegen können- Werbeaktionen, insbesondere mit regionalen und jahreszeitlichen Themen und Formen planen und ausführen	
3.5	Umgang mit Waren, Fachberatung	30 %
	<ul style="list-style-type: none">- Brotbuffet gestalten- Backwaren mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen- Kalte Cremes oder Schlagsahne herstellen und verarbeiten- Herstellen von feinen Backwaren, z.B. aus Plunderteig, Blätterteig, Sand- oder Röstmasse	
3.6	Kleine Gerichte herstellen	20 %
	<ul style="list-style-type: none">- Herzhafte Teig- und Süßspeisen herstellen	
		<hr/>
		<u>100 %</u>

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 sowie eine umweltgerechte Abfallentsorgung beachten und anwenden
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Gefahrenbeseitigung, Erste Hilfe, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes, Verhalten bei Bränden,
- Früherkennung von Berufskrankheiten, Anwendung von Vorbeugemaßnahmen
- Hygieneleitlinie, Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz
- 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, bewerten und dokumentieren