

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

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Bildung zur Anpassung an
die technische Entwicklung im

BÄCKERHANDWERK*) Bäcker/in (15300-00)

1 Thema der Unterweisung

Moderne Verfahren zur Herstellung von Backwaren I

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

Durchführung: *) Übergangsfrist bis 31.12.2021

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Herstellen von Sauerteigbrot und Roggenkleingebäck

25 %

Rohstoffe für Roggen- und Roggenmischbrot sowie Roggenkleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen

Grundlagen der Herstellung von Roggengebäcken unter Einsatz von Sauerteig

Ansatz, Pflege und Lagerung des Anstellgutes

Sauerteigführungen wie z.B.

- Detmolder Einstufen- und Zweistufenführung
- Weinheimer Qualitätsbrotführung
- Berliner Kurzsauerteig
- Salzsauerführung

Bedeutung des pH-Wertes im Sauerteig, Aufstellen von Führungsschemen einschließlich Rezepturberechnungen, pH-Wertmessungen mit modernen elektronischen Messgeräten bei Sauerteigen

Sauerteige nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen

Teige herstellen und in unterschiedlichen Formen aufarbeiten

Teiglinge backen

3.2 **Herstellung von Weizen-, Weizenmischbrot und Weizenkleingebäck** 25 %

Grundlagen der Weizenbrotführung mit und ohne Vorteig oder Weizensauerteig

Herstellung von Weizenbrot verschiedener Art wie z.B. Deutsches Weißbrot, Toastbrot nach verschiedenen Aufbereitungsmethoden, Französisches Weißbrot, Baguettes

Rohstoffe für Weizenbrot sowie Weizenkleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen

Vorteige (Weizensauerteig, Weizenvorteig) herstellen und einsetzen, Lockerungsmittel einsetzen

Teige herstellen und in unterschiedlichen Formen aufarbeiten

Manuelle und maschinelle Herstellung von nicht ortsüblichen Weizenkleingebäcken wie z.B. Kaisersemmeln, Wasserwecken, Milchbrötchen, Dänische Brötchen, Röttelchen, Berliner Schusterjungen, Weinheimer Bauernwecken, Käsebrötchen, Kieler Fettsemmeln, Splitterhörnchen, Frühstückshörnchen, Rosinensemmeln, Schrotbrötchen, Sojabrötchen, Salzwecken, Laugenwecken, Maurerlaibl, Zeilensemmeln, Knüppel, Laugenbrezeln

Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung

Moderne Verfahren zur Steuerung des Gärprozesses, Gärunterbrechung, Gärverzögerung, Langzeitführungen, Heranführung zur Stückgare und Ofenreife

Teiglinge backen

- 3.3 **Herstellen von Partykleingebäck, Süßspeisen und kleinen Gerichten** 15 %
- Partykleingebäck als Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen und mit tierischen und pflanzlichen Zutaten
- Herstellen von Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten
- Brot und Kleingebäcke belegen und garnieren
- Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe
- Süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel
- Eierspeisen herstellen
- Toastvariationen zubereiten
- 3.4 **Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen** 20 %
- Flechtgebäcke herstellen
- Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren erstellen und verarbeiten, Spritzmürbeteig rühren und dressieren
- Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren
- Deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufbereiten
- Backprozesse durchführen
- 3.5 **Herstellung und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen, Cremes und Süßspeisen** 15 %
- Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten
- FrISChe und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu Füllungen verarbeiten
- Sahnecreme herstellen
- Kalte halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen
- Süße Eierspeisen herstellen

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Arbeitssicherheit, Umweltschutz und rationellen Energieverwendung, umwelt- gerechte Abfallentsorgung
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, 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
- Backzettel herstellen, Rezepturen umrechnen
- Darstellen von Arbeitsabläufen bei der Brot-, Kleingebäck- und Feingebäckherstellung, 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
- Erstellen von Programmen für das Backen der hergestellten Produkte

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 Qualifikationen der Teilnehmer orientiert.
- eine Orientierung an den Geschäfts- und Arbeitsprozessen des Betriebes.