

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

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks
sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren

Der zuständige Fachverband empfiehlt diesen Lehrgang zur obligatorischen Durchführung.

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Herstellen von Weizenbrotten und Weizenkleingebäcken 20 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Weizenvorteige nach unterschiedlichen Rezepturen und Führungsarten herstellen, prüfen und beurteilen
- Teige für Brote und Kleingebäcke unter Einsatz der o.g. Weizenvorteige herstellen und weiterverarbeiten, z.B. zu
 - Flechtgebäcken
 - Schau- und Gebildgebäcken
 - Trendgebäcken
- Gärprozesse steuern
- Backprozesse durchführen

- | | | |
|-----|---|------|
| 3.2 | Herstellen von roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken | 60 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Sauerteige nach unterschiedlichen Rezepturen und Führungsarten herstellen, prüfen und beurteilen• Teige für roggenhaltige Brote und Kleingebäcke unter Einsatz der o.g. Sauerteige herstellen und weiterverarbeiten• Gärprozesse steuern• Backprozesse durchführen• Rezepturen für verschiedene Langzeitführungen und Kältetechnologien erstellen | |
| 3.3 | Herstellen von belegten Backwarensnacks | 20 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Aufstriche und Beläge herstellen und verarbeiten• Brot und Kleingebäcke mit tierischen und pflanzlichen Zutaten belegen und garnieren• Backwarensnacks für verschiedene Tageszeiten präsentieren, z.B. Abendbrot | |

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Arbeitssicherheit, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung, umweltgerechte 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
- Vorschriften zur Hygiene und zum Infektionsschutz beachten
- Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften, z.B. Preisauszeichnung, Zutatenangabe und Nährwertberechnung
- Qualitätsmanagement, insbesondere
 - Sicherstellen der Qualitätskontrollen von Rohstoffen, Prozessen und Produkten,
 - Ableiten von Konsequenzen
 - Dokumentation der Ergebnisse
- Handhaben, Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Rezepturen erstellen und umrechnen
- Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung des Arbeitsauftrages planen, vorbereiten, festlegen und darstellen
- Kundenorientierte Beratung und Präsentation von Waren
- Allergenmanagement durchführen
- Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen
- Arbeiten im Team

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 orientiert
- ▶ eine Orientierung an den Geschäfts- und Arbeitsprozessen des Betriebes