

UNTERWEISUNGSPLAN

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 II

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 Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten

25 %

Roggenvollkorn-, Roggenschrot-, Weizenschrot- und Roggenmischbrot mit Schrotanteilen

Mehrkornbrote mit Brotgetreide und anderen Getreidearten,
z.B. Dreikornbrot und Fünfkornbrot

Spezialbrote mit besonderen pflanzlichen Zutaten,
z.B. mit Ölsaaten, Zwiebeln, Speisekleie, Gewürzen

Spezialbrote mit besonderen tierischen Zutaten,
z.B. Buttermilchbrot, Milcheiweiß, Quarkbrot

Spezialbrote mit besonderen Backverfahren,
z.B. Gersterbrot, Pumpernickel

Spezialbrote mit veränderten Nährwerten,
z.B. kohlenhydratvermindertes Brot, jodhaltiges Brot,
ballaststoffangereichertes Brot

Diätetische Brote,
z.B. natriumarmes Brot

Spezialbrote aus verschiedenen Gruppen kombiniert,
z.B. Mehrkornbrot mit Ölsaaten

Aufstellen von Führungsschemen einschließlich
Berechnungen: Sauerteig, Quellstück, Brühstück

Brote schneiden, fachgerecht verpacken, pasteurisieren

3.2 Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen 15 %

Herstellen verschiedener schwerer Hefefeinteige,
z.B. für Stollen, Panetone, Brioches

Früchtevorbereitung, Teigführung, Formung, Backen,
verkaufsfertig machen

Herstellen von Lebkuchen aus Teigen und Massen,
z.B. Eisenlebkuchen, Dominosteine, Spritzkuchen, Lebkuchenherzen, Lebkuchen glasieren und garnieren

Herstellen von nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderten Backwaren

Zuarbeiten von Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur

Schokoladendekor, Lebkuchen und Konfektteile überziehen

3.3 Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen 20 %

Herstellen von schweren Massen, insbesondere für
Sandkuchen und Kuchen mit Früchten

Herstellen von Makronenmasse, Florentiner und Nussecken,
Brandmasse, Bienenstichmasse, Baiser-Masse

Massen dressieren, aufstreichen, einfüllen und backen

3.4 Herstellen von Torten und Desserts 20 %

Torten und/oder Desserts entwerfen

Deutsche, französische oder italienische Butter- und
Fettcreme herstellen

Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen

Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen,
Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen

Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und herstellen

Torten und Desserts ausgarnieren

Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten

3.5 **Herstellung von Partygebäck, Backwarensnacks und
kleinen Gerichten** 20 %

Pikante Füllungen herstellen

Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen

Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen

Auflage und Füllungen für Backwarensnacks entwickeln

pikante Teigspeisen, insbesondere Gemüsekekchen,
Zwiebelkuchen und Quiche unter Verwendung frischer
Rohstoffe zubereiten

Salatvariationen zubereiten

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Arbeitssicherheit, Umweltschutz und rationellen 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
- 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.