

UNTERWEISUNGSPLAN

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 Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen

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 Feinen Backwaren aus Teigen und Massen

40 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten, z.B. Spritzmürbeteig rühren, dressieren
- Mürbeteiggebäcke füllen, zusammensetzen und garnieren, z.B. Teegebäck
- Blätterteig, insbesondere nach deutscher oder französischer Art, herstellen, weiterverarbeiten und veredeln
- Siedegebäcke aus verschiedenen Teigen und Massen herstellen und veredeln
- Massen anschlagen, aufstreichen oder einfüllen, z.B. Biskuitmasse
- Backprozesse nach verschiedenen Verfahren durchführen

- | | | |
|-----|---|------|
| 3.2 | Herstellen und Verarbeiten von Füllungen, Cremes und Süßspeisen | 20 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Frische oder getrocknete Früchte oder Gemüse verarbeiten• Creme herstellen und verarbeiten, z.B. Sahnecreme, Buttercreme oder gekochte Creme• Kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen | |
| 3.3 | Herstellen von süßen und pikanten Speisen und kleinen Gerichten | 20 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Kleine Gerichte unter Verwendung frischer Rohstoffe herstellen• Süße und pikante Speisen herstellen, z.B. für den Frühstücksbereich oder für das Catering | |
| 3.4 | Herstellen von gefüllten und überbackenen Backwarensnacks | 20 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Füllungen und Beläge herstellen, mit verschiedenen Teig- und Gebäckvariationen verarbeiten• Backprozesse durchführen• Backwarensnacks für verschiedene Tageszeiten präsentieren | |

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