

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 Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot/Kleingebäcken sowie Feinen Backwaren aus Teigen

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 Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot und Kleingebäcken

60 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Teige herstellen und nach unterschiedlichen Verfahren manuell aufarbeiten
- Gärprozesse steuern
- Backprozesse durchführen
- Vollkorn- und Schrotbrote und -kleingebäcke unter Einsatz von Vorteigen, Quell-, Brüh- und Kochstücken herstellen
- Spezialbrote und -kleingebäcke unter Berücksichtigung von Kundenbedürfnissen, Ernährungstrends und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten (insbesondere Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien) herstellen, z.B.:
 - mit anderen Getreidearten
 - mit einer namensgebenden anderen Getreideart
 - mit Urgetreidearten wie z.B. Dinkel, Emmer, Einkorn
 - mit besonderen Zutaten pflanzlichen oder tierischen Ursprungs

- über besondere Backverfahren
- mit veränderten Nährwerten
- unter Verwendung von Rohstoffen aus biologischem und/oder regionalem Anbau
- unter Einsatz von Vorteigen, Quell-, Brüh- und Kochstücken sowie Langzeitführungen
- Brote schneiden, fachgerecht verpacken, pasteurisieren

3.2 **Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen** 40 %

- Feine Backwaren unter Berücksichtigung von Kundenbedürfnissen, Ernährungstrends und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten (insbesondere Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien) herstellen
- Rohstoffen und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Schwere Hefefeinteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten, z.B. für Stollen, Panettone, Brioche, Gugelhupf
- Teige für Feine Backwaren ohne Hefe herstellen und verarbeiten, z.B. für Lebkuchen, Mürbeteiggebäcke
- Früchte vorbereiten und verarbeiten
- Aufarbeitung und Formgebung unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten durchführen
- Backprozesse vorbereiten und durchführen
- Gebäcke verkaufsfertig veredeln

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