

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

SPEISEEISHERSTELLER-HANDWERK*)

Fachkraft für Speiseeis (25421-00)

1 Thema der Unterweisung

Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
Herstellen von kleinen Gerichten

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 2 Arbeitswochen
Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr
Teilnahmezahl: 6 – 12 Auszubildende je Lehrgang
Durchführung: *) Übergangsfrist bis 31.12.2021

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Herstellen, verarbeiten und backen von Hippen- und Baisermassen

30 %

- Einweisung in die Funktion und Bedienung von Maschinen, Geräten und Werkzeugen
- Qualitätsmerkmale für beide Massen definieren

Hippenmassen

- Rohstoffe für Hippenmassen auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen
- Grundlagen der Herstellung für Hippenmassen unter Einsatz verschiedener Herstellungstechniken
- Ei- und Makronenhippenmassen nach vorgegebenen Rezepturen und ausgewählten Methoden herstellen und verarbeiten, Produkte backen, z.B. Hippenröllchen, Hippenblätter etc.
- besonderes Backverfahren erläutern
- Gebäcke sachgerecht lagern und/oder verarbeiten

Baisermassen

- Rohstoffe für Baisermassen auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen
- Grundlagen der Herstellung für Baisermassen unter Einsatz verschiedener Herstellungstechniken kennen und anwenden
- Baisermassen nach vorgegebenen Rezepturen und ausgewählten Herstellungstechniken herstellen und verarbeiten, Produkte "backen", z.B. Schalen, Böden, dekorative Formteile etc.
- Spezielle Backverfahren erläutern
- Gebäcke sachgerecht lagern und/oder verarbeiten

3.2 Herstellen von Aufläufen und Nudelgerichten

40 %

Aufläufe

- Einteilen der Aufläufe in Vorspeise, Hauptgericht und Dessert
- Qualitätsmerkmale definieren
- Rohstoffe und andere Zutaten für verschiedene Aufläufe auswählen und vorbereiten
- Herstellen von pikanten Aufläufen, z.B. Käsesoufflé, Lasagne al forno
- Herstellen von süßen Aufläufen, z.B. Salzburger Nockerl, Soufflé au chocolat etc.
- Anrichten und präsentieren der Produkte

Nudelgerichte

- Einteilung der Nudelgerichte in Vor- und Hauptspeise
- Qualitätsmerkmale definieren
- Rohstoffe und andere Zutaten zur Herstellung von Nudelgerichten auswählen und vorbereiten
- Herstellen diverser Saucen und Füllungen
- Herstellen gefüllter Nudelgerichte, z.B. Maultaschen, Tortellini
- Herstellen ungefüllter Nudelgerichte mit Sauce, z.B. Penne alla Carbonara, Spaghetti Bolognese
- Anrichten, servieren und präsentieren der Gerichte

3.3 **Backwaren mit Auflagen und Füllungen zubereiten** 30 %

Backwaren mit Auflagen

- Einteilen der Backwaren mit Auflage in Kalt- und Heißgebäcke
- Qualitätsmerkmale definieren
- Rohstoffe und andere Zutaten für Kalt- und Heißgebäcke auswählen und vorbereiten
- Herstellen verschiedener Kaltgebäcke, z.B. Sandwiches, Bruschetta, Canapés, Käse-Schinken-Croissant etc.
- Herstellen verschiedener Heißgebäcke, z.B. Pizza vegetarisch, Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen etc.
- Anrichten und präsentieren der Produkte

Backwaren mit Füllungen

- Qualitätsmerkmale für Backwaren mit Füllungen definieren
- Rohstoffe und andere Zutaten auswählen, dosieren und vorbereiten
- Herstellen verschiedener Produkte, z.B. Blätterteigtaschen mit Hackfleisch- und/oder Käsefüllung, Würstchen im Blätterteig etc.
- Anrichten und präsentieren der Produkte

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen
- Unfallgefahren erkennen, Erste-Hilfe-Maßnahmen anwenden können, Maßnahmen zur Gefahrenbeseitigung, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes kennen und anwenden, Verhalten bei Bränden beachten
- Hygieneleitlinie kennen und beachten, Schulungen nach dem Infektionsgesetz
- Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen, Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln, bewerten und dokumentieren
- Rezepturen erstellen und umrechnen
- Darstellen von Arbeitsabläufen (produktbezogen), Arbeitsschritte nach funktionalen, organisatorischen, technischen und wirtschaftlichen Kriterien unter Berücksichtigung des Arbeitsablaufes 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

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