

U N T E R W E I S U N G S P L A N

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

BÄCKERHANDWERK*) Bäcker/in (15300-00)

1 Thema der Unterweisung

Grundlagen der Brot-, Kleingebäck- und Feingebäckherstellung

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

Durchführung: *) Übergangsfrist bis 31.12.2021

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

35 %

- Unterscheiden und Beurteilen von Weizenmehlen
- Teige herstellen
- Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten, z.B. Toastbrot
- Gärprozesse steuern, Backprozesse durchführen
- Manuelle Herstellung von einfachen Weizenkleingebäcken und Weizenbroten
- Wirk- und Ausrollübungen

3.2 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

35 %

- Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten
- Fettgebäcke herstellen
- Deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten
- Blätterteig herstellen
- Gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen
- Mürbeteig herstellen und verarbeiten
- Backprozesse durchführen

3.3	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	15 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen▪ Biskuitmasse und Wiener Masse an schlagen▪ Sand- oder Rührmasse herstellen▪ Massen aufstreichen, einfüllen und backen	
3.4	Herstellen und Verarbeiten von Füllungen und Cremes	15 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Aprikotur herstellen und verarbeiten▪ Glasur herstellen und verarbeiten▪ Herstellen von Cremes, Garnierübungen mit Cremes▪ Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen	
		<hr/> <hr/> 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

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.