

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 Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes

Der zuständige Fachverband empfiehlt diesen Lehrgang zur obligatorischen Durchführung.

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Herstellen von Partygebäck aus Teigen und Massen

40 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Partykleingebäck nach unterschiedlichen Verfahren herstellen, z.B.
 - Brotkonfekt
 - Salz- und Käsegebäck
 - Gefüllte Windbeutel
- Backprozesse durchführen

3.2 Herstellen von Feinen Backwaren unter Verwendung von Überzügen, Füllungen und Cremes

40 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Massen und Teige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten, z.B. Plunder, Rührmassen oder Makronenmassen
- Backprozesse durchführen

3.3	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes	20 %
	<ul style="list-style-type: none">• Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen• Aprikotur und Glasur herstellen und verarbeiten• Cremes herstellen und verarbeiten• Süße und pikante Füllungen herstellen und verarbeiten	
		<hr/> <hr/> <p>100 %</p> <hr/> <hr/>

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 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