

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

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Konditorei (38280-02)

1 Thema der Unterweisung

Einführung in die Verkaufstechnik im Nahrungsmittelhandwerk

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Handhabung der Geräte im Verkaufsbetrieb,
z.B. Kühlanlagen, Frosteranlagen, Schneidemaschinen,
Registrierkassen, Aufwärmanlagen

Pflege der Geräte unter Beachtung der Hygienevorschriften
im Nahrungsmittelhandwerk

Arbeitssicherheit und Unfallverhütung am Arbeitsplatz | 20 % |
| 3.2 | Lagerung von Waren unter Berücksichtigung des Einflusses
von Temperatur und Feuchtigkeit auf Frischhaltung und
Haltbarkeit
Übungen von Verpackungstechniken im Hinblick auf
Dekorationen, Haltbarkeit und Schutz | 20 % |
| 3.3 | Warenpräsentations- und Dekorationsübungen unter Berück-
sichtigung besonderer Anlässe z.B. Ostern, Weihnachten,
Geburtstage, Jubiläen | 20 % |

Kennziffer: G-V/KOBAE/87

3.4	Plakatschriftübungen durch Anfertigen von Hinweis- und Preisschildern unter Einsatz verschiedener Materialien und Farben	20 %
3.5	Warengarnierübungen z.B. Auswahl, Vorbereitung und Verwendung von Früchten, Aprikotieren und Glasieren von Backwaren, Belegen von Desserts mit Dekorteilchen	20 %
		<hr/>
		100 %
		<hr/> <hr/>