

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

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung für

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK*)

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Bäckerei (38280-01)

1 Thema der Unterweisung

Einführung in die Verkaufstechniken im Lebensmittelhandwerk

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

Durchführung: *) Übergangsfrist bis 31.12.2021

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Informations- und Kommunikationstechnik mit Einführung der EDV

10 %

- Hygienepläne erstellen
- Bestellungen annehmen
- Produktionslisten erstellen

3.2 Lebensmittel- und gewerberechtliche Bestimmungen, Hygiene

15 %

- Begriffsbestimmungen zu Brot und Kleingebäck, feine Backwaren
- Hauptgruppen der Brote und Kleingebäcke
- Berechnung der Zutatenliste
- Gewerberecht, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Infektionsschutzgesetz
- Wettbewerbsrecht

3.3 Qualitätssichernde Maßnahmen

15 %

- sachgerechte Lagerung von Betriebsmitteln, Rohstoffen, frischen, vorgefertigten und fertigen Erzeugnissen kennen und an Fallbeispielen ausführen
- Ergebnisse kontrollieren und beurteilen

3.4	Kundenberatung, Werbung und Verkaufsförderung	30 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Kundenkontakte herstellen▪ Korrektes Verhalten im Hinblick auf Kleidung, Körperhaltung, Gestik und Mimik▪ Verhaltensmuster von Kunden einschätzen lernen▪ Wünsche der Kunden beachten▪ Kaufmotive berücksichtigen▪ Verkaufshandlungen ausführen▪ Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen verwenden▪ Waren und Erzeugnisse und deren Preise kennzeichnen▪ Waren garnieren, dekorieren, auslegen und kennzeichnen▪ Backwaren und Zusatzsortiment präsentieren	
3.5	Umgang mit Waren, Fachberatung	20 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Produktarten unterscheiden, Produkt- und betriebsübliche Namen und Verkehrsbezeichnungen benennen▪ Produkte, insbesondere Feine Backwaren herstellen und veredeln▪ Produkte aufschneiden und verpacken▪ Zusammensetzung von Waren und Herstellungsverfahren kennen und erläutern	
3.6	Kleine Gerichte herstellen	10 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Brot und Kleingebäck belegen und garnieren▪ Salatvariationen herstellen	

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 sowie eine umweltgerechte Abfallentsorgung beachten und anwenden
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Gefahrenbeseitigung, Erste Hilfe, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes, Verhalten bei Bränden,
- Früherkennung von Berufskrankheiten, Anwendung von Vorbeugemaßnahmen
- Hygieneleitlinie, Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Werkzeuge, Geräte sowie Hilfsmittel nach Verwendungszweck auswählen und bereitstellen
- Arbeitsplatz unter Berücksichtigung des Auftrages vorbereiten, Maßnahmen zur Vermeidung von Personen- und Sachschäden im Umfeld des Arbeitsplatzes treffen
- Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und dokumentieren