

UNTERRICHTSPLAN

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung für

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Bäckerei (38280-01)

1 Thema der Unterweisung

Grundlagen des Verkaufs, Rohstoff-, Waren- und Materialkunde I:
Brot und Kleingebäck

Der zuständige Fachverband empfiehlt diesen Lehrgang zur obligatorischen Durchführung.

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Verkaufstypische Gerätekunde

5 %

- Anlagen, Geräte und Maschinen für den Einsatz vorbereiten
- Anlagen, Geräte und Maschinen unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen
- Anlagen, Geräte und Maschinen pflegen und reinigen
- Fehlfunktionen erkennen und Maßnahmen zur Behebung einleiten

3.2 Rohstoffkunde für Brot und Kleingebäck

20 %

- Herkunft, Zusammensetzung, Eigenschaften von Rohstoffen (sensorisch, technologisch und ernährungsphysiologisch) benennen sowie deren ökonomischen und ökologischen Kontext erläutern
- Brotgetreidearten, andere Getreidearten und Ölsaaten und deren geschmackliche und ernährungsphysiologische Besonderheiten sowie Vorteile benennen und für Kunden darstellen
- Unterschiede von Getreidemahlerzeugnissen, insbesondere Auszugsmehlen, Vollkornmehlen und -schroten benennen und für Kunden darstellen

- Verarbeitung der Rohstoffe zu Teigen erklären, Unterschiede von Teigarten darstellen, insbesondere von weizen- und roggenhaltigen Teigen
- Vorteile von Vorteigen erläutern, beispielsweise von Sauerteigen

3.3 **Warenkunde**

25 %

- Produktgruppen aus fachlicher Perspektive sowie aus Perspektive des Kunden systematisch darstellen
- Produktgruppen im Verkaufsraum sortieren und platzieren
- Verschiedene Produkte verkaufsgerecht abbacken, insbesondere Backen im Laden
- Eigenschaften traditioneller und trendiger Brot- und Kleingebäcksorten darstellen

3.4 **Lagerung und Verpackung**

10 %

- Lagerbedingungen für Brot und Kleingebäck festlegen und anwenden
- Brot und Kleingebäck schneiden und transportfähig verpacken
- Verpackungsmaterialien auswählen und verwenden, insbesondere unter Berücksichtigung deren Funktionalität, Kosten und Herstellungs- sowie Entsorgungsbedingungen
- Verpackungstechniken unter Berücksichtigung von Anforderungen an Dekoration, Haltbarkeit und Schutz anwenden

3.5 **Grundlagen des Verkaufs**

40 %

- Personalhygiene definieren und anwenden
- Erscheinungsbild, angemessenes Auftreten und Verhalten am Arbeitsplatz bewusst einsetzen
- Strukturierte Verkaufsgespräche durchführen
- Zutaten und Herstellungsverfahren von Broten und Kleingebäcken, insbesondere aus Weizen, Roggen und anderen Getreidearten, unter Berücksichtigung der Vorteile handwerklicher Herstellung kundengerecht erklären
- Fachausdrücke und Produktbezeichnungen nach regionalen Gegebenheiten sowie nach rechtlichen Vorgaben anwenden
- Bestimmten Kundengruppen und Kundentypen passende Brot- und Kleingebäcksorten empfehlen
- Verzehr- und Kombinationsmöglichkeiten der oben genannten Backwaren kundengerecht darstellen, z.B. anhand eines Frühstückstellers

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Aufbau und Organisation des Betriebes und die Aufgabe des/der Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei kennen
- 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
- Vorschriften zur Hygiene und zum Wettbewerbsrecht beachten
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte im betrieblichen Alltag berücksichtigen, z.B. Abfallvermeiden, Energiesparen
- 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

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