

## UNTERWEISUNGSPLAN

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Bildung zur Anpassung an die technische Entwicklung im

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

---

#### **1 Thema der Unterweisung**

Ernährung: Verbrauchertrends, Snacks, Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit

*Der zuständige Fachverband empfiehlt diesen Lehrgang zur obligatorischen Durchführung.*

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 INHALT**

**Zeitanteil**

##### **3.1 Ernährungstrends erfassen und aufgreifen**

10 %

- Trends im Verbraucherverhalten erkennen, im Verkaufsgespräch beachten sowie innerbetrieblich weiterleiten
- Informationsquellen zur Trend-Ermittlung nutzen, insbesondere unter Analyse von Verbraucher- und Fachpresse

##### **3.2 Beratung von Kunden**

40 %

- Beratung unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten
  - Ernährungsphysiologie des Menschen erklären sowie Kunden im Hinblick auf die Ernährung Produktempfehlungen geben
  - Ökonomische und ökologische Zusammenhänge der Herkunft von Rohstoffen darstellen und den Kunden informieren und beraten
  - Zutaten und Inhaltsstoffe verschiedener Erzeugnisse sowie deren Nutzen und Vorteile für den Kunden in kundengerechter Sprache darstellen
  - Nährstoffe erläutern und Nährwerte berechnen

- Lebensmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten
  - Lebensmittel-Allergien und -Unverträglichkeiten benennen
  - Zutaten und Inhaltsstoffe von Erzeugnissen ermitteln und für Kunden erläutern, insbesondere im Hinblick auf Allergien, Unverträglichkeiten und diätetische Bedürfnisse
  - Kunden über deklarationspflichtige Zutaten informieren

### 3.3 Snacks

30 %

- Belegte Snacks
  - Leicht verderbliche Rohstoffe erkennen sowie mit diesen sachgerecht umgehen
  - Aufstriche herstellen und Auflagen auswählen, insbesondere unter Verwendung von Rohstoffen pflanzlichen und tierischen Ursprungs
  - Brot- und Kleingebäcksorten als Basis für verschiedene belegte Snacks beurteilen und auswählen, insbesondere nach funktionalen, geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten
  - Brot und Kleingebäck bestreichen und belegen, insbesondere unter Berücksichtigung unterschiedlicher Zielgruppen, Tageszeiten und Verkaufsstellen
  - Snacks herstellen und optisch ansprechend präsentieren
  - Snacks sachgerecht lagern
  - Snacks unter Verwendung geeigneter Materialien für den Verkauf frischhaltend bzw. transportfähig verpacken
- Gefüllte und überbackene Snacks
  - Füllungen auswählen und herstellen
  - Snacks unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten herstellen, z.B. Brot und Kleingebäck füllen, Teiglinge und Backwaren überbacken
  - Geräte und Maschinen für die Herstellung von Snacks sachgerecht einsetzen, z.B. Kontaktgrill, Ladenbackofen, Überbackgerät
  - Erzeugnisse optisch ansprechend anrichten, insbesondere unter Verwendung frischer Rohstoffe zur Dekoration

3.4	<b>Verkauf unter Beachtung der Lebensmittelsicherheit und des Lebensmittelrechts</b>	20 %
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aktuell geltende lebensmittelrechtliche Gesetze, Verordnungen und Leitsätze nennen und die jeweils darin geregelten Inhalte anwenden</li><li>• Deklaration der Waren entsprechend den rechtlichen Erfordernissen aufbereiten und Kunden zur Verfügung zu stellen, insbesondere zu Allergenen und Nährwerten, z.B. Erstellen von Produktinformationsblättern</li><li>• Angemessene Verkaufs- und Verzehrzeiten verschiedener Produkte beachten und den Kunden informieren</li><li>• Lagerbedingungen zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit berücksichtigen</li></ul>	<hr/> <p>100 %</p> <hr/>

## **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