

UNTERRICHTSPLAN

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