

Lernfeld: Unterweisung eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Grundriss der Betriebsräume/des Ladens Anordnung von Maschinen u. Geräten (Produktionslinien)	Berufliche u. persönliche Anforderungen Betriebsräume Maschinen, Geräte, Werkzeuge Ausbildungsinhalte Arbeitsbedingungen Arbeitsabläufe Teamarbeit	Berechnung der Kosten von Betriebseinrichtungen u. Betriebsflächen Flächenberechnung Hohlmaße
Wandzeitung Gefahrenquellen Regeln zur Unfallverhütung 1. Hilfe -Broschüre (Notfallmaßnahmen) Rollenspiel Notruf	Arbeitsunfälle Gefahrenquellen Unfallfolgen Berufsgenossenschaft Unfallanzeige Unfallverhütung Erste Hilfe Brandschutz Berufskrankheiten Arbeitsstättenverordnung	
Ausarbeitung Mitarbeiter-Hygiene-Schulung Checklisten Reinigungspläne Dokumentation der Hygieneschulung	Personal-, Betriebs, Produkthygiene Lebensmittel und Bedarfsgegenständegesetz Lebensmittelhygieneverordnung Mikrobiologische Grundlagen Reinigungsmittel Infektionsschutzgesetz Schädlinge in der Bäckerei	
Wandzeitung Plakate	Umweltbelastende Faktoren Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Verpackung Abfallvermeidung, Abfallentsorgung Energiesparmaßnahmen Verbraucherschutz /Kennzeichnungsverordnung Qualitätssicherung	

Lernfeld: Herstellen einfacher Teige/Massen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
	Chemischer Aufbau der Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette: Technologische Eigenschaften der Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette	
Info Plakate mit Verkaufsargumenten über Ernährungs- und Gesundheitswert von Gebäcken aus verschiedenen Getreide-Mahlerzeugnissen.	Getreidearten, Brotgetreide, andere Getreidearten Aufbau und Inhaltsstoffe des Getreidekorns Gesundheitswert Vermahlung Typenbezeichnung Mehllagerung Mehlschädlinge	
Wandzeitungen als Produktinformationen	Gewinnung, Handelssorten, Lagerung... folgender Rohstoffe: Zucker Honig: Fett: Milch, Milchprodukte: Eier Gewürze, Aromen Obst	
Warensteckbriefe	Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus leichtem <u>Hefefeinteig</u> : Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus <u>1:2:3-Mürbeteig</u> : Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus <u>Biskuitmasse</u> :	Gewichte berechnen

Lernfeld: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Leitfaden: „Verkaufs-kundliches Grundwissen für Anfänger“	<p>Nonverbale und verbale Kommunikation                      Regeln für die Begrüßung des Kunden                      Erste Wunschermittlung: offene/ geschlossene Fragen,                      Verkaufstopper                      Der Kassivorgang                      Waren fachgerecht verpacken                      Verabschiedung des Kunden</p>	Kassenabrechnung
Inhaltliche und gestalterisch korrekte Preisschilder	<p>Gestalterische Grundlagen:                      Schriftarten anwenden für Plakatschrift                      Farbenlehre                      Preisschilder schreiben</p>	
Tageskostplan erstellen „Leitfaden“ für den Verkauf erstellen: Empfehlenswerte/ nicht empfehlenswerte Bäckereiprodukte bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten	<p>Ernährungskreis                      Regeln für gesunde Ernährung (DGE)                      Energiebedarf                      Energieberechnungen                      Grund- und Leistungsumsatz                      Body-Mass-Index                      Ernährungsbedingte Krankheiten, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien                      Ernährungstrends</p>	Nährwertberechnungen
Aktionsplan Werbematerialien (Plakate, Preisschilder...)	<p>Marketingziele                      Marketinginstrumente                      Geeignete Marketinginstrumente/Planungsaspekte für einen Aktionstag:                      - Passende, treffende Werbetexte formulieren                      - Verkaufskunde                      - Rechtliche Bestimmungen                      - Anforderungen an Kostproben</p>	

Lernfeld:

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Arbeits-/Zeitplan Planungsmatrix Materialanforderung Arbeitsablaufplan	Herstellung von Weizenkleingebäcken: Rezept-/ Rohstoffauswahl Warenanforderung Gesetzliche Vorschriften Teigführung , Knetmaschinen, Knetprozess, Teigbildung Teigruhe Teigausbeute Formgebung bei Weizenkleingebäcken Biologische Lockerung Gärprozess, Gärsteuerung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung Backprozess Veränderungen nach dem Backen Ursachen u. Vermeidung von Gebäckfehlern Qualitätserhaltung, Lagerung	Berechnung der - Rezepturen - Teigausbeute - Teigtemperatur - Zugusstemperatur - Weizenvorteigführung - Backausbeute
	Herstellung von Weizenbrot: Rezept-/ Rohstoffauswahl Warenanforderung Wasser, Hefe, Salz, Backmittel Fette, Gewürze, besondere Zugaben Frischhaltung Kundeninformationen	Berechnung der - Rezepturen - Teigausbeute - Teigtemperatur - Zugusstemperatur - Weizenvorteigführung - Backausbeute

Lernfeld: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Zutatenliste Rezeptur Zutatenpräsentation Herstellungsbeschreibung der ausgewählten Gebäcke           Steckbriefe	Hefefeinteige Übersicht leichte Hefefeinteige, z: B. Hörnchen ... -Taschen mit Füllungen -Herrichten der Gebäcke mittelschwere Hefefeinteige z.B. Blechkuchen -Füllungen und Auflagen schwere Hefefeinteige z.B. Stollen -Hefeansatz ,Trockenfrüchte, Aufarbeitung Lebensmittelrechtliche Bestimmungen Blätterteigarten -Deutscher -Französischer -Holländischer Rezepte, Knetung, Teigruhe, Ziehzeit, Tourieren ,Lockerung, Aufarbeitung, Backen, Herrichten, Füllungen , Besonderheiten Blätterteigfehler Mürbeteiggebäcke -ausrollfähiger Mürbeteig -1-2-3 Mürbeteig -Schwarz-Weiß-Gebäcke -Vanillekipferl -Linzer Mürbeteig -Käsemürbeteig -Spekulatius Lebkuchengebäcke -Geschichte -Lagerteig -Lebkuchengewürze -Lockerungsmittel -Backen -Glasieren u. Überziehen -Lagerung u. Frischhaltung -Besondere Eignung der Gebäcke	Prozentuale Mengenanteile Rezeptumrechnungen, Stückzahl Backverlust

Lernfeld: Herstellen von Backwarensnacks u. kleinen Gerichten

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<p>Info- Plakate</p> <p>Auflagenzeichnungen Skizzen für Beläge</p> <p>Rezeptsammlungen</p>	<p>Belegte Snacks: Begriffsklärung Geeignete Backwaren Namengebende Hauptbeläge: -Wurst -Fleisch, -Käse, -Fisch Zusätzliche Beläge: -Salat, -Gemüse, -Eier, -Kräuter u. Gewürze Herrichten von Tomaten, Salatgurken, Radieschen u. Eiern. Auseinanderschneiden und Bestreichen der Backwaren. Belegreihenfolge (farblicher Kontrast, geschmackliche Abwechslung, Funktionalität). Versetzt auflegen (alles sichtbar, Deckel schräg) Präsentationsgrundsätze. Hygienemaßnahmen (durchsichtige Einmalhandschuhe) Frischeregeln (mehrmals täglich Kleine Salate: -Rohstoffe -Blattsalate - Gemüse, roh und gegart - zu frischem Salat passende Zugaben - Obst - Würzstoffe belegen, Salate, Gemüse u. Kräuter nicht zu lange auf Vorrat herrichten</p> <p>Überbackene Snacks, Begriffsklärung Herstellung griechische- italienische Art. Gebackene Snacks, Begriffsklärung Herstellung Schinken- Käsestangen, Pizzabrötchen, Würstchen im Blätterteig, belegte Laugenbrezeln, Convenience-Snacks, Vor- und Nachteile Rohstoffe: -Blattsalate - Gemüse, roh und gegart - zu frischem Salat passende Zugaben - Obst - Würzstoffe</p> <p>Kleine Gerichte: Garen von Gemüse, Einkauf der Zutaten, Saisongemüse, Waschen und Putzen, Lagerung der Rohstoffe,</p>	<p>M: Rechnen mit Verlusten (Zubereitungs- Putzverlust) Fettgehalte berechnen (Aufstriche ver- gleichen) Einkaufsmengen ermitteln Materialkosten errechnen Preise kalkuliere</p> <p>Materialkosten errechnen Arbeitskosten berechnen Selbstkosten ermitteln Verkaufspreise kalkulieren Materialkostenvergleich Sandwich / belegter Snacks</p> <p>M: Risiko und Gewinn ermitteln Putzverluste in Gramm und Prozent ermitteln und vergleichen Einkaufsmengen berechnen Portionen berechnen Materialkosten errechnen Verkaufspreise kalkulieren</p>

	<p>Marinaden und Dressings, Herrichten und marinieren, Anrichten, Fertigstellen, Beigabe Backen, Servieren</p> <p>Pizzateig Grundrezeptur, Teigherstellung, Aufarbeiten, Zutaten Pizzabelag, Würzstoff, Gewürze Reihenfolge, Backen, Servieren, Fachgerechte Lagerung zur rationellen Herstellung</p> <p>Quiche Lorraine Grundrezeptur, Zutaten und Herstellung des Teiges Zutaten und Herstellung für die Masse des Belages Fachgerechte Lagerung zur rationellen Herstellung</p>	<p>Arbeitsrezept erstellen (Schlüsselzahl) Rückwärtskalkulation Café-Preis-Ermittlung</p> <p>Arbeitsrezept erstellen Betriebskosten ermitteln Ladenpreis aus Café-Preis ermitteln</p>
--	--	---

Lernfeld: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<p>- Rezeptsammlung für Grundrezepte - Info- Plakate</p>	<p>Eier als Backzutat (Kurz wiederholung) Unterschied Teige / Massen Grundrezept für Baiser, Herstellung - kalt, - warm und -italienisch Besondere Hygienevorschriften, Erzeugnisse, Produktfehler</p> <p>Grundrezept Biskuit für Böden, Rouladen und Sahneomeletts, und Abwandlungen für Löffelbiskuit, Mohrenköpfe und Anisplätzchen. Warm-Kalt-Schlagen / Zweikesselmasse „All-in-Verfahren“</p> <p>Grundrezept Wiener Masse, Leitsätze Backen von Kapseln und Tortenöden Warm-Kalt-Schlagen / Zweikesselmasse Nuss- Mandel- Dobosböden</p> <p>Sandmassen (Rührkuchen): Leitsätze, leicht / schwer Grundrezepte, Bedeutung Weizenpuder Einkesselmasse, Zweikesselmasse Herrichten und Einfüllen der Formen Backen, Ausbund, Gebäckfehler Herrichten zum Verkauf Verkaufsargumente, Kundenberatung</p> <p>Gebäcke aus Brandmasse, Grundrezept, Wirkung der Zutaten, Massenherstellung (Abrösten) Lockerung Aufdressieren, Backen im Ofen / Fettbackgerät Gebäckfehler Herrichten zum Verkauf Verkaufsargumente, Kundenberatung</p>	<p>M: Litergewicht Flächenberechnung (Blechkuchen) Arbeitsrezept berechnen Materialkostenberechnung Kalkulation der Verkaufspreise Kalkulation der Verkaufspreise</p> <p>Arbeitsrezepte berechnen</p>



	<p>Gebäcke aus Makronenmasse, Grundrezept, Leitsätze, Herstellung, Backen, Gebäckfehler Frischhaltung, Verkaufsargumente Gebäcke aus Röstmasse, Leitsätze Grundzutaten, Zuckerkothen, Weitere Zutaten für -Florentiner -Bienenstichmasse Lagerung u. Frischhaltung Verkaufsargumente, Kundenberatung</p>	
--	--	--

Lernfeld: Herstellen von Torten u. Desserts sowie Getränken

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<p>Zeichnungen: -Tortenansicht von oben -Seitenansicht</p> <p>Herstellungs-beschreibung Zutatenliste</p>	<p>Unterscheidung Fettkrem / Butterkrem Unterscheidung der 3 Butterkremarten deutsch, französisch, italienisch hinsichtlich –Zutatenverhältnis -Zusammensetzung -Bekömmlichkeit -Herstellung -Litergewicht -Vorteile -Verwendung</p> <p>Unterscheidung Anschnitttorten / Festtagstorten Geeignete Böden (Wiener-, Biskuit-, Sacher-, Dobos-, Kapseln, Baiser und Mürbeteig ggf. mit Schokolade, Kakao oder geriebenen Nüssen / Mandeln</p> <p>Arbeitsschritte der Kremtorten-herstellung: -Schneiden der Böden -Herstellung der Tränke, tränken -Einstreichen, -Ausgarnieren, -Eindecken / Einschlagen, -Überziehen, Dekormaterial -Lagerung -Verkaufsargumente</p>	<p>M: Berechnung der Litergewichte und Rezeptumrechnungen der 3 Butterkremarten, Materialkostenberechnung Selbstkostenberechnung Ladenverkaufspreise und Cafépreise kalkulieren Rückwärtskalkulation</p>
<p>Getränkekarte Weltkarte mit Herkunftsgebiete</p>	<p>(Kaffee: -Herkunft (Anbaugebiete) - Kaffeesorten - Aufarbeitung und Verarbeitung - Qualitätsmerkmale</p> <p>Zubereitungsverfahren: -Handaufguss - Brühen ohne Druck (Kaffeemaschine) - Brühen mit Wasserdruck</p> <p>Tee: -Herkunft (Anbaugebiete) Unterschied: - Schwarzer Tee - Grüner Tee - Kräutertee - Früchtetee - Teemischungen nach</p>	<p>M: Kaffeemehlmengen berechnen Teesorten mischen (Mischungsverhältnis und Mengen berechnen) Energiewert von Schokoladengetränk ermitteln</p>

	<p>Teetrinkerregionen Qualitätsstufen nach Blattgröße: -Blatt-Tee, -Broken-Tee, -Fannings/Dust</p> <p>Kakao- und Schokoladengetränke: - Herkunft Anbauggebiete) - Von der Kakaofrucht bis zum Kakaopulver - Unterschied Kakaopulver / fettarmes Kakaopulver Kakaogetränk (Zutaten, Herstellung) Trinkschokolade (Zutaten, Herstellung</p>	
--	---	--

Lernfeld: Herstellen und verarbeiten von Sauerteig

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Beurteilungsbogen Versuch: Feuchtkleberbestimmung bei Roggenteigen, Roggenmischeigen, Weizenteigen  Sauerteigschemata Beurteilungsbogen  Dokumentation : Fotos Herstellungsverfahren z.B. Reines Roggenbrot	Getreidemahlerzeugnisse, insbes. Roggenmehle Wirkung von Säure und Salz Möglichkeiten der Teigsäuerung Gewinnung eines Anstellgutes und Pflege Mikroorganismen im Sauerteig Steuerung der Sauerteigreifung Säuregrad und pH-Wert  Aufgaben und Führungsbedingungen der Sauerteigstufen - Dreistufenführung - Zweistufenführung - Detmolder Einstufenführung - Berliner Kurzsauer - Salzsauer Führung Besonderheiten, Vor- und Nachteile der Sauerteige Sauerteigautomaten sensorische Beurteilung der Brote Säuregrad, pH-Wert Sauerteigfehler Kostenaufwand, Qualität, ernährungsphysiologische Aspekte  Kombinierte Führung Arten von Teigsäuerungsmitteln Inhaltsstoffe und deren Wirkung Rezepturen und Herstellungshinweise	M: Nährwertberechnungen Berechnung der Saueranteile  Berechnung der unterschiedlichen Sauerteigverfahren  Rezeptur- und Kostenberechnung
Beurteilungsbogen  Weizenbrote - Fladenbrot - Ciabatta - Weißbrot	Weizensauerteige Rezepturen Führungsbedingungen Saueranteil Säuregrad, pH-Wert Sauerteigbeurteilung, insbesondere Unterschiede zu Roggensauerteigen Kosten- u. Qualitätsvergleich der Backwaren	Rezeptur- und Kostenberechnungen

Lernfeld: Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Liste verschiedener roggenhaltiger Brote Auswahl 4-5 unterschiedlicher roggenhaltiger Brote - Rezepturberchnungen - Arbeitsablaufpläne - Beurteilungsbogen	Roggenbrote bzw. Roggenmischbrote  Rohstoffauswahl, Rezepturen Brotteigführungen (Direkte Brotteigführung, Indirekte Brotteigführung, Kombinierte Brotteigführung) Teigbereitung (Teigausbeute, Teigtemperatur, Zugabe von fertig gebackenem Brot, Quellmehle, Knetung , Teigruhe) Aufarbeitung (Berücksichtigung von Gär-u. Backverlust), rundwirken, Formen der Teiglinge, Maschineneinsatz Gärsteuerung (Zeit, Temperatur Luftfeuchtigkeit) Backvorbereitungen (Abstreichen, Schneiden...) Backverfahren(Vorbacken, Brown and Serve, Unterbrech- Backverfahren, Backen im Dampf) Gebäckbeurteilung, Gebäckfehler  Roggenhaltiges Brot u. Kleingebäcke	: Berechnung der Teigausbeute, des Saueranteiles, der Gär- und Backverlustes
Produktinformation Auflistung Produktherstellung Präsentation Hinweise zur bevorzugten Verwendung	Rechtliche Bestimmungen, Formen Merkmale Rohstoffauswahl, Rezepturen Fertigmehle Teigführung Aufarbeitung Formen Gärsteuerung Backvorbereitungen Backprozess Gebäckbeurteilung Aufbewahrung der Gebäcke	Rezeptberechnungen Berechnung der Teigausbeute, des Saueranteiles, des Gär- und Backverlustes

Lernfeld: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<p>Liste einer Produktauswahl Herstellung der Schrot- und Vollkornbrotzeugnisse</p> <p>Verpackung und Deklaration d. Gebäcke nach rechtl. Vorgaben</p> <p>Plakat : Eingruppierung der Spezialbrot Beispielnennung</p>	<p>Schrot- u. Vollkornbrot</p> <p>Einteilung, lebensmittelrechtl Bestimmungen Schrote, Vollkornmahlerezeugnisse Brühstück, Quellstück, Zugabe von fertig gebackenem Brot Teigführung, Knetprozess, Teigbildung Formgebung Spezielle Backverfahren Qualitätsbeurteilung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien Lebensmittelkennzeichnungsverordnung Verkaufsargumente</p> <p>Spezialbrot</p> <p>Einteilung, lebensmittelrechtl. Bestimmungen Schrote, Vollkornmahlerezeugnisse Spezialmehle, Nichtbrotgetreidearten, Ölsaaten, Rohstoffe tierischen und pflanzl. Ursprungs Pflanzensamen Besonderer Nährwert, Spezielle Backverfahren Diätetische Gebäcke, Funktionelle Lebensmittel Teigführung, Knetprozess, Teigbildung Formgebung Qualitätsbeurteilung nach sensorischen und ernährungsphysiologischen Kriterien Lebensmittelkennzeichnungs-verordnung Verkaufsargumente</p>	<p>Berechnung zum Quell- und Brühstück Betriebskosten Selbstkosten</p> <p>Nährwertberechnungen Betriebskosten Selbstkosten</p>

Lernfeld: Planen und durchführen einer Aktionswoche

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Ablaufplan einer Aktion Materiallisten Bestelllisten Dekoration zum Motto Werbemittel Projektmappe	Anlässe für Aktionen Ideenfindung Zielsetzung, Zielgruppe Motto Zeitraum u. Dauer der Aktion  Werbung  Verkaufsaktion planen: - Leitfragen formulieren - Gebäckauswahl - Marketingfragen klären - Arbeitspläne erstellen unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit - Werbemittel gestalten - Schaufenstergestaltung Auswerten und Bewerten von Aktionen	Warenbedarf berechnen  Kalkulation  Berechnungen zur Erfolgskontrolle