

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1.1 (1):

Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

| | |
|--|----|
| Berufsfelder der Bäckerei und Konditorei | 3 |
| Produktions- und Verkaufsräume, Maschinen, Geräte | 4 |
| Arbeitsgeräte und Werkzeuge | 5 |
| Gepflegtes Erscheinungsbild, Zusammenarbeit im Team | 6 |
| Arbeitssicherheit | 7 |
| Unfallgefahren, Gefahrenquellen | 8 |
| Erste Hilfe | 9 |
| Ergonomie | 10 |
| Umweltschutz | 11 |
| Betriebshygiene | 12 |
| Produkthygiene | 13 |
| Personalhygiene | 14 |
| Mikroorganismen | 15 |
| Schädliche Mikroorganismen | 16 |
| Tierische Schädlinge | 17 |
| Reinigen des Betriebs | 18 |

Lernfeld 1.2 (2):

Herstellen einfacher Teige und Massen

| | |
|--|----|
| Kohlenhydrate: Aufbau, Einteilung | 19 |
| Kohlenhydrate: Einteilung, Süßkraft | 20 |
| Fette I | 21 |
| Fette II | 22 |
| Eiweiß I | 23 |
| Eiweiß II | 24 |
| Vitamine | 25 |
| Mineralstoffe | 26 |
| Wasser | 27 |
| Ballaststoffe, Farbstoffe und Aromastoffe | 28 |
| Getreidearten, Aufbau eines Getreidekorns | 29 |
| Mahlerzeugnisse, Ausmahlungsgrad | 30 |
| Mehltypen | 31 |
| Bestandteile der Mehle, Mehllagerung | 32 |
| Milch, Behandlung der Milch in der Molkerei | 33 |
| Milcherzeugnisse, Käse | 34 |
| Butter, Butterschmalz | 35 |
| Spezialmargarine, Speisefette, Wirkung von Fett auf Weizenteige und Gebäcke | 36 |
| Zucker und seine Eigenschaften | 37 |
| Zucker: Zuckerarten, Wirkung von Zucker auf die Gebäcke | 38 |
| Honig | 39 |
| Salz (Speisesalz) | 40 |
| Gewürze | 41 |
| Gewürzmischungen, Aromen, Ölsamen | 42 |
| Eier | 43 |
| Technologische Eigenschaften beim Verarbeiten von Eiern | 44 |
| Obst (Früchte): Frischobst | 45 |
| Obst (Früchte): Schalenobst, Trockenobst, Dickzuckerfrüchte | 46 |

| | |
|--|----|
| Hefeteig: Grundrezept, Gebäcke | 47 |
| Hefeteig: Herstellung | 48 |
| Mürbeteig: ausrollfähiger Mürbeteig | 49 |
| Mürbeteig: spezielle Mürbeteige | 50 |
| Aufschlagen von Eiern | 51 |
| Biskuitmasse und Biskuitgebäcke | 52 |
| Biskuitmasse: Herstellung | 53 |
| Physikalisches Konservierungsverfahren: Tiefgefrieren | 54 |
| Weitere physikalische Konservierungsverfahren | 55 |
| Chemische Konservierungsverfahren, Konservierungsstoffe | 56 |

Lernfeld 1.3 (3):

Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

| | |
|--|----|
| Stoffwechsel | 57 |
| Nährstoffbedarf | 58 |
| Ernährungsgrundsätze | 59 |
| Übergewicht, Untergewicht | 60 |
| Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien, Lebensmittelunverträglichkeiten | 61 |
| Marketing | 62 |
| Marketing: Standortbestimmung, Franchising | 63 |
| Marketing als Mittel der Verkaufsförderung | 64 |
| Warenpräsentation | 65 |
| Warenpräsentation: Belegen von Blechen und Tablett | 66 |
| Licht und Farben in der Bäckerei und Konditorei | 67 |
| Marketing: Werbemittel für Bäckereien und Konditoreien | 68 |
| Plakate als Werbemittel | 69 |
| Werbeplakate und Preisschilder | 70 |
| Nonverbale und verbale Ausdrucksweise beim Verkauf | 71 |
| Der Verkaufsvorgang: Begrüßen, Empfehlen und Beraten | 72 |
| Verkaufsargumente bei der Kundenberatung | 73 |
| Verkaufsvorgang: Kassieren und Verabschieden | 74 |
| Fachgerechtes Verpacken | 75 |
| Torten abschneiden und Hohlpakete herstellen | 76 |
| LFGB: Lebensmittel, Lebensmittel- zusatzstoffe, Bedarfsgegenstände | 77 |
| Leitsätze und Herkunftsbezeichnungen | 78 |
| Lebensmittelüberwachung | 79 |
| Preisangabenverordnung | 80 |
| Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV I) | 81 |
| Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV II) | 82 |
| Kaufverträge | 83 |
| Annahme einer Warenlieferung | 84 |
| Rechnungserstellung | 85 |
| Rechtliche Bestimmungen beim Führen eines Cafés | 86 |

Lernfeld 1.4 (4):

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

| | | | |
|--|----|---|-----|
| Hefe – biologische Lockerung | 87 | | |
| Hefegärung, Lagerung der Hefe | 88 | | |
| Backpulver – chemische Lockerung | 89 | | |
| Hirschhornsalz und Pottasche – chemische Lockerung | 90 | | |
| Physikalische Lockerung | 91 | | |
| Lockerung von Blätterteig – physikalische Lockerung | 92 | | |
| Backöfen | 93 | | |
| Gärverlust und Backverlust | 94 | | |
| Mittelschwerer Hefeteig I | 95 | Schwerer Hefeteig I | 99 |
| Mittelschwerer Hefeteig II | 96 | Schwerer Hefeteig II | 100 |
| Siedefett zum Backen | 97 | Plunderteig I | 101 |
| Siedegebäcke aus Hefeteig | 98 | Plunderteig II | 102 |
| | | Plunderteig III | 103 |
| | | Aprikotur und Fondant | 104 |
| | | Blätterteig: Grundrezeptur | 105 |
| | | Blätterteigarten, Tourieren von Blätterteig | 106 |
| | | Blätterteiggebäcke, Tourie ren von Blätterteig | 107 |
| | | Blätterteiglockerung, Verkaufsargumente für Blätterteiggebäcke | 108 |
| | | Spritzmürbeteig | 109 |
| | | Spezielle Mürbeteige | 110 |
| | | Lebkuchenteige I | 111 |
| | | Lebkuchenteige II | 112 |