

UNTERWEISUNGSPLAN

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

BÄCKERHANDWERK Bäcker/in (15300-00)

1 Thema der Unterweisung

Kundenorientierung und Qualitätssicherung

Der zuständige Fachverband empfiehlt diesen Lehrgang zur obligatorischen Durchführung.

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Kennzeichnung und Nährwertberechnung anhand von Snacks oder kleinen Gerichten

30 %

- Snacks oder kleine Gerichte herstellen, z.B. Canapées, Quiche, Aufläufe, Salatvariationen, Suppen
- Kennzeichnung von Inhaltsstoffen und Nährwerten nach den jeweils geltenden lebensmittelrechtlichen Vorgaben durchführen
- Qualität und Haltbarkeit der Rohstoffe beurteilen
- Allergenmanagement durchführen
- Quid-Regel anwenden
- Verzehr- und Verkaufsfristen ermitteln und festlegen
- Geeignete Verpackung und Verpackungsmaterialien auswählen und einsetzen

| | | |
|-----|---|------|
| 3.2 | Sensorische Schulung, Kundenberatung, Präsentation anhand von Gebäcken aus verschiedenen Massen | 30 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Gebäcke aus Massen herstellen, z.B. aus Röstmassen, Makronenmassen, Baiser-Massen, Lebkuchenmassen, schweren Massen• Qualitätssicherung durch sensorische Beurteilung von Rohstoffen, Herstellungsprozessen und Produkten durchführen sowie Ergebnisse dokumentieren• Sensorische Beurteilung der hergestellten Produkte in Fachsprache sowie Verkaufssprache umsetzen• Kundenberatung unter Berücksichtigung individueller Kundenwünsche durchführen, insbesondere ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte• Präsentationsmöglichkeiten anwenden• Marketingmaßnahmen durchführen, insbesondere Verkaufsförderung, Werbung und Öffentlichkeitsarbeit | |
| 3.3 | Erfüllen von Hygieneanforderungen anhand von sensiblen Produkten wie Torten, Desserts | 40 % |
| | <ul style="list-style-type: none">• Gefüllte Torten und/oder Desserts mit Bodenanteil unter Verarbeitung von Sahne und Cremes herstellen einschließlich verkaufsfertig ausgarnieren• Mit sensiblen Rohstoffen umgehen und sie lagern• Umweltmanagement unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Grundsätze für den nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen sowie anderen Materialien und Produkten durchführen• Hygienekonzepte umsetzen | |

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Arbeitssicherheit, Umweltschutz und rationelle Energieverwendung, umweltgerechte Abfallentsorgung
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Erste Hilfe, Gefahrenbeseitigung, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes, Verhalten bei Bränden
- Früherkennung von Berufskrankheiten, Anwendung von Vorbeugemaßnahmen
- Vorschriften zur Hygiene und zum Infektionsschutz beachten
- Anwenden berufsbezogener gewerbe- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften, z.B. Preisauszeichnung, Zutatenangabe und Nährwertberechnung
- Qualitätsmanagement, insbesondere
 - Sicherstellen der Qualitätskontrollen von Rohstoffen, Prozessen und Produkten,
 - Ableiten von Konsequenzen
 - Dokumentation der Ergebnisse
- Handhaben, Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Rezepturen erstellen und umrechnen
- Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung des Arbeitsauftrages planen, vorbereiten, festlegen und darstellen
- Kundenorientierte Beratung und Präsentation von Waren
- Allergenmanagement durchführen
- Umgang mit Informations- und Kommunikationssystemen
- Arbeiten im Team

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