

## U N T E R W E I S U N G S P L A N

für einen Lehrgang der überbetrieblichen beruflichen Grundbildung im

### **BÄCKERHANDWERK** Bäcker/in (15300-00)

---

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

Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen

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

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende im 1. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 6 - 12 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 INHALT**

#### **Zeitanteil**

##### **3.1 Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck**

60 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Teige herstellen und nach unterschiedlichen Verfahren manuell aufarbeiten, z.B. Toastbrot
- Teige wirken und ausrollen
- Gärprozesse steuern, Backprozesse durchführen
- Rezepturen für verschiedene Vorteigtechnologien, Langzeitführungen und Kältetechnologien erstellen
- Weizenbrote oder Weizenkleingebäck unter Anwendung vorgenannter Technologien und Verfahren herstellen

3.2 **Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen** 40 %

- Rohstoffe und deren Eigenschaften benennen und beurteilen
- Hefefeinteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten
- Gezogene Teige herstellen und verarbeiten
- Backwarensnacks aus Hefefeinteig herstellen
- Backwarensnacks aus gezogenen Teigen herstellen
- Rezepturen für verschiedene Vorteigtechnologien, Langzeitführungen und Kältetechnologien erstellen
- Mürbeteige herstellen und verarbeiten
- Backprozesse durchführen

---

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 beachten:

- ▶ 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