

UNTERWEISUNGSPLAN

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

KONDITIONERHANDWERK Konditor/in (15310-00)

1 Thema der Unterweisung

Techniken der Herstellung von speziellen Konditorei-Erzeugnissen

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 2 Arbeitswochen

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Konstruktion, Funktion, Handhabung von Maschinen und Geräten in den Produktionsräumen
Pflege von Maschinen und Geräten wie reinigen, enteisen, entkeimen
Arbeitsschutz und Unfallverhütung | 2 % |
| 3.2 | Garnierarbeiten unter Verwendung von Eiweißglasur, Kuvertüren, Spritzschokoladen, Brand- und Hippenmassen, Krems, Sahne, Fondant, Konfitüren
unter Anwendung von Tortendrehplatte, Tortengarniermaschine, Abdruckschablonen, Glasplatte, Glasbackplatte, Modelltorte, Folien, Spritztüten, Spritzbeutel mit verschiedenen Rund- und Schmucktüllen | 20 % |
| 3.3 | Herstellen und Verarbeiten von Teigen wie Mürbeteige, Hefeteige, gesüßt und ungesüßt, in direkter und indirekter Teigführung, Blätterteige, Strudelteige, Lebkuchen- und Honigkuchenteige unter Einsatz neuester Maschinen, Geräte und Formen | 5 % |

- | | | |
|-----|---|------|
| 3.4 | Herstellen und Verarbeiten von Massen wie
Schaummasse, Biskuitmasse, Wiener Masse, Eiermassen,
Sandmasse, Mandelmassen, Brandmasse, Makronenmasse,
Massen leicht und schwer, warm und kalt,
gerührt, geschlagen, abgeröstet,
abgespritzt, aufgestrichen, aufgetragen, eingefüllt,
getrocknet, gebacken pochiert
unter Einsatz neuester Maschinen und Geräte | 5 % |
| 3.5 | Herstellen und Verarbeiten von Kreams,
wie Milchkrem, leichter Kream, Butterkrem; Deutscher,
Französischer Sahnekrem mit und ohne Fonds, Canachekrem,
Weinkrem, Marzipankrem,
Kreams gerührt, gekocht, gebunden, aufgeschlagen, warm und
kalt, in Verbindung mit Fonds, gesüßt und ungesüßt,
eingefüllt, eingespritzt, aufgestrichen und garniert
unter Einsatz neuester Maschinen und Geräte | 5 % |
| 3.6 | Gestaltung von Konditorei-Erzeugnissen zu festlichen
Anlässen nach zeitgemäßen Gesichtspunkten
Anwendung technischer Geräte und Hilfsmittel zur materialge-
rechten Verarbeitung mit dem Ziel kulinarisch-ästhetische
Formgebung, Farbgebung und Materialwirkung | 5 % |
| 3.7 | Herstellen von Speiseeis, Eisspeisen und Saucen unter
Beachtung der Speiseeis-Verordnung
Keimfreimachung von Speiseeismixen, -massen mit Pasteuri-
sierungsgerät oder unter Zuhilfenahme von Digital-Thermo-
metern
Frieren von Speiseeis mit Hilfe von luft- oder wassergekühlten
Eisfreezern
Herstellen und Verarbeiten von Halbeisen wie Biskuiteis,
Parfaits, Soufflé
Sahneisfüllungen für Eistorten, Eisdesserts, Eisbomben, Eis-
becher, Eiskonfekt
Lagern in Froster, Frosttheke oder Gefriertruhe
Abbinden von Saucen | 5 % |
| 3.8 | Herstellen von Pralinen, Bonbons, Gelee- und Dickzucker-
früchten in unterschiedlichen Konsistenzen, von flüssig bis hart
unter Berücksichtigung von Frische und Haltbarkeit
unter Verwendung neuzeitlicher Geräte und Werkzeuge wie
Mandelsplittergerät, Kapselwandungsgerät, Profilleisten,
Serienausstecher, Plättchenwalzen, Gießtrichter, Temperier-
gerät, Trampiergitter, Schließschablonen, Überziehgabeln,
Plexiglasformen, | 10 % |

Kennziffer: KOND1/01

3.9	Temperieren von Kuvertüren, manuell und maschinell Impfen und Tablieren der Konfitüre Herstellen von Schokoladenröllchen, -fächern, -spänen	10 %
3.10	Herstellen von Marzipanerzeugnissen modelliert, ausgestochen, ausgeformt unter Anwendung ratio- neller Arbeitstechniken und unter Verwendung von Marzipan- kugelroller, Modellierhölzern, Formen aus Hartgips, Aus- stechern Rasterbleche, Tauchgitter, Flämmapparat, Kneifer, Sprüh- pistole	10 %
3.11	Anfertigung von nicht beziehbaren Arbeitgeräten und Hilfsmit- teln wie Profil-, Abdruck-, Aufstreich- und Garnierschablonen, Stahlbandausstechern, Hartgipsformen	3 %
3.12	Herstellen eines Blickfangs aus Karamel und Krokant Zucker kochen zu Karamel, Gießen, Tauchen, Formen unter Einsatz von selbstgefertigten Schablonen, Stahlbandformen, Zuckerthermometer, Bunsenbrenner, Fön, Gießschienen und Aufstellwinkel Gießen auf Marmor und Folien Krokant schmelzen, ausrollen, modellieren, schneiden, pressen, ausstechen unter Einsatz von Wärmeplatte, Schneidewalzen, Formpresse, Schablonen	10 %
3.13	Herstellen und Verarbeiten von Salaten, Dressings und Sugos, Pasteten mit verschiedenen Füllungen Gemüsetorten, Zwiebeltorten und Quiches unter Verwendung neuzeitlicher Geräte und Werkzeuge wie Salatschleuder, Salatbesteck, Mixer, Teflonpfannen	10 %

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, der Unfallverhütung, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung beachten und anwenden
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- 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 und bewerten