

UNTERWEISUNGSPLAN

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

KONDITIONERHANDWERK

Konditor/in (15310-00)

1 Thema der Unterweisung

Rationelle 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 | Gestaltung von Konditoreierzeugnissen zu festlichen Anlässen nach zeitgemäßen Gesichtspunkten
Anwendung technischer Geräte und Hilfsmittel zu materialgerechter Verarbeitung mit dem Ziel, kulinarisch-ästhetischer Formgebung, Farbgebung und Materialwirkung | 10,0 % |
| 3.2 | Herstellen diätetischer Konditoreierzeugnisse unter Beachtung der Diät-Verordnung und der hierfür erforderlichen Rohstoffe
Herstellen von kalorienreduzierten und Vollwertbackwaren unter Einsatz entsprechender Rohmaterialien und unter Anwendung arbeitssparender Maschinen und Geräte wie Backofen, Mixer, Planeten-Rührmaschine, Ausrollmaschine, Fettbackgerät, Kapsel- und Bodenaufstreichgerät, Präzisionsgrammwaage, teflonisierte Bleche und Formen sowie Fri-Testgerät | 5,0 % |

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 3.3 | Herstellen von Baumkuchenmassen nach den klassischen Arten wie Cottbuser, Dresdner Baumkuchenbacken unter Einsatz neuzeitlicher Baumkuchenmaschinen mit höchstem Komfort unter Einsatz der Vielfalt von Walzenformen
Glasieren und Überziehen
Weiterverarbeiten von Baumkuchenringen zu Präsenten für Ostern, Weihnachten usw. | 5,0 % |
| 3.4 | Garnierarbeiten unter Verwendung von Eiweißglasur, Kuvertüren, Spritzschokoladen, Brand- und Hippenmassen, Kreams, Sahne, Fondant, Konfitüren unter Anwendung von Tortendrehplatte, Tortengarniermaschine, Abdruckschablone, Glasplatte, Glasbackplatte, Modelltorte, Folien, Spritztüten, Spritzbeutel mit verschiedenen Rund- und Schmucktüllen | 15,0 % |
| 3.5 | Rationelle Pralinen- und Konfektherstellung unter Berücksichtigung des Geschmackstrends unter Anwendung von Hohlkörperfüll- und Schließgerät, Schneidegerät, Kuvertüre-Temperiermaschine, Überziehanlage, Norm-Rahmen, Bonbonwalze, Plexiglasformen, Stempeln und Ausstechern | 15,0 % |
| 3.6 | Gießen und Formen von Saisonartikeln aus Kuvertüre wie Osterhasen, Eier, Maikäfer, Knusperhäuschen, Nikolaus usw. unter Einbeziehung von Marzipan, Mandeln usw. unter Anwendung von Schablonen, Markrolonformen | 5,0 % |
| 3.7 | Fertigen von Nachbildungen für Schaufensterdekoration wie Torten, Backwerke, Eisspeisen, Pralinen unter Verwendung von Zuckerplastikmasse, Kunststoffformen, Eiweißglasuren, Glasuren zum Überziehen und Garnieren | 2,5 % |
| 3.8 | Herstellen von figürlichen Zucker- und Krokantarbeiten unter Anwendung von Bunsenbrenner, Zuckerthermometer, Schablonen aus Metall und Kunststoff, Tauchstempel | 5,0 % |
| 3.9 | Bereiten von warmen und kalten Speisen für den Café-Betrieb wie Klare Suppen, Crémé-Suppen, Pasta-Variationen, Aufläufe, Gratins, Toast-Variationen und Kanapees, Mehl- und Eierspeisen herzhaft und süß wie: Topfenstrudel, Apfelstrudel, Reisauflauf unter Einsatz von Mixer, Mikrowellenherd, Flämmbackgerät, Wasserbad und Kochfeld | 17,5 % |

3.10	Herstellen von Speiseeis, Eisspeisen und Saucen unter Beachtung der Speiseeis-Verordnung Keimfreimachung von Speiseeismixen, -massen mit dem Pasteurisierungsgerät oder unter Zuhilfenahme von Digital-Thermometern Frieren von Speiseeis mit Hilfe von luft- oder wassergekühlten Eisfreezern Herstellen und Verarbeiten von Halbeisen wie Biskuiteis, Parfaits, Soufflè Sahneisfüllungen für Eistorten, Eisdesserts, Eisbomben, Eisbecher, Eiskonfekt Lagern in Froster, Frosttheke oder Gefriertruhe Abbinden von Saucen	10,0 %
3.11	Herstellen von Marzipanerzeugnissen, modelliert, ausgestochen, ausgeformt unter Anwendung rationeller Arbeitstechniken und Verwendung von Marzipankugelrollern, Modellierhölzern, Formen aus Hartgips, Ausstechern, Rasterblechen, Tauchgittern, Flämmapparaten, Kneifern, Sprühpistolen	10,0 %
		<hr/>
		100 %
		<hr/> <hr/>

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