

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

für einen Lehrgang zur Anpassung an die technische Entwicklung für

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK *)
Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Bäckerei (38280-01)

1 Thema der Unterweisung

Verkaufstechniken im Lebensmittelhandwerk I

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

Durchführung: *) Übergangsfrist bis 31.12.2021

3 INHALT

Zeitanteil

3.1 Informations- und Kommunikationstechnik mit Einführung der EDV

10 %

- Gestaltung von Werbemitteln
- Lieferscheine und Rechnungen erstellen

3.2 Lebensmittel- und gewerberechtliche Bestimmungen, Hygiene

10 %

- Kenntnisse in Bezug auf Personal, Arbeits- und Lebensmittelhygiene
- in Bezug auf Spezialbrote, Feingebäck, Bioback- und diätetische Backwaren kennen und anwenden

3.3 Qualitätssichernde Maßnahmen

5 %

- Ursachen von Fehlern kennen und beheben
- Qualitätsmängel beseitigen

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.4 | Kundenberatung, Werbung und Verkaufsförderung | 30 % |
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren, Ergänzungs-, Ersatz- und Zusatzangebote unterbreiten können▪ Aufträge und Bestellungen zu besonderen Anlässen entgegennehmen▪ Trends erfassen und innerbetrieblich weiterleiten▪ Vorschläge für Produkteinsatz unterbreiten▪ Vorzüge und Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten erläutern▪ Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale informieren | |
| 3.5 | Umgang mit Waren, Fachberatung | 30 % |
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Herstellungsarten von Hefe- und Sauerteig kennen und erläutern▪ Herstellung von leichten und schweren Massen kennen und erläutern▪ Herstellungsarten und Haltbarkeit von Füllungen kennen und erläutern▪ Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden▪ bunte Platten kundengerecht zusammenstellen und dekorieren▪ Gärvorgänge überwachen und steuern▪ Erzeugnisse abbacken | |
| 3.6 | Kleine Gerichte herstellen | 15 % |
| | <ul style="list-style-type: none">▪ Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen▪ Snacks aus Teig abbacken▪ Toastvariationen zubereiten | |

100 %

Integrative Bestandteile

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, des Umweltschutzes und der rationellen Energieverwendung sowie eine umweltgerechte Abfallentsorgung beachten und anwenden
- Unfallgefahren in einem Bäckereibetrieb, sicheres Verhalten bei der Arbeit, Gefahrenbeseitigung, Erste Hilfe, Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes, Verhalten bei Bränden,
- Früherkennung von Berufskrankheiten, Anwendung von Vorbeugemaßnahmen
- Hygieneleitlinie, Schulungen nach dem Infektionsschutzgesetz
- 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, bewerten und dokumentieren