

UNTERWEISUNGSPLAN

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

FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK

Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk SW Konditorei (38280-02)

1 Thema der Unterweisung

Neuzeitliche Verkaufstechnik und Präsentation im Konditorenhandwerk I

2 Allgemeine Angaben

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

3 Stoffplan

Zeitanteil

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Handhabung und Pflege der technischen Einrichtung im Verkaufsbetrieb unter Berücksichtigung der Hygiene-Verordnung und der sonstigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften
Arbeitssicherheit und Unfallverhütung | 10 % |
| 3.2 | Kennen lernen von Teigen, Krems, Massen (Baumkuchen) hinsichtlich Haltbarkeit und Frische, Lagerfähigkeit, Geschmacksprüfung | 10 % |
| 3.3 | Übung im Umgang mit neuzeitlichen Frostern und Kühleinrichtungen
Vor- und Nachbehandlung der Frostware
Übung im Umgang mit Warmtheke, Heißgerät, Mikrowelle
Auswahl geeigneter Gebäcksorten
Absieben, Einstreuen, Glasieren von Frischgebäck beim Schaubacken im Verkaufsbetrieb | 20 % |

3.4	Übungen mit Verpackungsmaterialien, manuell und maschinell mit Einschlagpapieren, Stanniolen, Folien, Cellophanen, Geschenkpapieren, Tüchern, Kartonagen, Geschenkboxen, Gläsern, Keramiken, Holz- und Blechartikeln Postversand von Konditoreierzeugnissen	15 %
3.5	Bedienen von modernen Waagen, Registrierkassen, Auszeichnungsgeräten	5 %
3.6	Einführung in die Schaufensterwerbung und -gestaltung mit Lichtbildern und Overheadprojektor Entwurfsübungen in Symmetrie und Asymmetrie Farbgestaltung, Blickfang, Schriftübungen	20 %
3.7	Zeitgemäße Verkaufstechnik unter Berücksichtigung verkaufsfördernder und verkaufpsychologischer Gesichtspunkte	10 %
3.8	Zubereiten von Eisspeisen, Mixgetränken, warmen und kalten Getränken	10 %
		<hr/>
		100 %
		<hr/> <hr/>

Integrative Bestandteile

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

- Maßnahmen der Arbeitssicherheit, 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