

## UNTERWEISUNGSPLAN

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

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

---

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

Rohstoff-, Waren- und Materialkunde II:  
Feine Backwaren aus Teigen und Massen/Lebensmittelhygiene

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

#### **2 Allgemeine Angaben**

Lehrgangsdauer: 1 Arbeitswoche

Teilnahme: Auszubildende ab 2. Ausbildungsjahr

Teilnahmezahl: 8 - 16 Auszubildende je Lehrgang

#### **3 INHALT**

**Zeitanteil**

##### **3.1 Grundlagen der Mikrobiologie und rechtliche Grundlagen der Hygiene**

15 %

- Grundlagen der Mikrobiologie und die Bedeutung von Mikroorganismen für den Menschen, insbesondere für dessen Gesundheit sowie für die Lebensmittelherstellung, darstellen
- Aktuell geltende lebensmittelrechtliche Verordnungen und Gesetze nennen sowie die darin geregelten Gegenstände und Inhalte benennen
- Grundsätze der Personal-, Produktions- und Betriebs-hygiene kennen und verkaufsbezogen anwenden
- Hygiene- und Reinigungspläne erstellen und anwenden sowie deren Sinn und Notwendigkeit für den Lebensmittelbetrieb darstellen
- Dokumentationen als qualitätssichernde Maßnahmen durchführen

- 3.2 **Rohstoffkunde für Feine Backwaren aus Teigen und Massen** 25 %
- Herkunft, Zusammensetzung und Eigenschaften von Rohstoffen benennen (sensorisch, technologisch und ernährungsphysiologisch) sowie deren ökonomischen und ökologischen Kontext erläutern
  - Verarbeitung der Rohstoffe erklären, Unterschiede der Herstellungsarten darstellen, z.B. durch Kneten, Rühren, Aufschlagen, Rösten
  - Verarbeitung von typischen Rohstoffen zu Füllungen und zur Veredelung erläutern, insbesondere von Milchprodukten, Früchten, Kuvertüre
- 3.3 **Warenkunde von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen** 30 %
- Produktgruppen aus fachlicher Perspektive sowie aus Perspektive des Kunden systematisch darstellen
  - Produktgruppen im Verkaufsraum sortieren und platzieren
  - Verkaufsgerechtes Abbacken verschiedener Produkte, insbesondere Backen im Laden
  - Veredeln, insbesondere Kuvertieren, Füllen und Garnieren, z.B. unter Verwendung frischer Früchte, Kuvertüre
  - Schlagsahne herstellen und verarbeiten sowie typische Geräte und Maschinen für die Herstellung kennen und sachgerecht verwenden
  - Eigenschaften traditioneller und trendiger Feiner Backwaren darstellen
- 3.4 **Lagerung und Verpackung von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen** 10 %
- Lagerbedingungen für Feine Backwaren festlegen und anwenden
  - Feine Backwaren schneiden und transportfähig verpacken, insbesondere druckempfindliche Erzeugnisse wie Torten und Kuchen
  - Verpackungsmaterialien auswählen, insbesondere unter Berücksichtigung von deren Funktionalität, Kosten und Herstellungs- sowie Entsorgungsbedingungen
  - Verpackungstechniken unter Berücksichtigung von Anforderungen an Dekoration, Haltbarkeit und Schutz anwenden

3.5	<b>Kundenorientierte Warenempfehlung und Verkauf von Feinen Backwaren</b>	20 %
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zutaten und Herstellungsverfahren von Feinen Backwaren unter Berücksichtigung der Vorteile handwerklicher Herstellung kundengerecht erklären</li><li>• Fachausdrücke und Produktbezeichnungen nach regionalen Gegebenheiten sowie nach rechtlichen Vorgaben anwenden</li><li>• Bestimmten Kundengruppen und Kundentypen passende Feine Backwaren anlassbezogen empfehlen</li><li>• Verzehr- und Kombinationsmöglichkeiten der oben genannten Feinen Backwaren kundengerecht darstellen</li></ul>	<hr/> <p>100 %</p> <hr/>

## **Integrative Bestandteile**

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

- Aufbau und Organisation des Betriebes und die Aufgabe des/der Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk – Schwerpunkt Bäckerei kennen
- 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
- Vorschriften zur Hygiene und zum Wettbewerbsrecht beachten
- Arbeitsschritte unter Berücksichtigung funktionaler und fertigungstechnischer Gesichtspunkte festlegen
- Ökologische und ökonomische Gesichtspunkte im betrieblichen Alltag berücksichtigen, z.B. Abfallvermeiden, Energiesparen
- 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

Gemäß Empfehlungen des BIBB-Hauptausschusses ist zu berücksichtigen:

- ▶ 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