

## 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**

Gastronomie und Service – Gerichte und Warenpräsentation

*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 Gerichte und Süßspeisen**

**35 %**

- Salate herstellen
  - Traditionelle und trendige Rohstoffe für Salate benennen, Kombinationen unter geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten festlegen
  - Salat-Sortimente zusammenstellen, insbesondere unter Berücksichtigung unterschiedlicher Zielgruppen, Tageszeiten und Verkaufsstellen
  - Salatvariationen mit unterschiedlichen Dressings herstellen, insbesondere unter Verwendung von Rohstoffen pflanzlichen und tierischen Ursprungs
- Gerichte und herzhafte Teigspeisen herstellen
  - Gerichte und Teigspeisen herstellen, zum Beispiel Suppen, Nudelgerichte, Gemüsekekchen, Quiche

- Süßspeisen und Eierspeisen herstellen
    - Frischhaltung, Haltbarkeit und Lagerbedingungen verschiedener Desserts zur Optimierung und Erhaltung der Produktqualität beachten
    - Desserts nach traditionellen Herstellungsverfahren zubereiten, z.B. Creme, Pudding, Rote Grütze, Mousse au Chocolat
    - Süße und herzhaft Eierspeisen herstellen, z.B. Kaiserschmarrn, Pfannkuchen, Crepes, Omelette, Rührei
- 3.2 **Veranstaltungen planen und organisieren** 10 %
- Aufträge und Bestellungen für verschiedene Anlässe entgegennehmen und Kunden beraten
  - Angebote auf Kundenanfragen erstellen, z.B. für ein Catering, Frühstücks-, Mittags-, Kuchen- oder Abendbuffet
  - Durchführung und Aufwand planen, insbesondere Abläufe, Material- und Personalbedarf sowie Kosten
  - Lieferscheine und Rechnungen erstellen
  - Nachbearbeitung des Kundenauftrags zum Zweck der Qualitätssicherung durchführen
- 3.3 **Warenpräsentation** 25 %
- Tische, Theken oder Buffet anlassbezogen gestalten
    - Grundsätze der Gestaltung nach funktionalen und optischen Gesichtspunkten anwenden, insbesondere in Bezug auf Farben, Formen, Materialien
    - Grundregeln der Präsentation beachten, z.B. Laufrichtung, Übersichtlichkeit und Ästhetik
    - Dekorationsmaterial für unterschiedliche Anlässe auswählen, anfertigen und einsetzen
    - Waren garnieren, dekorieren und verkaufsfördernd platzieren
    - Erzeugnisse anrichten und servieren, insbesondere Teller und bunte Platten zusammenstellen und gestalten
  - Waren und Erzeugnisse nach rechtlichen Anforderungen kennzeichnen

3.4	<b>Service durchführen</b>	15 %
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kunden an Tisch, Theke und Buffet unter Beachtung der Gastgeberfunktion bedienen, insbesondere persönliches Auftreten und Erscheinungsbild beachten sowie die Verhaltensregeln im Service anwenden</li></ul>	
3.5	<b>Getränke- und Kaffeekompetenz</b>	15 %
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hochwertige Rohstoffe sowie deren Herkunft und Eigenschaften beschreiben</li><li>• Kalte und warme Getränke und deren Zusammensetzung beschreiben</li><li>• Kunden beraten und Empfehlungen für kalte und warme Getränke geben</li><li>• Kaffee- und Teespezialitäten zubereiten und kundengerecht servieren</li></ul>	

---

100 %

---

## **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