

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1	Bäckerin/Bäcker – ein Handwerksberuf	7
1.1	Geschichte der Bäckerei	7
1.2	Die Brezel – Symbol der Bäckerei	9
1.3	Entstehung der Gebäckformen	11
1.4	Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei	13
1.5	Die Bäckerei heute	14
1.6	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16
2	Mitarbeit in Produktion und Verkauf	18
2.1	Produktions- und Verkaufsräume	18
2.2	Maschinen, Geräte und Werkzeuge	19
2.3	EDV im Bäckerei- und Konditoreibetrieb	24
2.4	Zusammenarbeit im Team	26
2.5	Anforderungen an Bäckereierzeugnisse	29
3	Arbeitssicherheit – Unfallverhütung	33
3.1	Berufsgenossenschaft	34
3.2	Arbeitsstättenverordnung	35
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung	37
3.4	Erste Hilfe	40
3.5	Ergonomie	43
4	Umweltschutz	45
4.1	Reinhaltung des Wassers	46
4.2	Abfallvermeidung und Abfallentsorgung	47
4.3	Energie sparen	48
5	Hygiene	49
5.1	Hygiene in der Bäckerei und Konditorei	49
5.2	Mikroorganismen	56
5.3	Schädliche Mikroorganismen	60
5.4	Tierische Schädlinge	63
5.5	Reinigen des Betriebs	65
	Lernfeldorientierte Aufgaben	68

Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige und Massen

6	Inhaltsstoffe der Lebensmittel	69
6.1	Kohlenhydrate	69
6.2	Fette (Lipide)	72
6.3	Eiweiß (Protein)	78
6.4	Vitamine	82
6.5	Mineralstoffe	84
6.6	Wasser	87
6.7	Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe	90
6.8	Farbstoffe und Aromastoffe	92

7	Rohstoffe und Zutaten	93
7.1	Getreide und Mahlerzeugnisse	93
7.2	Backmittel	102
7.3	Convenience-Produkte	105
7.4	Milch und Milcherzeugnisse	107
7.5	Speisefette	115
7.6	Zucker	119
7.7	Honig	126
7.8	Speisesalz	128
7.9	Gewürze – Aromen – Ölsamen	130
7.10	Eier	136
7.11	Obst (Früchte)	140
8	Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen	151
9	Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig	153
10	Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen	156
10.1	Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
10.2	Biskuitmasse	161
11	Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel	165
11.1	Haltbarmachen durch Kälte	165
11.2	Haltbarmachen durch Hitze	170
11.3	Haltbarmachen durch Wasserentzug	171
11.4	Haltbarmachen durch Verpacken in Folien	172
11.5	Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe	174
11.6	Alterung der Backwaren	176
11.7	Lagerung der Backwaren in der Bäckerei und Konditorei	178
	Lernfeldorientierte Aufgaben	180

Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

12	Ernährung	181
12.1	Enzyme	181
12.2	Stoffwechsel	184
12.3	Nährstoffbedarf	187
12.4	Ernährungsgrundsätze	189
12.5	Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	192
12.6	Lebensmittelallergien und Lebensmittel-unverträglichkeiten	194
13	Verkaufsförderung durch Marketing	196
13.1	Marketing	196
13.2	Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	199
13.3	Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	200
13.4	Warenpräsentation	202
13.5	Werbemittel	211
13.6	Plakate als Werbemittel	213

14	Das Verkaufen	219	Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken	
14.1	Das Verkaufspersonal	220	23	Weizenkleingebäcke
14.2	Der Verkaufsvorgang	221	23.1	Herstellen von Weizenteigen für Weizenkleingebäcke
14.3	Fachgerechtes Verpacken von Bäckereiwaren	224	23.2	Teigführungsarten und Weizensauerteig
15	Rechtliche Vorschriften	230	23.3	Gärsteuerung durch Kälte
15.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	23.4	Brötchenherstellung
15.2	Lebensmittelüberwachung	235	23.5	Qualitätsmerkmale der Brötchen und Brötchenfehler
15.3	Kennzeichnung von Lebensmitteln	237	23.6	Milchbrötchen
15.4	Vertragsrecht	244	23.7	Laugenbrezeln und Laugengebäcke
15.5	Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246	24	Weizenbrote (Weißbrote) und spezielle Weizenbrote
Lernfeldorientierte Aufgaben		248	24.1	Weizenbrote (Weißbrote)
Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen			24.2	Toastbrote
16	Lockerung	249	24.3	Baguettes
16.1	Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.4	Ciabattas und Fladenbrote
16.2	Chemische Lockerung	255	24.5	Brotkrankheiten
16.3	Physikalische Lockerung	259	24.6	Gewichte für Brote und Kleingebäcke
17	Feine Backwaren aus Hefeteig	261	Lernfeldorientierte Aufgaben	415
17.1	Teigherstellung der Hefeteige	262	Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks	
17.2	Teigführungsarten bei Hefeteigen	263	25	Backwarensnacks
17.3	Teigruhe und Gare	265	25.1	Belegte Snacks
17.4	Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	25.2	Überbackene Snacks
17.5	Siedegebäcke aus Hefeteig	284	25.3	Gebackene Snacks
17.6	Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	25.4	Kanapees (Canapés)
17.7	Gerührte Hefeteige	297	Lernfeldorientierte Aufgaben	433
17.8	Gebäcke aus Plunderteig	299	Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig	
18	Feine Backwaren aus Blätterteig	308	26	Sauerteige
18.1	Blätterteig	308	26.1	Roggenteige und Säuerung
18.2	Blätterteigarten	311	26.2	Teigsäuerungsmittel
18.3	Blätterteiggebäcke	316	26.3	Führen der Sauerteige
19	Glasuren und Füllungen	321	26.4	Dreistufige Sauerteigführung (Dreistufen-Sauerteig)
19.1	Zuckerhaltige Glasuren	321	26.5	Zweistufige Sauerteigführung (Zweistufen-Sauerteig)
19.2	Füllungen	325	26.6	Einstufige Sauerteigführungen (Einstufen-Sauerteige)
20	Feine Backwaren aus Strudelteig	329	26.7	Sauerteiganlagen
21	Feine Backwaren aus Mürbeteig	334	26.8	Sauerteigfehler
21.1	Ausrollfähiger Mürbeteig	335	Lernfeldorientierte Aufgaben	452
21.2	Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340		
21.3	Spritzmürbeteig	345		
21.4	Streusel	348		
22	Braune Lebkuchen und Früchtebrote	349		
22.1	Braune Lebkuchen	350		
22.2	Früchtebrote	359		
Lernfeldorientierte Aufgaben		362		

Lernfeld 8: Herstellen von Roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken

27 Roggenhaltige Brote	453
27.1 Brotsorten und Brotbezeichnungen	454
27.2 Brotteigführungen	456
27.3 Herstellung Roggenhaltiger Teige	459
27.4 Gewicht der Brotteiglinge	463
27.5 Aufarbeiten und Gare der Brotteiglinge	465
27.6 Schwadengeben und Backen von Broten	470
27.7 Qualitätsmerkmale und Beurteilung der Brote	472
27.8 Brotfehler	474
28 Roggenhaltige Kleingebäcke	476
29 Backen	482
29.1 Backöfen	482
29.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	485
29.3 Schwadengabe beim Backen	487
29.4 Spezielle Backverfahren für Brote	489
Lernfeldorientierte Aufgaben	491

Lernfeld 9: Herstellen von Schrotbroten und Vollkornbroten sowie Spezialbroten und Spezialgebäcken

30 Schrotbrote und Vollkornbrote	492
30.1 Getreidemahlerzeugnisse und Quellung der Getreidemahlerzeugnisse	492
30.2 Herstellung von Vollkornbroten und Schrotbroten	495
31 Spezielle Brote und Kleingebäcke	500
31.1 Spezialbrote	500
31.2 Kleingebäcke mit besonderen Zutaten	508
Lernfeldorientierte Aufgaben	510

Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

32 Feine Backwaren aus Massen	511
32.1 Baisermasse (Schaummasse)	512
32.2 Wiener Masse	516
32.3 Sandmasse	522
32.4 Brandmasse	529
32.5 Röstmasse	533
32.6 Makronenmasse	536
32.7 Lebkuchenmasse	543
Lernfeldorientierte Aufgaben	547

Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts

33 Torten und Desserts	548
33.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	548
33.2 Herstellen von Torten	552
33.3 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	556
33.4 Schlagsahne, Sahnecreme und Sahnetorten	561
33.5 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes als Füllungen und Süßspeisen	573
33.6 Konfitüre, Gelee, Marmelade, Torten mit Konfitüre	578
33.7 Obsttorten, Obstschnitten, Käsetorten	582
33.8 Garnieren	587
34 Kakaoerzeugnisse	593
34.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	593
34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	596
34.3 Temperieren von Schokoladenkuvertüre	599
35 Süßwaren	605
35.1 Marzipan-, Persipanrohmasse, Marzipan	605
35.2 Nugatmassen	613
35.3 Krokant	614

36 Getränke	616
36.1 Kaffee und Kaffeegetränke	616
36.2 Tee	619
36.3 Milchgetränke	623
36.4 Erfrischungsgetränke, Spirituosen	624
Lernfeldorientierte Aufgaben	627

Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten

37 Kleine Gerichte	628
37.1 Frühstück	628
37.2 Suppen	629
37.3 Salate	631
37.4 Teigwaren, Nudelgerichte, Strudel	635
37.5 Eierspeisen	639
37.6 Toasts	643
37.7 Aufläufe und Gratins	644
37.8 Erwärmen im Mikrowellengerät	645
Lernfeldorientierte Aufgaben	647

Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

38 Aktionen im Bäckereibetrieb	648
Lernfeldorientierte Aufgaben	654

Rezeptverzeichnis	655
Sachwortverzeichnis	656