

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1.1 (1):

Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

Berufsfelder der Bäckerei und Konditorei	3
Produktions- und Verkaufsräume, Maschinen, Geräte	4
Arbeitsgeräte und Werkzeuge	5
Gepflegtes Erscheinungsbild, Zusammenarbeit im Team	6
Arbeitssicherheit	7
Unfallgefahren, Gefahrenquellen	8
Erste Hilfe	9
Ergonomie	10
Umweltschutz	11
Betriebshygiene	12
Produkthygiene	13
Personalhygiene	14
Mikroorganismen	15
Schädliche Mikroorganismen	16
Tierische Schädlinge	17
Reinigen des Betriebs	18

Lernfeld 1.2 (2):

Herstellen einfacher Teige und Massen

Kohlenhydrate: Aufbau, Einteilung	19
Kohlenhydrate: Einteilung, Süßkraft	20
Fette I	21
Fette II	22
Eiweiß I	23
Eiweiß II	24
Vitamine	25
Mineralstoffe	26
Wasser	27
Ballaststoffe, Farbstoffe und Aromastoffe	28
Getreidearten, Aufbau eines Getreidekorns	29
Mahlerzeugnisse, Ausmahlungsgrad	30
Mehltypen	31
Bestandteile der Mehle, Mehllagerung	32
Milch, Behandlung der Milch in der Molkerei	33
Milcherzeugnisse, Käse	34
Butter, Butterschmalz	35
Spezialmargarine, Speisefette, Wirkung von Fett auf Weizenteige und Gebäcke	36
Zucker und seine Eigenschaften	37
Zucker: Zuckerarten, Wirkung von Zucker auf die Gebäcke	38
Honig	39
Salz (Speisesalz)	40
Gewürze	41
Gewürzmischungen, Aromen, Ölsamen	42
Eier	43
Technologische Eigenschaften beim Verarbeiten von Eiern	44
Obst (Früchte): Frischobst	45
Obst (Früchte): Schalenobst, Trockenobst, Dickzuckerfrüchte	46

Hefeteig: Grundrezept, Gebäcke	47
Hefeteig: Herstellung	48
Mürbeteig: ausrollfähiger Mürbeteig	49
Mürbeteig: spezielle Mürbeteige	50
Aufschlagen von Eiern	51
Biskuitmasse und Biskuitgebäcke	52
Biskuitmasse: Herstellung	53
Physikalisches Konservierungsverfahren: Tiefgefrieren	54
Weitere physikalische Konservierungsverfahren	55
Chemische Konservierungsverfahren, Konservierungsstoffe	56

Lernfeld 1.3 (3):

Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

Stoffwechsel	57
Nährstoffbedarf	58
Ernährungsgrundsätze	59
Übergewicht, Untergewicht	60
Diabetes mellitus, Lebensmittelallergien, Lebensmittelunverträglichkeiten	61
Marketing	62
Marketing: Standortbestimmung, Franchising	63
Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	64
Warenpräsentation	65
Warenpräsentation: Belegen von Blechen und Tablettis	66
Licht und Farben in der Bäckerei und Konditorei	67
Marketing: Werbemittel für Bäckereien und Konditoreien	68
Plakate als Werbemittel	69
Werbeplakate und Preisschilder	70
Nonverbale und verbale Ausdrucksweise beim Verkauf	71
Der Verkaufsvorgang: Begrüßen, Empfehlen und Beraten	72
Verkaufsargumente bei der Kundenberatung	73
Verkaufsvorgang: Kassieren und Verabschieden	74
Fachgerechtes Verpacken	75
Torten abschneiden und Hohlpakete herstellen	76
LFGB: Lebensmittel, Lebensmittel- zusatzstoffe, Bedarfsgegenstände	77
Leitsätze und Herkunftsbezeichnungen	78
Lebensmittelüberwachung	79
Preisangabenverordnung	80
Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV I)	81
Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV II)	82
Kaufverträge	83
Annahme einer Warenlieferung	84
Rechnungserstellung	85
Rechtliche Bestimmungen beim Führen eines Cafés	86

Lernfeld 1.4 (4):

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

Hefe – biologische Lockerung	87	Schwerer Hefeteig I	99
Hefegärung, Lagerung der Hefe	88	Schwerer Hefeteig II.	100
Backpulver – chemische Lockerung	89	Plunderteig I	101
Hirschhornsalz und Pottasche – chemische Lockerung	90	Plunderteig II	102
Physikalische Lockerung	91	Plunderteig III	103
Lockerung von Blätterteig – physikalische Lockerung	92	Aprikotur und Fondant	104
Backöfen	93	Blätterteig: Grundrezeptur	105
Gärverlust und Backverlust.	94	Blätterteigarten, Tourieren von Blätterteig	106
Mittelschwerer Hefeteig I.	95	Blätterteiggebäcke, Tourieren von Blätterteig	107
Mittelschwerer Hefeteig II	96	Blätterteiglockerung, Verkaufsargumente für Blätterteiggebäcke.	108
Siedefett zum Backen	97	Spritzmürbeteige	109
Siedegebäcke aus Hefeteig	98	Spezielle Mürbeteige	110
		Lebkuchenteige	111
		Lebkuchengebäcke	112