

Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

Bezeichnung:	Servicekraft in der Bäckerei
Einsatzbereich:	Ernährung und Genuss
Zielstellung:	<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Qualifikationsbausteins ist der Teilnehmer befähigt, in einer Bäckerei oder Konditorei tätig zu werden.</p> <p>Der Teilnehmer besitzt Fähigkeiten und Fertigkeiten, die Teil des Ausbildungsberufes zum Bäcker / zur Bäckerin sind und kann unter Anleitung eingesetzt werden.</p>
Tätigkeitsmerkmale:	<p>Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Bäckerei</p> <p>Kenntnisse der Herstellung und Weiterverarbeitung von Massen und Feinen Backwaren aus Teigen</p> <p>Herstellung von Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Weizenkleingebäck</p> <p>Herstellung von Füllungen und Cremes</p> <p>Beherrschen von ausgewählten Maschinen und Geräten</p> <p>Verkauf von Backwaren; Kenntnisse der Hygienevorschriften sowie der Lagervorschriften für Lebensmittel</p> <p>Anwendung von Maßnahmen zu Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit</p>
Gesamtdauer:	120 Tage Vollzeit (960 h)
Abschluss:	<p>Zertifikat der zuständigen HWK</p> <p>bei bestandenem lehrgangsinternen Test</p> <p>(Schriftlicher Kenntnistest und praktischer Fertigkeitstest)</p>
Berufsentsprechung:	Bäcker / Bäckerin
Inkraftsetzung:	November 2005

Qualifikationsbaustein Servicekraft in der Bäckerei

Gliederung entsprechend Ausbildungsrahmenplan der Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker / zur Bäckerin

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> - Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen - berufsbezogene Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften kennen und anwenden - Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten - Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären - für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden - Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen - Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umsetzen von Hygienevorschriften	<ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene kennen und anwenden - Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden - lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden 	3 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsaufträge erfassen - Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen - Arbeitsmaterialien zusammenstellen - Arbeitsschritte vorbereiten 	3 Tage
Durchführung von qualitätssichernden Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> - Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln 	2 Tage
Kundenberatung und Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> - Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten - Verkaufshandlungen durchführen 	4 Tage
Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten	<ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen - ausgewählte Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten - ausgewählte Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken - Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten melden 	10 Tage
Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden - Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigungen bei der Lagerung, berücksichtigen - Umverpackungen lagern und entsorgen - Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern - Betriebsmittel lagern 	5 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck	<ul style="list-style-type: none"> - Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen - Teige herstellen - Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten - Backprozesse unter Anleitung durchführen 	10 Tage
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	<ul style="list-style-type: none"> - Blätterteige herstellen - Mürbeteige herstellen und verarbeiten - Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten - Flechtgebäcke herstellen - Spritzmürbeteige rühren und dressieren - Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren - Backprozesse unter Anleitung durchführen 	10 Tage
Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen	<ul style="list-style-type: none"> - Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen - Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen - Massen aufstreichen, einfüllen und backen 	8 Tage
Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes	<ul style="list-style-type: none"> - Aprikotur herstellen und verarbeiten - Glasuren herstellen und verarbeiten - Sahne aufschlagen - Cremes herstellen - Füllungen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen, herstellen 	3 Tage
Herstellen von Partykleingebäck	<ul style="list-style-type: none"> - Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen 	2 Tage
Fachpraktische Inhalte		60 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Fachtheorie	<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschutz - Sicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz - Arbeitsabläufe im Betrieb - Qualitätssichernde Maßnahmen - Hygienevorschriften - Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten - Lagerung von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln - Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingepäck - Herstellung von Massen, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes - Kundenberatung und Verkauf 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Aufbau, Organisation und Kommunikation des Ausbildungsbetriebes	<ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes kennen und erläutern - Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes kennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Fachtheoretische Inhalte	im Zusammenhang mit den fachpraktischen Inhalten	20 Tage

Betriebspraktikum	<ul style="list-style-type: none"> - Kennen lernen der Arbeitsabläufe im Praktikumbetrieb - Herstellung und Weiterverarbeitung von Weizenbrot und Weizenkleingepäck - Herstellung und Weiterverarbeitung von Massen - Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen sowie von Füllungen und Cremes - Durchführung von Verkaufshandlungen 	40 Tage
--------------------------	---	----------------

Gesamtdauer		120 Tage
--------------------	--	-----------------