

## Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Servicekraft in der Bäckerei</b>
<b>Einsatzbereich:</b>	Ernährung und Genuss
<b>Zielstellung:</b>	<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>
<b>Tätigkeitsmerkmale:</b>	<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>
<b>Gesamtdauer:</b>	120 Tage Vollzeit (960 h)
<b>Abschluss:</b>	<p>Zertifikat der zuständigen HWK</p> <p>bei bestandenem lehrgangsinternen Test</p> <p>(Schriftlicher Kenntnistest und praktischer Fertigkeitstest)</p>
<b>Berufsentsprechung:</b>	Bäcker / Bäckerin
<b>Inkraftsetzung:</b>	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"> <li>- Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>- berufsbezogene Arbeitsschutz und Unfallverhütungsvorschriften kennen und anwenden</li> <li>- Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>- Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>- für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>- Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>- Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Umsetzen von Hygienevorschriften	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene kennen und anwenden</li> <li>- Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> <li>- lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</li> </ul>	3 Tage

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

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

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

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

<b>Gesamtdauer</b>		<b>120 Tage</b>
--------------------	--	-----------------