

Qualifikationsbaustein zum Berufseinstieg

Bezeichnung:	Servicekraft in der Konditorei
Einsatzbereich:	Ernährung und Genuss
Zielstellung:	<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Qualifikationsbausteins ist der Teilnehmer befähigt, in einer Konditorei oder Bäckerei tätig zu werden.</p> <p>Der Teilnehmer besitzt Fähigkeiten und Fertigkeiten, die Teil des Ausbildungsberufes zum Konditor / zur Konditorin sind und kann unter Anleitung eingesetzt werden.</p>
Tätigkeitsmerkmale:	<p>Grundkenntnisse und Grundfertigkeiten in der Konditorei</p> <p>Kenntnisse der Herstellung und Weiterverarbeitung von Massen und Feinen Backwaren aus Teigen</p> <p>Herstellung von Füllungen und Cremes</p> <p>Beherrschen von ausgewählten Maschinen und Geräten</p> <p>Verkauf von Backwaren</p> <p>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:	Konditor / Konditorin
Inkraftsetzung:	November 2005

Qualifikationsbaustein Servicekraft in der Konditorei

Gliederung entsprechend Ausbildungsrahmenplan der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor / zur Konditorin

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
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 	3 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Qualitätssichernde Maßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> - Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln 	2 Tage
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, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch und deren Produkte 	3 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	<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 	3 Tage
Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen	<ul style="list-style-type: none"> - Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen - Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten 	10 Tage

Teile des Ausbildungsberufes	zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Dauer
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	<ul style="list-style-type: none"> - Blätterteige herstellen - gefüllte und ungefüllte Teige aus Blätterteig aufmachen - Mürbeteige herstellen und verarbeiten - Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten - deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten - Teige backen 	15 Tage
Herstellen von Füllungen und Cremes	<ul style="list-style-type: none"> - Sahne aufschlagen - Füllungen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen, herstellen 	4 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
Grundlagen der Gestaltung von Torten und Konditoreierzeugnissen	<ul style="list-style-type: none"> - Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Riefen, Belegen und Garnieren - Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und zeichnen - Dekorationselemente, insbesondere Schriftzeichen, Symbole und Ornamente, herstellen und einsetzen - Dekorationsattrappen von Konditoreierzeugnissen herstellen 	4 Tage
Herstellung von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen	<ul style="list-style-type: none"> - Figuren nach vorgegebenen Entwürfen modellieren, schminken und garnieren 	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 - Herstellen von Massen, Feinen Backwaren, 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 Praktikumsbetrieb - Herstellung und Weiterverarbeitung von Massen - Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen - Herstellung von Füllungen und Cremes - Einsatz im Verkauf 	40 Tage
--------------------------	---	----------------

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