

AUSBILDUNGSRAHMENPLAN

für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

MODERNISIERTE STANDARDBERUFSBILDPOSITIONEN*

Vorname
Nachname
Ausbildungsbetrieb
Beginn der Ausbildung

* Standardberufsbildpositionen beschreiben Kompetenzen und Qualifikationen, die grundsätzlich in allen Ausbildungsberufen von Bedeutung sind und vermittelt werden. Diese wurden überarbeitet, aktualisiert und erweitert.

Die modernisierten Standardberufsbildpositionen werden ab Sommer 2021 für neue (neugeordnete) Berufe rechtsverbindlich. Darüber hinaus empfiehlt es sich, die Neuerungen auch schon jetzt in den bestehenden Ausbildungsberufen zu berücksichtigen und umzusetzen. Dafür hat das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) eine praktische Umsetzungshilfe auf seiner Homepage veröffentlicht:

VERORDNUNG ÜBER DIE BERUFSAUSBILDUNG ZUM BÄCKER/ZUR BÄCKERIN*

VOM 21. APRIL 2004

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, jeweils in Verbindung mit Artikel 4 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1

Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 30 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes staatlich anerkannt.

§ 2

Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3

Zielsetzung der Berufsausbildung

Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse vermittelt werden. Sie sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

§ 4

Berufsfeldbreite Grundbildung

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach

dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

§ 5

Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Umsetzen von Hygienevorschriften,
6. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken,
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
9. Kundenberatung und Verkauf,
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck,
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck,
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
15. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
16. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes,
17. Herstellen von Partykleingebäck,
18. Herstellen von Süßspeisen,
19. Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts,
20. Herstellen von Backwarensnacks,
21. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

§ 6

Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 7

Ausbildungsplan

Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

* Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

§ 8

Berichtsheft

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 9

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

1. Herstellen von Weizenbrot,
2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig oder Masse,
4. Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck.

Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen und hierbei die Informations- und Kommunikationstechnik anwenden kann.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

§ 10

Gesellenprüfung, Abschlussprüfung

(1) Die Gesellenprüfung, Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) In Teil A der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden vier Arbeitsaufgaben durchführen sowie während dieser Zeit in insgesamt 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen. Hierfür kommen folgende Arbeitsaufgaben in Betracht:

1. Herstellen von Sauerteigbrot,
2. Herstellen von Kleingebäck unterschiedlicher Teige und unterschiedlicher Formen,
3. Herstellen von Backwarensnacks, Partykleingebäck oder kleinen Gerichten,
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen oder Massen,
5. Herstellen einer Torte.

Die Arbeitsaufgaben 1 bis 3 sind verpflichtend zu bearbeiten. Von den Arbeitsaufgaben 4 und 5 ist eine zu wählen. Durch die Durchführung der Arbeitsaufgaben und das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen, umsetzen und präsentieren, Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen, Kundenaufträge annehmen, Kunden beraten, die für die Arbeitsaufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Arbeitsaufgaben begründen kann.

(3) In Teil B der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten und

2. Betriebswirtschaftliches Handeln

sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Für Teil B der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|---|--------------|
| 1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten | 180 Minuten, |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 120 Minuten, |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(5) Innerhalb des Teils B der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten | 50 Prozent, |
| 2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 30 Prozent, |
| 3. Wirtschafts- und Sozialkunde | 20 Prozent. |

(6) Teil B der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn

1. im Prüfungsteil A und
2. im Prüfungsteil B

jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In zwei der Prüfungsbereiche des Prüfungsteils B müssen mindestens ausreichende Leistungen, in dem weiteren Prüfungsbereich des Prüfungsteils B dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.

§ 11

Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 12

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2004 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Bäcker-Ausbildungsverordnung vom 30. März 1983 (BGBl. I S. 413), geändert durch Artikel 2 § 26 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), außer Kraft.

Berlin, den 21. April 2004

Der Bundesminister für Wirtschaft und Arbeit
In Vertretung
Georg Wilhelm Adamowitsch

01 BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

WÄHREND DER GESAMTEN AUSBILDUNG

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
<p>Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht Vgl. § 5 Nr. 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) den Aufbau und die grundlegenden Arbeits- und Geschäftsprozesse des Ausbildungsbetriebes erläutern b) Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag sowie Dauer und Beendigung des Ausbildungsverhältnisses erläutern und Aufgaben der im System der dualen Berufsausbildung Beteiligten beschreiben c) die Bedeutung, die Funktion und die Inhalte der Ausbildungsordnung und des betrieblichen Ausbildungsplans erläutern sowie zu deren Umsetzung beitragen d) die für den Ausbildungsbetrieb geltenden arbeits-, sozial-, tarif- und mitbestimmungsrechtlichen Vorschriften erläutern e) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des Ausbildungsbetriebes erläutern f) Beziehungen des Ausbildungsbetriebs und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen und Gewerkschaften erläutern g) Positionen der eigenen Entgeltabrechnung erläutern h) wesentliche Inhalte von Arbeitsverträgen erläutern i) Möglichkeiten des beruflichen Aufstiegs und der beruflichen Weiterentwicklung erläutern 	<p>Während der gesamten Ausbildung</p> <p>Bestätigt von Ausbilder:in</p> <p>Bestätigt von Azubi</p>

**TEIL DES
AUSBILDUNGS-
BERUFSBILDES**

**ZU VERMITTELNDE
FERTIGKEITEN UND
KENNTNISSE**

**ZEITLICHE RICHTWERTE
UND BESTÄTIGUNGEN DER
UNTERWEISUNGEN**

<p>Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit Vgl. § 5 Nr. 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Rechte und Pflichten aus den berufsbezogenen Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften kennen und diese Vorschriften anwenden b) Gefährdungen von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz und auf dem Arbeitsweg prüfen und beurteilen c) sicheres und gesundheitsgerechtes Arbeiten erläutern d) technische und organisatorische Maßnahmen zur Vermeidung von Gefährdungen sowie von psychischen und physischen Belastungen für sich und andere, auch präventiv, ergreifen e) ergonomische Arbeitsweisen beachten und anwenden f) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben und erste Maßnahmen bei Unfällen einleiten g) betriebsbezogene Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden, Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und erste Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 	<p>Während der gesamten Ausbildung</p> <p>Bestätigt von Ausbilder:in</p> <p>Bestätigt von Azubi</p>
<p>Umweltschutz und Nachhaltigkeit Vgl. § 5 Nr. 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren 	<p>Während der gesamten Ausbildung</p> <p>Bestätigt von Ausbilder:in</p> <p>Bestätigt von Azubi</p>
<p>Digitalisierte Arbeitswelt Vgl. § 5 Nr. 4</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren 	<p>Während der gesamten Ausbildung</p> <p>Bestätigt von Ausbilder:in</p> <p>Bestätigt von Azubi</p>

01

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

1. AUSBILDUNGSJAHR

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
Umsetzen von Hygienevorschriften § 5 Nr. 5	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken § 5 Nr. 6	a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten c) Vorschriften zum Datenschutz beachten d) Daten pflegen und sichern	3 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team § 5 Nr. 7	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	3 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen § 5 Nr. 8	a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüfmittel und Prüfmittel auswählen d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	2 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
Kundenberatung und Verkauf § 5 Nr. 9	a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufshandlungen durchführen	2 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten § 5 Nr. 10	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln § 5 Nr. 11	a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern	3 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck § 5 Nr. 12	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen	12 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen § 5 Nr. 14	a) Blätterteig herstellen b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten f) Backprozesse durchführen	12 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen und Weiter- verarbeiten von Massen § 5 Nr. 15	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen c) Massen aufstreichen, einfüllen und backen	3 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes § 5 Nr. 16	a) Aprikotur herstellen und verarbeiten b) Glasuren herstellen und verarbeiten c) Sahne aufschlagen d) Cremes herstellen e) Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllung	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

02

BERUFLICHE FACHBILDUNG

2. UND 3. AUSBILDUNGSJAHR

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team § 5 Nr. 7	a) Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln b) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten	2 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	c) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert entwickeln d) Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen e) Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen f) Listen zur Warenbeschaffung führen, auch unter Verwendung von Informations- und Kommunikationstechnologie	2 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen § 5 Nr. 8	a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) Prüfarten und Prüfmittel anwenden, Wareneingangskontrolle durchführen c) betriebliche Dokumentationen anlegen d) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern	2 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	e) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik f) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln beseitigen g) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	4 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
Herstellen von Brot und Kleingebäck § 5 Nr. 13	a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Vorteige herstellen und einsetzen c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen	5 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen e) Teige herstellen f) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten g) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung	12 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführend i) Vollkorn- und Schrotbrote herstellen j) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten	10 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen § 5 Nr. 14	a) Flechtgebäcke herstellen b) Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten c) Spritzmürbeteige rühren und dressieren d) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren e) deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten f) Backprozesse durchführen	10 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten i) nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderte Backwaren herstellen	4 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen § 5 Nr. 15	a) schwere Massen rühren, insbesondere für Sandkuchen und Kuchen mit Früchten b) Makronenmasse herstellen c) Florentiner und Nussecken herstellen d) Brandmasse herstellen e) Bienenstichmasse abrösten f) Baiser-Masse herstellen g) Massen dressieren, aufstreichen und einfüllen h) Backprozesse durchführen	12 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

**TEIL DES
AUSBILDUNGS-
BERUFSBILDES**

**ZU VERMITTELNDE
FERTIGKEITEN UND
KENNTNISSE**

**ZEITLICHE RICHTWERTE
UND BESTÄTIGUNGEN DER
UNTERWEISUNGEN**

Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes § 5 Nr. 16	a) Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten b) frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu Füllungen verarbeiten c) Sahnecreme herstellen	3 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	d) pikante Füllungen herstellen e) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten f) deutsche, französische und italienische Butter- und Fettcreme herstellen	4 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von Partykleingebäck § 5 Nr. 17	a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen	3 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	b) Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen c) Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen	3 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von Süßspeisen § 5 Nr. 18	a) kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen	3 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts § 5 Nr. 19	a) Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farbe, Form, Geschmack und deren Wechselwirkung entwerfen b) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen c) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen d) Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und herstellen e) Torten und Desserts ausgarnieren	6 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

TEIL DES AUSBILDUNGS- BERUFSBILDES	ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN UND KENNTNISSE	ZEITLICHE RICHTWERTE UND BESTÄTIGUNGEN DER UNTERWEISUNGEN
Herstellen von Backwarensnacks § 5 Nr. 20	a) Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren	4 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 1. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen d) Backwarensnacks entwickeln	3 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe § 5 Nr. 21	a) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel b) Eierspeisen herstellen c) Toastvariationen zubereiten	3 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	d) herzhaft Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten e) Salatvariationen zubereiten	3 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
Kundenberatung und Verkauf § 5 Nr. 9	a) Waren präsentieren b) Kundengespräche situationsgerecht führen c) Kunden beraten	3 Wochen im 2. Ausbildungsjahr im 2. Halbjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi
	d) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken e) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken	3 Wochen im 3. Ausbildungsjahr Bestätigt von Ausbilder:in Bestätigt von Azubi

 DATUM, UNTERSCHRIFT
AUSZUBILDENDE/R
GESETZLICHE/R VERTRETER/-IN

 DATUM, UNTERSCHRIFT
AUSBILDER/IN