

RAHMENLEHRPLAN

für den Ausbildungsberuf

Konditor/Konditorin

(Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21.03.2003)

Teil I: Vorbemerkungen

Dieser Rahmenlehrplan für den berufsbezogenen Unterricht der Berufsschule ist durch die Ständige Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK) beschlossen worden.

Der Rahmenlehrplan ist mit der entsprechenden Ausbildungsordnung des Bundes (erlassen vom Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit oder dem sonst zuständigen Fachministerium im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung) abgestimmt. Das Abstimmungsverfahren ist durch das "Gemeinsame Ergebnisprotokoll vom 30.05.1972" geregelt. Der Rahmenlehrplan baut grundsätzlich auf dem Hauptschulabschluss auf und beschreibt Mindestanforderungen.

Der Rahmenlehrplan ist bei zugeordneten Berufen in eine berufsfeldbreite Grundbildung und eine darauf aufbauende Fachbildung gegliedert.

Auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und des Rahmenlehrplans, die Ziele und Inhalte der Berufsausbildung regeln, werden die Abschlussqualifikation in einem anerkannten Ausbildungsberuf sowie - in Verbindung mit Unterricht in weiteren Fächern - der Abschluss der Berufsschule vermittelt. Damit werden wesentliche Voraussetzungen für eine qualifizierte Beschäftigung sowie für den Eintritt in schulische und berufliche Fort- und Weiterbildungsgänge geschaffen.

Der Rahmenlehrplan enthält keine methodischen Festlegungen für den Unterricht. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Denken und Handeln als übergreifendes Ziel der Ausbildung wird vorzugsweise in solchen Unterrichtsformen vermittelt, in denen es Teil des methodischen Gesamtkonzeptes ist. Dabei kann grundsätzlich jedes methodische Vorgehen zur Erreichung dieses Zieles beitragen; Methoden, welche die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unterrichtsgestaltung angemessen berücksichtigt werden.

Die Länder übernehmen den Rahmenlehrplan unmittelbar oder setzen ihn in eigene Lehrpläne um. Im zweiten Fall achten sie darauf, dass das im Rahmenlehrplan berücksichtigte Ergebnis der fachlichen und zeitlichen Abstimmung mit der jeweiligen Ausbildungsordnung erhalten bleibt.

Teil II: Bildungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Berufsschule ist dabei ein eigenständiger Lernort. Sie arbeitet als gleichberechtigter Partner mit den anderen an der Berufsausbildung Beteiligten zusammen. Sie hat die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemeine Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln.

Die Berufsschule hat eine berufliche Grund- und Fachbildung zum Ziel und erweitert die vorher erworbene allgemeine Bildung. Damit will sie zur Erfüllung der Aufgaben im Beruf sowie zur Mitgestaltung der Arbeitswelt und Gesellschaft in sozialer und ökologischer Verantwortung befähigen. Sie richtet sich dabei nach den für diese Schulart geltenden Regelungen der Schulgesetze der Länder. Insbesondere der berufsbezogene Unterricht orientiert sich außerdem an den für jeden einzelnen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf bundeseinheitlich erlassenen Berufsordnungsmitteln:

- Rahmenlehrplan der ständigen Konferenz der Kultusminister und -senatoren der Länder (KMK)
- Ausbildungsordnungen des Bundes für die betriebliche Ausbildung.

Nach der Rahmenvereinbarung über die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 15.03.1991) hat die Berufsschule zum Ziel,

- “eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet;
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln;
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken;
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.”

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgaben spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden;
- im Rahmen ihrer Möglichkeiten Behinderte und Benachteiligte umfassend stützen und fördern;

- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemeinen Unterricht und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf Kernprobleme unserer Zeit wie z.B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung kultureller Identität
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlage, sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte

eingehen.

Die aufgeführten Ziele sind auf die Entwicklung von Handlungskompetenz gerichtet. Diese wird hier verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht, durchdacht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Fachkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz.

Fachkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.

Personalkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst personale Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zur ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte.

Sozialkompetenz bezeichnet die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen, zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität.

Methoden- und Lernkompetenz erwachsen aus einer ausgewogenen Entwicklung dieser drei Dimensionen.

Kompetenz bezeichnet den Lernerfolg in Bezug auf den einzelnen Lernenden und seine Befähigung zu eigenverantwortlichem Handeln in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen. Demgegenüber wird unter Qualifikation der Lernerfolg in Bezug auf die Verwertbarkeit, d.h. aus der Sicht der Nachfrage in privaten, beruflichen und gesellschaftlichen Situationen, verstanden (vgl. Deutscher Bildungsrat, Empfehlungen der Bildungskommission zur Neuordnung der Sekundarstufe II).

Teil III: Didaktische Grundsätze

Die Zielsetzung der Berufsausbildung erfordert es, den Unterricht an einer auf die Aufgaben der Berufsschule zugeschnittenen Pädagogik auszurichten, die Handlungsorientierung betont und junge Menschen zu selbstständigem Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

Lernen in der Berufsschule vollzieht sich grundsätzlich in Beziehung auf konkretes berufliches Handeln sowie in vielfältigen gedanklichen Operationen, auch gedanklichem Nachvollziehen von Handlungen anderer. Dieses Lernen ist vor allem an die Reflexion der Vollzüge des Handelns (des Handlungsplans, des Ablaufs, der Ergebnisse) gebunden. Mit dieser gedanklichen Durchdringung beruflicher Arbeit werden die Voraussetzungen geschaffen für das Lernen in und aus der Arbeit. Dies bedeutet für den Rahmenlehrplan, dass die Beschreibung der Ziele und die Auswahl der Inhalte berufsbezogen erfolgt.

Auf der Grundlage lerntheoretischer und didaktischer Erkenntnisse werden in einem pragmatischen Ansatz für die Gestaltung handlungsorientierten Unterrichts folgende Orientierungspunkte genannt:

- Didaktische Bezugspunkte sind Situationen, die für die Berufsausübung bedeutsam sind (Lernen für Handeln).
- Den Ausgangspunkt des Lernens bilden Handlungen, möglichst selbst ausgeführt oder aber gedanklich nachvollzogen (Lernen durch Handeln).
- Handlungen müssen von den Lernenden möglichst selbstständig geplant, durchgeführt, überprüft, ggf. korrigiert und schließlich bewertet werden.
- Handlungen sollten ein ganzheitliches Erfassen der beruflichen Wirklichkeit fördern, z.B. technische, sicherheitstechnische, ökonomische, rechtliche, ökologische, soziale Aspekte einbeziehen.
- Handlungen müssen in die Erfahrungen der Lernenden integriert und in Bezug auf ihre gesellschaftlichen Auswirkungen reflektiert werden .
- Handlungen sollen auch soziale Prozesse, z.B. der Interessenerklärung oder der Konfliktbewältigung, einbeziehen.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Es lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Das Unterrichtsangebot der Berufsschule richtet sich an Jugendliche und Erwachsene, die sich nach Vorbildung, kulturellem Hintergrund und Erfahrungen aus den Ausbildungsbetrieben unterscheiden. Die Berufsschule kann ihren Bildungsauftrag nur erfüllen, wenn sie diese Unterschiede beachtet und Schülerinnen und Schüler- auch benachteiligte oder besonders begabte - ihren individuellen Möglichkeiten entsprechend fördert.

Teil IV: Berufsbezogene Vorbemerkungen

Der vorliegende Rahmenlehrplan für die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin ist mit der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin vom ... (BGBl. I S. ...) abgestimmt.

Der Ausbildungsberuf ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Back- und Süßwarenherstellung zugeordnet.

Der Rahmenlehrplan stimmt hinsichtlich des 1. Ausbildungsjahres mit dem berufsfeldbezogenen fachtheoretischen Bereich des Rahmenlehrplans für das schulische Berufsgrundbildungsjahr überein. Soweit die Ausbildung im 1. Jahr in einem schulischen Berufsgrundbildungsjahr erfolgt, gilt der Rahmenlehrplan für den berufsfeldbezogenen Lernbereich im Berufsgrundbildungsjahr.

Der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin (Beschluss der KMK vom (08.04.1983) wird durch den vorliegenden Rahmenlehrplan aufgehoben.

Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde wesentlicher Lehrstoff der Berufsschule wird auf der Grundlage der "Elemente für den Unterricht der Berufsschule im Bereich Wirtschafts- und Sozialkunde gewerblich-technischer Ausbildungsberufe" (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.05.1984) vermittelt.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Konditor/Konditorin, Bäcker/Bäckerin sowie Fachverkäufer/Fachverkäuferin können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Im Rahmenlehrplan sind die Lernfelder sowie deren Ziele und Inhalte konsequent aus beruflichen Handlungssituationen abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt sowohl dem Konzept der Handlungsorientierung als auch der Fachsystematik und verbindet beide zu einer Einheit. Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung aufgebaut.

Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Beratung oder den Verkaufsvorgang (siehe Lernfelder 3 und 14).

Aufgabe des berufsbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer ganzheitlichen beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

Mathematische Inhalte sind den Lernfeldern zugeordnet, integrativ zu vermitteln und ausreichend zu üben. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

Ganzheitliches Lernen bedeutet auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu vermitteln:

- Rechtliche Vorgaben und Hygienevorschriften einhalten,
- Qualitätssicherung durchführen,
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten,
- Kreativität entwickeln,
- mit Ressourcen sparsam umgehen,
- im Team arbeiten,
- sparsamen Umgang mit Fachsprache anwenden,
- neue Technologien einsetzen,
- Kundenorientierung berücksichtigen.

Die jeweilige Konkretisierung und Schwerpunktsetzung erfolgt lernfeldbezogen in den Zielen und Inhalten.

Bereits behandelte Inhalte - wie zum Beispiel Rohstoffe - werden in jeweils folgenden Lernfeldern nicht wiederholt aufgeführt oder vertieft. Der Hinweis „insbesondere“ stellt die Mindestanforderung dar, weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung. Zur beruflichen Handlungskompetenz gehören neben der Technik- und Produktentwicklung die angemessene Reaktion auf sich ändernde Marktsituationen im Sinne einer kontinuierlichen Sortimentsentwicklung und die aktuelle Kundenorientierung.

Teil V: Lernfelder

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Konditorin/Konditor				
Lernfelder		Zeitrictwerte		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr.
1	Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters	60		
2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von kleinen Gerichten		60	
6	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen		80	
7	Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen		60	
8	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts		80	
9	Verarbeiten von Zucker			40
10	Arbeiten mit Marzipan			40
11	Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre			60
12	Herstellen von Speiseeis			40
13	Herstellen von Spezialgebäcken			60
14	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
	Summe (insgesamt 880 Std.)	320	280	280

**Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/
 eines neuen Mitarbeiters**

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie kennen das Anforderungsprofil im Handwerk. Sie beschreiben ihre Ausbildungsbetriebe, beurteilen ihre Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte und vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen. Sie begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihrer Mitarbeit in Produktion und Verkauf erkennen sie Gefahren und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung. Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen themenbezogene Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.

Inhalte:

Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen

Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild

Aus-, Fort- und Weiterbildung

Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen

Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/Verkauf

Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Hard- und Software

Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten

Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe

Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft

Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle

Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch

Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG¹)

Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren

Verbraucherschutz

Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

¹ Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft

Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 100 Stunden**

Zielformulierung:

Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schülerinnen und Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren aus Hefeteigen, Feinteigen ohne Hefe und Massen. Sie wählen für ihre berufstypischen Produkte die Hauptrohstoffe aus, in denen die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe enthalten sind:

Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung.

Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckseigenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffe auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung

Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad, Mehltypen

Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe

Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur

Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe

Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe

Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.

Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.

Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.

Inhalte:

Marketing als Instrument der Verkaufsförderung

Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung

Bestellung, Wareneingangskontrolle

Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster

Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung

Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel

Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe
Zusatzstoffe

Ernährungstrends

Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung;

Abrechnungen und Rechnungserstellung

Grundlagen des Verpackens

Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

**1. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.

Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefefeinteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige

Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel

Systematische Arbeitsabläufe

Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute

Formgebung

Biologische, physikalische und chemische Lockerung

Gärprozess, Gärsteuerung

Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute

Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere füllen, aprikotieren, glasieren, dekorieren

Veränderungen nach dem Backen

Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust

Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung

Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern

Lernfeld 5: Herstellen von kleinen Gerichten

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen kleine Gerichte für verschiedene Tageszeiten und Anlässe her. Sie wählen Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führen notwendige Berechnungen dazu durch.

Bei der Vor- und Zubereitung wenden sie geeignete Verfahren an und kennen die Auswirkungen auf die Herstellungskosten. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Team, halten die Hygienevorschriften ein und beachten die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.

Sie richten kleine Gerichte verkaufsfördernd an, beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.

Sie beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für

- Salate
- Suppen
- Saucen
- Herzhafte Teig- und Eierspeisen, insbesondere Quiche, Omelette
- Süße Teigspeisen, insbesondere Crepes, Strudel
- Belegte Brot- und Brötchensorten, insbesondere Canapés, Toasts
- Aufläufe, Gratins
- Spezialitäten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

Alkoholfreie Getränke, insbesondere Wasser, Erfrischungsstränke

Alkoholhaltige Getränke, insbesondere Biere, Weine, Schaumweine

Vorbereiten, Zubereiten, Anrichten

Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste

Materialkosten, Betriebskosten, Selbstkosten

Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität

Präsentation

Qualitätserhaltung

Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Massen her und kennen die charakteristischen Merkmale der Massen. Sie wählen Rohstoffe entsprechend der Rezepturen aus und bereiten auch die Füllungen und Auflagen vor.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellungs- bzw. Anschlagsverfahren, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungstechniken, wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.

Inhalte:

Grundrezepte für

- Schaummassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Baumkuchenmassen
- Makronen- und Hippenmassen
- Brandmassen, Röstmassen, Lebkuchenmassen

Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren

Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren

Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen

Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht

Backverfahren, insbesondere mit der Baumkuchenmaschine

Fertigstellen der Gebäcke

Ornamente, insbesondere aus Brandmassen und Hippenmassen

Beurteilung der Rohstoffe, Massen, Gebäcke; Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis

Vergleich mit vorgefertigten Produkten

Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern

Qualitätserhaltung

Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen Füllungen, Cremes und Süßspeisen her, überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben und führen themenbezogene Berechnungen durch.

Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Geräte rationell ein. Sie wenden unterschiedliche Herstellungstechniken an. Sie sind in der Lage Süßspeisen verkaufsfördernd anzuordnen und zu präsentieren.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Cremes hinsichtlich der Rezepte und die Auswirkungen bestimmter Rohstoffe auf die Cremestruktur, begründen auftretende Fehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie überprüfen die Cremes auf ihre Eigenschaften und Verwendung.

Inhalte:

Grundrezepte für

- Füllungen, insbesondere Frucht-, Nuss-, Mohn-, Quarkfüllung
- Cremes, insbesondere Grundcreme, Butter-/Fettcreme, Sahnecreme und Canache
- Süßspeisen; Schüssel- und Sturzcreme

Rohstoffe, insbesondere Milcherzeugnisse/Schlagsahne, Obsterzeugnisse, Binde- und Geliermittel, Aromen, vorgefertigte Produkte, Dessertweine und Spirituosen; Mindest- oder Höchstmengen, MilCHFettausgleich

Zubereitungstechniken, insbesondere Aufschlagen, zur Rose abziehen, Kochen

Verarbeitung von Bindemitteln

Beurteilung der Produktqualität, insbesondere Aussehen, Konsistenz, Geschmack

Qualitätserhaltung

Präsentation

Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts

**2. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 80 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Torten und Desserts aus verschiedenen Rohstoffen, in unterschiedlichen Formen, Zusammensetzungen und zu verschiedenen Anlässen her. Sie entwickeln Ablaufpläne und berücksichtigen die rationelle Herstellung. Sie wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus, kombinieren sie und wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an und führen Preisberechnungen durch.

Für verschiedene Anlässe entwerfen und zeichnen sie Torten und Desserts. Sie gestalten dies kreativ mit unterschiedlichen Rohstoffen und Materialien.

Sie beurteilen die Qualität ihrer Produkte, präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie korrespondierende Getränke.

Inhalte:

Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten, Anschnitt-, Festtags- und Formtorten

Crème- und Sahnedesserts

Gefüllte und ungefüllte Desserts

Petits Fours

Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao

Aufbau von Torten

Grundtechniken, insbesondere Tränken, Einsetzen, Einstreichen, Eindecken, Einschlagen, Überziehen

Dekortechniken, insbesondere Farbgestaltung, Rand- und Stückgarnierung, Garnierschriften, Schriftaufleger, Ornamente, Aufsätze, Motive für spezielle Anlässe

Dekorationsmodelle

Kalkulation des Cafépreises

Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild, Umsetzbarkeit, Zeitaufwand

Qualitätserhaltung

Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Zuckererzeugnisse und Schaustücke her. Sie wählen die Rezeptur aus, planen die Arbeitsschritte unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit von der Produktidee bis zur Realisierung. Dabei beachten sie die Eigenschaften und die produktspezifischen Wirkungen des Zuckers und führen Berechnungen durch.

Sie gestalten, präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Zuckererzeugnisse

Dickzuckerfrüchte

Krokantarten

Verarbeitung zu Zuckerstufen mit Temperatur- und Dichteangaben, einschließlich Handproben; Temperatur und Konzentration

Verwendungsmöglichkeiten der Erzeugnisse der einzelnen Zuckerstufen, insbesondere Läuterzucker, Fadenzucker, Fondant, Karamell, Zuckercouleur

Verarbeiten des gekochten Zuckers zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Karamellstücken

Verarbeiten des geschmolzenen Zuckers zu Karamell und Krokant

Entwerfen und Gestalten von Schaustücken aus Zucker und Karamell

Präsentation von Zuckerschaustücken als Werbemittel

Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Marzipan her. Dazu wählen sie die jeweils geeignete Marzipanrohmasse aus.

Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeitsschritte vom Anwirken bis zum Verkauf von Marzipanerzeugnissen unter Einbeziehung von selbstentworfenen oder vorgegebenen Gestaltungsvorlagen. Sie wenden die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei der Herstellung von Marzipan aus Rohmasse an und halten Hygienevorschriften ein. Sie führen Berechnungen zu Rohstoffanteilen durch. Sie verwenden Marzipan auch als Füllung, Auflage und Dekor. Sie entscheiden sich für die Farbgebung von Marzipanerzeugnissen und gehen bei Entwurf und Gestaltung auf Kundenwünsche beratend ein.

Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Marzipan und Ersatzprodukte und prüfen deren Eignung. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.

Inhalte:

Rohstoffe für Marzipanprodukte, insbesondere Mandeln, Marzipanrohmassen, Zusätze
Handelsarten von Marzipan; Mandel-Zucker-Anteil, Mindestanforderungen
Persipan

Verarbeiten, insbesondere Behandeln der Rohmasse und Anwirken

Herstellen und Gestalten, insbesondere von Figuren, Früchten, Blüten, Dekorstücke und Konfekt

Verarbeitungstechniken, insbesondere Modellieren, Kneifen, Stanzen, Füllen, Auslassen, Färben und Schminken

Füllungen mit Marzipanrohmasse

Beurteilen der Produktqualität; insbesondere Farbe, Aussehen und Geschmack

Qualitätserhaltung

**Lernfeld 11: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus
Kuvertüre**

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen unterschiedliche Schokoladenerzeugnisse, Nougat-erzeugnisse und Pralinen unter Beachtung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften her. Sie wählen geeignete Rohstoffe aus und vergleichen ihre Wirkungen auf die Produktqualität.

Die Schülerinnen und Schüler wenden bei der Verarbeitung rationelle Techniken an. Sie entwerfen Kuvertürearbeiten, gestalten Garniervorlagen sowie Pralinen verkaufsfördernd. Sie führen rohstoffbezogene und betriebswirtschaftliche Berechnungen durch.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produktqualität von Kakaoerzeugnissen und Pralinen. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit, Wirtschaftlichkeit und stellen Pralinenmischungen zusammen.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Pralinen

Kakaobutter, Kakaopulver

Nougat

Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur

Temperieren von Kuvertüre

Überzüge, Körper/Hohlkörper

Dekor aus Spritzschokolade und Spritzkuvertüre

Nougatpralinen, Marzipanpralinen, Trüffelpralinen

Krokantpralinen

Hohlkörperpralinen

Pralinen mit flüssiger Füllung

Rohkostpralinen

Überziehen und Garnieren

Qualitätserhaltung, insbesondere Lagerbedingungen

Produktqualität, insbesondere Konsistenz, Aussehen und Geschmack

Preiskalkulation

Lernfeld 12: Herstellen von Speiseeis

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrictwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Speiseeissorten nach den Güteigenschaften unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften her. Sie wählen die entsprechenden Rohstoffe aus, beurteilen deren Einflüsse auf die Speiseeisqualität und den ernährungsphysiologischen Wert. Sie wenden technologische Verfahren zur Herstellung von Speiseeis an und berücksichtigen die damit verbundenen Stoffveränderungen.

Die Schülerinnen und Schüler stellen klassische Eisspezialitäten her und erproben eigene Variationen. Dabei berücksichtigen sie geschmackliche, optische, saisonale und regionale Aspekte sowie ansprechende Präsentationsformen.

Die Schülerinnen und Schüler bereiten Eis- sowie Mischgetränke zu und präsentieren diese verkaufsfördernd. Sie sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Qualitätsmanagements vertraut und erkennen diese als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an. Sie führen entsprechende Berechnungen durch.

Inhalte:

Grundrezepte der Speiseeissorten nach rechtlichen Vorgaben

Milchfettausgleich und Nährwert

Rohstoffeinsatz, insbesondere Eisbindemittel

Herstellen von Eismix, insbesondere Pasteurisieren

Gefriervorgang (Eisbereiter, Froster, Softeisbereiter); Volumenzunahme

Einfluss der gefrierhemmenden Stoffe

Verarbeitung von Halbeis, insbesondere Parfaits

Gestalten von Eisbomben, Eistorten

Zusammenstellen und Präsentieren von Eisbechern und Eisgetränken

Qualitätserhaltung, insbesondere Hygiene

Produktqualität, insbesondere Farbe, Geschmack und Schmelz

Präsentation, insbesondere Aussehen

Preiskalkulation, Rückwärtskalkulation

Lernfeld 13: Herstellen von Spezialgebäcken

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 60 Stunden**

Zielformulierung:

Die Schülerinnen und Schüler stellen Spezialgebäcke her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Sie gehen auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um.

Die Schülerinnen und Schüler beachten, dass die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über Stoffwechselkrankheiten sowie ausgewählte Diät-Formen an, halten rechtliche Vorgaben ein und führen Berechnungen durch. Sie wählen regionale und länderübergreifende Spezialgebäcke aus, kennen Besonderheiten der Rezepte, der Rohstoffe und der Herstellung.

Die Schülerinnen und Schüler nutzen die verschiedenen Präsentationsmöglichkeiten und entwickeln verkaufsfördernde Argumente.

Inhalte:

Rezept-/Rohstoffauswahl für Gebäcke mit verändertem Nährwert; Nährwertberechnungen

Diätetische Gebäcke; Broteinheiten

Funktionelle Lebensmittel

Regionale und internationale Spezialitäten

Trendgebäcke

Handwerkliche Herstellung von Spezialgebäcken

Verarbeitung vorgefertigter Produkte

Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien

Bedarfsermittlung/Eignung, verkaufsförderndes Angebot; Preiskalkulation

Dokumentation, Kennzeichnungspflicht

Lernfeld 14: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

**3. Ausbildungsjahr
Zeitrichtwert: 40 Stunden**

Zielformulierung:

Für die Aktion wählen die Schülerinnen und Schüler unter themenbezogener und technologischer Schwerpunktsetzung, ausgehend von ihrer Produktkenntnis, geeignete Konditoreierzeugnisse aus. Sie stellen sie her und beurteilen deren Qualität nach sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten.

Sie entwickeln ein Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Konditorei“ und setzen es um. Dazu entwickeln sie auch Arbeits- und Ablaufpläne.

Sie präsentieren verkaufsfördernd ihre Arbeitsergebnisse in der Öffentlichkeit.

Sie führen eigenverantwortlich überschaubare Arbeitsaufträge aus. Sie arbeiten handlungsbezogen im Team. Sie wenden berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse an, festigen diese, ergänzen sie dort, wo es notwendig ist und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.

Inhalte:

Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung

Marketing

Verkaufsvorgang