

Sachliche und zeitliche Gliederung der Berufsausbildung

Anlage zum Berufsausbildungsvertrag

Ausbildungsbetrieb:

Verantwortlicher Ausbilder:

Auszubildender:

Ausbildungsberuf: Bäcker / Bäckerin

Die sachliche und zeitliche Gliederung der zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten laut der Ausbildungsverordnung ist auf den folgenden Seiten niedergelegt.

Der zeitliche Anteil des gesetzlichen bzw. tariflichen Urlaubsanspruches, des Berufsschulunterrichts und der Zwischen- und Abschlussprüfung des Auszubildenden ist in den einzelnen zeitlichen Richtwerten enthalten.

Änderungen des Zeitumfanges und des Zeitablaufes aus betrieblich oder schulisch bedingten Gründen oder aus Gründen in der Person des Auszubildenden bleiben vorbehalten.

Auszubildende/r.....
Unterschrift

Gesetzliche/r Vertreter.....
des/der Auszubildenden: Unterschrift

.....
Datum

.....
Firmenstempel/Unterschrift

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			<input type="checkbox"/>
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 				<input type="checkbox"/>
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 				<input type="checkbox"/>
4	Umweltschutz (§ 5 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 				<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
5	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufshandlungen durchführen	2			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	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	3			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
		c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern				<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14	Herstellen und Weiterverarbeiten 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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15	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			<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen 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		<input type="checkbox"/>
		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	<input type="checkbox"/>
2	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		<input type="checkbox"/>
		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	<input type="checkbox"/>
3	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		<input type="checkbox"/>
		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	<input type="checkbox"/>
		h) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen i) Vollkorn- und Schrotbrote herstellen k) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten			10	<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
4	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 g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten i) nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderte Backwaren herstellen		10		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	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 d) pikante Füllungen herstellen e) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten f) deutsche, französische und italienische Butter- und Fettcreme herstellen		3		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Herstellen von Partykleingebäck (§ 5 Nr. 17)	a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen b) Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen c) Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen		3		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Herstellen von Süßspeisen (§ 5 Nr. 18)	a) kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen b) süße Eierspeisen herstellen			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 19)	a) Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farbe, Form, Geschmack und deren Wechselwirkung entwerfen				<input type="checkbox"/>

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			Position vermittelt
			1	2	3	
1	2	3	4			5
		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	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Herstellen von Backwarensnacks (§ 5 Nr. 20)	a) Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren		4		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen d) Backwarensnacks entwickeln			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe (§ 5 Nr. 21)	a) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel b) Eierspeisen herstellen c) Toastvariationen zubereiten			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) herzhaftes Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten e) Salatvariationen zubereiten			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a) Waren präsentieren b) Kundengespräche situationsgerecht führen c) Kunden beraten			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		d) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken e) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken			3	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Am Ende eines jeden Ausbildungsabschnittes soll der Ausbilder zusammen mit dem Auszubildenden alle Positionen der Liste durchgehen. Positionen, die dem Auszubildenden gründlich **erklärt** worden sind und die er – wo es sich um Tätigkeiten handelt – aufgrund dieser Unterweisung **geübt** hat, erhalten in den dafür vorgesehenen kleinen Kästchen der entsprechenden Spalte **ein Kreuz**.

Danach bestätigen **Ausbilder** und **Auszubildender** durch ihr Handzeichen, dass die angekreuzten Positionen tatsächlich vermittelt worden sind.

Angekreuzte Positionen vermittelt:

Ausbilder:

Auszubildender: