



**Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung
zum Fachpraktiker / zur Fachpraktikerin für Bäckereien
gemäß § 42 m der Handwerksordnung (HwO)**

Präambel

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Abs. 3 BBiG). Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen. Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42k HwO i.V. m. § 4 BBiG/§ 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gem. § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42l HwO (Nachteilsausgleich), anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen. Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG/§ 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG/§ 42k HwO kontinuierlich zu prüfen.

Ausbildungsregelung

Aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 15. März 2017 und der Vollversammlung vom 17. Mai 2017 erlässt die Handwerkskammer Flensburg als zuständige Stelle nach § 42 m der Handwerksordnung (HwO) vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), zuletzt geändert durch Artikel 283 der zehnten Zuständigkeitsanpassungsverordnung vom 31. August 2015 (BGBl. I S. 1474) die folgende Ausbildungsregelung für die berufliche Ausbildung behinderter Menschen.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker/ zur Fachpraktikerin für Bäckereien erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42 m HwO im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.



**Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung
zum Fachpraktiker / zur Fachpraktikerin für Bäckereien
gemäß § 42 m der Handwerksordnung (HwO)**

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG/§ 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen

- (1) Ausbilder /Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG oder § 42m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil:

Ausbilder /Ausbilderinnen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
 - Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
 - Psychologie
 - Pädagogik, Didaktik
 - Rehabilitationskunde
 - Interdisziplinäre Projektarbeit
 - Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
 - Recht
 - Medizin
Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG/§ 42m HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.
- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilder /Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.
Die Anforderungen an Ausbilder /Ausbilderinnen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.



**Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung
zum Fachpraktiker / zur Fachpraktikerin für Bäckereien
gemäß § 42 m der Handwerksordnung (HwO)**

- (2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Bäcker/ Bäckerin übereinstimmen, für die aufgrund nach der geltenden Ausbildungsordnung oder einer Regelung der Handwerkskammer Flensburg eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.
- (3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

- (2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker / Fachpraktikerin für Bäckereien gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
2. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
3. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
4. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
5. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
6. Herstellen von Brot und Kleingebäck
7. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
8. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen
9. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
10. Herstellen von Torten und Desserts
11. Herstellen von Partykleingebäck
12. Herstellen von Backwarensnacks

Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

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

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die / Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 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 die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen
 1. Herstellen von Weizenbrot,
 2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
 3. Herstellen von gezogenen Teigen,
 4. Grundlagen der Hygiene, des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütungstatt.
- (4) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Weizenbrot bestehen folgende Vorgaben:
 1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) nach vorgegebenem Rezept Zutaten abwägen und zu einem Weizenteig verkneten kann,
 - b) den Weizenteig zu Broten aufarbeiten kann,
 - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;
 3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 100 Minuten, davon höchstens 10 Minuten für das Fachgespräch.

-
- (5) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Weizenkleingebäck bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) den vorbereiteten Weizenteig rundwirken und abpressen kann,
 - b) die abgepressten Teiglinge zu Weizenkleingebäck aufarbeiten kann,
 - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
 3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 60 Minuten.
- (6) Für den Prüfungsbereich Herstellen von gezogenen Teigen bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) den vorbereiteten Grundteig ausrollen und mit Fett tourieren kann,
 - b) den Teig zur angegebenen Stückzahl aufarbeiten kann,
 - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
 3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 80 Minuten.
- (7) Für den Prüfungsbereich Grundlagen der Hygiene, des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Hygienebereiche beschreiben kann,
 - b) grundlegende Regeln des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung benennen kann;
 2. der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 11 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
1. Herstellen eines Roggenmischbrot
 2. Herstellen von Hefezöpfen
 3. Herstellen von tourierten Snacks
 4. Warenwirtschaft und Produktionstechnik
 5. Wirtschafts- und Sozialkunde
- (3) Für den Prüfungsbereich Herstellen eines Roggenmischbrot bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) nach vorgegebenem Rezept Zutaten abwiegen und zu einem Roggenmischbrotteig verkneten kann,

-
- b) den Roggenmischbrotteig zu Broten aufarbeiten kann,
c) den Gär- und Backprozess handhaben kann
- und dabei Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen und Rezepturen dokumentieren kann;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;
3. die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten, davon höchstens 10 Minuten für das Fachgespräch.
- (4) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Hefezöpfen bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) den vorbereiteten Hefefeinteig zur vier Zöpfen(jeweils zwei gleiche) formen kann,
 - b) den Gärprozess steuern und die Zöpfe fachgerecht ausdekorieren kann,
 - c) den Backprozess handhaben kann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
 3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
- (5) Für den Prüfungsbereich Herstellen von tourierten Snacks bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) den vorbereiteten Grundteig ausrollen und mit Fett tourieren kann;
 - b) den Teig zur angegebenen Stückzahl aufarbeiten kann,
 - c) den aufgearbeiteten Teig mit einer Füllung versehen kann,
 - d) die einzelnen Snacks formen und fachgerecht fertig stellen kann,
 - e) den Backprozess oder den Gär- und Backprozess handhaben kann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
 3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten
- (6) Für den Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktionstechnik bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) bäckereitypische Rohstoffe benennen und deren Verwendung beschreiben kann,
 - b) verschiedene Produkte aus dem Bäckereisortiment benennen und beschreiben kann,
 - c) Herstellungsprozesse unterschiedlicher Backwaren beschreiben kann,
 - d) Funktionsweisen verschiedener Geräte und Maschinen erklären kann;
 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.
- (7) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
 2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Prüfungsbereich Herstellen eines Roggenmischbrot	30 Prozent,
2. Prüfungsbereich Herstellen von Hefezöpfen	20 Prozent,
3. Prüfungsbereich Herstellen von tourierten Snacks	20 Prozent,
4. Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktionstechnik	20 Prozent,
5. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde	10 Prozent.

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

bewertet worden sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis zwei zu eins zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG/§ 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Prüfung und das Prüfungsverfahren gelten die §§ 37 ff BBiG und die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschlussprüfungen der Handwerkskammer Flensburg in der jeweils geltenden Fassung entsprechend.



§ 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Absatz 1 und 2 BBiG / § 27b Absatz 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 18 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt nach ihrer Genehmigung durch das Ministerium für Schule und Berufsbildung des Landes Schleswig-Holstein und nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Flensburg –Nord-Handwerk– am 1. August 2017 in Kraft und zum 31. Juli 2020 außer Kraft*.

* Die Vollversammlung der Handwerkskammer Flensburg beschließt am 26. Mai 2021 aufgrund der Empfehlung des Berufsbildungsausschusses vom 28. Oktober 2020, die bisher bis 31. Juli 2020 befristete Ausbildungsregelung zu entfristen.

Flensburg, den 25. Juli 2017

Handwerkskammer Flensburg

Jörn Arp
Präsident

Udo Hansen
Hauptgeschäftsführer