

Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäckereien / zur Fachpraktikerin für Bäckereien der Handwerkskammer Flensburg

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	25. bis 36. Monat
1	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 1)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen; insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien ermitteln und zusammenstellen d) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen e) Arbeitsabläufe vorbereiten	6	2	2
2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 2)	a) Fehler und Qualitätsmängel erkennen b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüffarten und Prüfmittel auswählen d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	5		
		f) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf kennen g) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern h) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik			5
3	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 3)	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	5		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	25. bis 36. Monat
4	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Vorgegebene Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse anwenden b) Umverpackungen lagern und entsorgen c) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern d) Betriebsmittel lagern 	5		
5	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen 	12	3	
6	Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen b) Vorteige herstellen und einsetzen c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen 		8	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen e) Teige herstellen f) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten g) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten 		15	3
		<ul style="list-style-type: none"> h) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung i) Backprozesse für Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot sowie Kleingebäck durchführen 			16
7	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	12	6	4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	25. bis 36. Monat
		herstellen und verarbeiten f) Backprozesse durchführen			
		g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten			4
8	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 8)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biskuit- und Sandmassen zubereiten	3		
		c) Unterschiedlichen Massen herstellen, aufarbeiten und backen			12
9	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 9)	a) apricotieren und glasieren b) Füllungen herstellen und verarbeiten c) frische und getrocknete Früchte zu Füllungen verarbeiten	4		
		d) pikante Füllungen herstellen e) temperierte Kuvertüre verarbeiten			4
10	Herstellen von Torten und Desserts (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 10)	a) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen b) Sahne aufschlagen c) deutsche Butter- und Fettcreme herstellen d) Torten und Desserts ausgarnieren			10
11	Herstellen von Partykleingebäck (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr.11)	a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen herstellen		3	
12	Herstellen von Backwarensnacks (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 12)	a) Backwarensnacks aus Teigen herstellen b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren		4	
		c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen d) herzhafte Teigspeisen, insbesondere Gemüsekekchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten			3

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	25. bis 36. Monat
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B 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 Ausbildungszeit zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B 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 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B 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 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den 	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen		
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat	25. bis 36. Monat
		<p>Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>			
5	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 5)	<p>a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden</p> <p>b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</p> <p>c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden</p>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		
6	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 6)	<p>a) Informations- und Kommunikationssystemen des Ausbildungsbetriebes nutzen</p> <p>b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten</p>	während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln		

Handwerkskammer Flensburg

gültig ab 1. August 2017