

Lernfeld: Unterweisung eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Grundriss der Betriebsräume/des Ladens Anordnung von Maschinen u. Geräten (Produktionslinien)	Berufliche u. persönliche Anforderungen Betriebsräume Maschinen, Geräte, Werkzeuge Ausbildungsinhalte Arbeitsbedingungen Arbeitsabläufe Teamarbeit	Berechnung der Kosten von Betriebseinrichtungen u. Betriebsflächen Flächenberechnung Hohlmaße
Wandzeitung Gefahrenquellen Regeln zur Unfallverhütung 1. Hilfe -Broschüre (Notfallmaßnahmen) Rollenspiel Notruf	Arbeitsunfälle Gefahrenquellen Unfallfolgen Berufsgenossenschaft Unfallanzeige Unfallverhütung Erste Hilfe Brandschutz Berufskrankheiten Arbeitsstättenverordnung	
Ausarbeitung Mitarbeiter-Hygiene-Schulung Checklisten Reinigungspläne Dokumentation der Hygieneschulung	Personal-, Betriebs, Produkthygiene Lebensmittel und Bedarfsgegenstandesgesetz Lebensmittelhygieneverordnung Mikrobiologische Grundlagen Reinigungsmittel Infektionsschutzgesetz Schädlinge in der Bäckerei	
Wandzeitung Plakate	Umweltbelastende Faktoren Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Verpackung Abfallvermeidung, Abfallentsorgung Energiesparmaßnahmen Verbraucherschutz /Kennzeichnungsverordnung Qualitätssicherung	

Lernfeld: Herstellen einfacher Teige/Massen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
	Chemischer Aufbau der Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette: Technologische Eigenschaften der Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette	
Info Plakate mit Verkaufsargumenten über Ernährungs- und Gesundheitswert von Gebäcken aus verschiedenen Getreide-Mahlerzeugnissen.	Getreidearten, Brotgetreide, andere Getreidearten Aufbau und Inhaltsstoffe des Getreidekorns Gesundheitswert Vermahlung Typenbezeichnung Mehllagerung Mehlschädlinge	
Wandzeitungen als Produktinformationen	Gewinnung, Handelssorten, Lagerung... folgender Rohstoffe: Zucker Honig: Fett: Milch, Milchprodukte: Eier Gewürze, Aromen Obst	
Warensteckbriefe	Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus leichtem <u>Hefefeinteig</u> : Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus <u>1:2:3-Mürbeteig</u> : Herstellen und verkaufen von Gebäcken aus <u>Biskuitmasse</u> :	Gewichte berechnen

Lernfeld: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Leitfaden: „Verkaufs-kundliches Grundwissen für Anfänger“	<p>Nonverbale und verbale Kommunikation</p> <p>Regeln für die Begrüßung des Kunden</p> <p>Erste Wunschermittlung: offene/ geschlossene Fragen,</p> <p>Verkaufsstopper</p> <p>Der Kassivorgang</p> <p>Waren fachgerecht verpacken</p> <p>Verabschiedung des Kunden</p>	Kassenabrechnung
Inhaltliche und gestalterisch korrekte Preisschilder	<p>Gestalterische Grundlagen:</p> <p>Schriftarten anwenden für Plakatschrift</p> <p>Farbenlehre</p> <p>Preisschilder schreiben</p>	
Tageskostplan erstellen „Leitfaden“ für den Verkauf erstellen: Empfehlenswerte/ nicht empfehlenswerte Bäckereiprodukte bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten	<p>Ernährungskreis</p> <p>Regeln für gesunde Ernährung (DGE)</p> <p>Energiebedarf</p> <p>Energieberechnungen</p> <p>Grund- und Leistungsumsatz</p> <p>Body-Mass-Index</p> <p>Ernährungsbedingte Krankheiten, Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien</p> <p>Ernährungstrends</p>	Nährwertberechnungen
Aktionsplan Werbematerialien (Plakate, Preisschilder...)	<p>Marketingziele</p> <p>Marketinginstrumente</p> <p>Geeignete Marketinginstrumente/Planungsaspekte für einen Aktionstag:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Passende, treffende Werbetexte formulieren - Verkaufskunde - Rechtliche Bestimmungen - Anforderungen an Kostproben 	

Lernfeld: Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Arbeits-/Zeitplan Planungsmatrix Materialanforderung Arbeitsablaufplan	Herstellung von Weizenkleingebäcken: Rezept-/ Rohstoffauswahl Warenanforderung Gesetzliche Vorschriften Teigführung , Knetmaschinen, Knetprozess, Teigbildung Teigruhe Teigausbeute Formgebung bei Weizenkleingebäcken Biologische Lockerung Gärprozess, Gärsteuerung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung Backprozess Veränderungen nach dem Backen Ursachen u. Vermeidung von Gebäckfehlern Qualitätserhaltung, Lagerung	Berechnung der - Rezepturen - Teigausbeute - Teigtemperatur - Zugustemperatur - Weizenvorteigführung - Backausbeute
	Herstellung von Weizenbrot: Rezept-/ Rohstoffauswahl Warenanforderung Wasser, Hefe, Salz, Backmittel Fette, Gewürze, besondere Zugaben Frischhaltung Kundeninformationen	Berechnung der - Rezepturen - Teigausbeute - Teigtemperatur - Zugustemperatur - Weizenvorteigführung - Backausbeute

Abteilung
Ernährung/Hauswirtschaft

Arbeitsplan für den Ausbildungsberuf Fachverkäufer/in im
Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei
2. Ausbildungsjahr



Lernfeld: Verkauf aktiv gestalten

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Regeln für die korrekte Bedienung verschiedener Kundengruppen	Bedienung von... <ul style="list-style-type: none">- Laufkunden- Stammkunden- Kindern- hilfsbedürftigen älteren Menschen- Menschen mit Behinderungen- Menschen anderer Nationalitäten Bedienung verschiedener Kundentypen Fragetechniken	

Lernfeld: Waren kundenorientiert verkaufen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Übersicht über das Hefefeinbackwaren-Sortiment	<p>Definition „Feingebäcke“</p> <p>Leichte, mittelschwere, schwere Hefefeinbackwaren</p> <p>Lockerung von Hefefeinteigen</p> <p>Standardrezepturen zu Hefefeinteig-Arten</p> <p>Präsentation von Hefefeingebäcken auf Tresenblechen</p>	
Warensteckbriefe	<p>Blechkuchen aus/mit Hefefeinteig</p> <p>Plundergebäcke</p> <p>Fettgebäcke aus/mit Hefefeinteig</p> <p>Stollen</p> <p>Gerührte/geschlagene Hefefeinteige</p> <p>Verkaufsargumente</p> <p>Qualitätserhaltung, Lagerung</p>	<p>Berechnung zur Stückerteilung von Blechkuchen,</p> <p>Preisberechnung</p>
Werbeplakat „Deutschland ist Brotland“	<p>Brotzusammensetzung nach Getreidearten und Getreidemahlerzeugnissen</p> <p>Brotbezeichnungen (Verkehrsbezeichnung/Phantasiebezeichnung, QUID-Angabe)</p> <p>Unterscheidung nach äußeren Merkmalen wie Formgebung, Ausbund, Oberflächenbehandlung</p> <p>Brotgewichte: Nenngewicht, Istgewicht</p> <p>Ernährungswert von Brot</p> <p>Spezialbrote</p> <p>Bio“-Brot</p> <p>Leitsätze</p>	<p>Berechnung von Gewichtsverlusten, Brutto-, Netto-, Tara-Gewicht</p>
Werbeplakate zu Grill-/Partygebäck	<p>Herstellung und Qualitätsmerkmale</p> <p>Verschiedener Weizenbrote</p> <p>Verwendungsmöglichkeiten</p> <p>Mengenempfehlungen</p> <p>Qualitätserhaltung</p> <p>Verkaufsargumente</p>	<p>Preisberechnung</p>
	<p>Backfähigkeit von Weizenmehl und Roggenmehl</p> <p>Herstellung/Führung von Sauerteig</p> <p>Wirkung von Sauerteig im Roggenteig</p> <p>Wirkung von Sauerteig auf die Brotqualität</p> <p>Verkaufsargumente</p> <p>Qualitätserhaltung und Lagerung von Brot, Altbackenwerden</p>	

	Herstellung und Verarbeitung von Schrot- und Vollkornbrot DLG-Prüfung	
Bestellformular Brotkorb	Beratungsverkauf zur Brotbestellung: Anlass und Personenzahl ermitteln Mengenempfehlungen für Brot Bestellungsannahme Verkaufsargumente Herrichten von Brotkörben	Rechnungen erstellen (MWST, Rabatt, Skonto..)
Warensteckbriefe	Herstellung von Lebkuchengebäcken Glasuren und Dekoration Lebkuchengewürze Rechtliche Bestimmungen: Lagerung und Qualitätserhaltung Verkaufsargumente	

Lernfeld: Speisen und Gerichte herstellen und anrichten

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Speisekarte für erweitertes Frühstück	Standortanalyse für Snackangebot Kleingebäcke: Herstellung von... -Weizenkleingebäcken, -Roggenhaltigen Kleingebäcken, -Speziellen Kleingebäcken, -Laugengebäcken Qualitätsmerkmale und Qualitätserhaltung Hygienevorschriften Mengempfehlung Verkaufsargumente Verpackung Bestandteile und Gedecke für Standardfrühstück und erweitertes Frühstück Salate und Dressings	
Fließschema/Arbeitsablaufplan „Herstellung von Belegten Brötchen“	-Belegen von verschiedenen Backwarensnacks Herstellung von Gebackenen/Überbackenen Backwarensnacks Herstellung von Canapés Herstellung von süßen und pikanten Mürbeteiggebäcken: - Qualitätsmerkmale, Qualitätserhaltung - Verpackung, Lagerung, Hygiene, - Verkaufsargumente Herstellung von süßen und pikanten Blätterteiggebäcken: - Blätterteigarten - Blätterteiggebäcke für Snacks, warme Gerichte - Qualitätsmerkmale, Qualitätserhaltung, - Verpackung, - Lagerung, Hygiene, - Verkaufsargumente	Kalkulation
Speisekarte für warme Speisen	Herstellung von... und Anrichten zum Verkauf: - Klaren und gebundenen Suppen - Eierspeisen - Teigwaren - Pizzas, Quiches, Zwiebelkuchen	

	<ul style="list-style-type: none"> - Aufläufen und Gratins - Einsatz von Convenience-Produkten - Qualitätsmerkmale, Qualitätserhaltung, Verpackung, Lagerung, Hygiene, Verkaufsargumente - Beratung hinsichtlich Speisenauswahl, ernährungsphysiologischer und lebensmittelrechtlicher Aspekte 	
--	--	--

Lernfeld: Produkte verkaufsfördernd präsentieren

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Plakate	Plakate in DIN-A-4-Format und DIN-A-3-Format mit unterschiedlicher Flächenaufteilung in Hoch- und Querformat Möglichkeiten der Text hervorhebung Übung und Anwendung der Schnellschrift Erstellen von Plakaten mit PC-Programm Werbetexte zu den einzelnen Inhalten aus LF 2.2. und 2.3. entwerfen und ausgestalten Fachgerechte Verpackung von Produkten Geschenkverpackungen für Adventsgebäck - Rechtliche Bestimmungen (Deklaration, Grundpreisangabe) <ul style="list-style-type: none"> - Schaufenster gestalten - 	

Lernfeld: Besondere Verkaufssituationen gestalten

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Fachgerechte Verkaufsgespräche zum Beratungsverkauf führen	Merkmale des Aushändigungsverkaufs/des Beratungsverkaufs Bedürfnishierarchie Kaufmotive Waren- / Kundenbezogene Verkaufsargumente Entscheidungsfragen Suggestivfragen Rhetorische Fragen	Zinsrechnung
Checkliste: Verhalten bei Reklamationen	Kundeneinwände erkennen Methoden der Einwandbehandlung Verhalten bei Reklamationen Verhalten bei Kundenandrang Verhalten am Telefon: Bestellsannahme am Telefon	
Handlungsanweisung „Verhalten bei Ladendiebstahl“	Ladendiebstahl: - Arten - Schäden für den Betrieb - Methoden des Diebstahls - Verhinderung von Ladendiebstahl durch Maßnahmen des Betriebes Verhinderung von Ladendiebstahl durch das Verkaufspersonal	

Lernfeld: Waren fachlich fundiert verkaufen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Warensteckbriefe Fließschemata Wandzeitungen...	Unterscheidungsmerkmale von Feinteigen/Massen Herstellung von... <ul style="list-style-type: none"> - Schaummassen - Biskuitmassen - Wiener Masse - Sandmassen - Brandmassen - Röstmassen - Makronenmassen - Hippenmassen Lebensmittelrechtliche Vorschriften, Deklaration Qualitätsmerkmale und Qualitätserhaltung Hygiene Präsentation und Lagerung der Backwaren Verkaufsargumente Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen Mengeneempfehlungen, Alternativprodukte	Kalkulation mit Cafépreis-Berechnung
Warensteckbriefe Tortenbuch Flyer	Herstellung von... <ul style="list-style-type: none"> - Gebackenen Torten - Sahnetorten - Kremtorten - Obsttorten - Formtorten - Anschnitttorten - Desserts Herstellung von Füllungen: <ul style="list-style-type: none"> - Schlagsahne - Sahnekrems - Butterkremarten - Fettkrem - Gekochten Krems Lebensmittelrechtliche Vorschriften, Deklaration Qualitätsmerkmale und Qualitätserhaltung Hygiene Präsentation und Lagerung der Erzeugnisse	

	Verkaufsargumente Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen Mengeneempfehlungen Alternativprodukte Herrichten von Bunten Platten	
Pralinenkarte Geschenkpackungen	Die Kakaofrucht Kuvertüre/Fettglasur Schokoladensorten Pralinen Marzipan Nougat Krokant - Herstellung - Lebensmittelrechtliche Vorschriften, Deklaration - Qualitätsmerkmale und Qualitätserhaltung - Hygiene - Präsentation und Lagerung der Erzeugnisse - Verkaufsargumente - Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen	Verteilungsrechnen Mischungsrechnen
Speiseeiskarte Ablaufplan/Fließschema für die Eisbecherzubereitung Informationsblatt zu Hygieneregeln...	Herstellung von Speiseeis - Lebensmittelrechtliche Bestimmungen; Deklaration - Portionieren und Herrichten von Speiseeis-Bechern - Präsentation von Speiseeis in der Eistheke - Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	

Lernfeld: Gerichte und Getränke präsentieren und servieren

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Getränkekarte	Kaffee: - Sorten und Anbauggebiete - Inhaltsstoffe - Zubereitung und Servieren von Kaffee-Getränken Tee: - Sorten und Anbauggebiete - Inhaltsstoffe - Zubereitung und Servieren von Tee und teeähnlichen Erzeugnissen - Zubereitung und Servieren von Trinkschokoladen und Milchmischgetränken mit Früchten - Verkaufsargumente - Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen - Lebensmittelrechtliche Vorschriften	Volumenberechnungen Berechnung von Handelsspanne und Handelsaufschlag
Getränkekarte (Alkoholfreie Erfrischungsgetränke)	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke: - Zusammensetzung - Servieren - Verwendung von Fachausdrücken und handelsüblichen Bezeichnungen - Verkaufsargumente - lebensmittelrechtliche Vorschriften	
	Herstellung, Lagerung und Servieren von Bier Herstellung, Lagerung und Servieren von Weinen und Schaumweinen Das Weinetikett Herstellung und Servieren von Spirituosen	
Büffetplan	Kriterien für das Herrichten eines Brunch-Büffets Geschirr und Besteck herrichten Platzieren von Geschirr und Besteck Abräumen von Geschirr und Besteck	

Lernfeld: Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen

mögl. Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
Projektmappe	Verkaufsaktion planen: - Leitfragen formulieren - Gebäckauswahl - Marketingfragen klären - Arbeitspläne erstellen unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit - Plakate gestalten - Schaufenstergestaltung	Berechnungen zur Erfolgskontrolle