

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Bäcker/in

Lehrzeit: **3 Jahre**

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes						
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche						
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes						
	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes						
4.	Grundkenntnisse der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes						
5.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung						
	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden						
6.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen						
	Kenntnis der Branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen						
7.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen						
	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln						
8.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe						

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
9.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen						
10.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess						
11.	Kenntnis der Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel), ihrer Eigenschaften, Lagerungs- (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) und Verwendungsmöglichkeiten sowie der Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel						
12.	Grundkenntnisse der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs						
	Kenntnis der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung						
13.	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen						
14.	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen						
	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen						
15.	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe						
	Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe						
16.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)						
17.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile						
18.	Abmessen und Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh- und Hilfsstoffen (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel) und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen						
19.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)						
20.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)						
21.	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärschrankanlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe						
22.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung						
23.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen						
	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen						
24.	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)						

Lehrjahre

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
25.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses						
26.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)						
27.	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern						
28.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)						
29.	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern						
30.	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen						
31.	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten						
32.	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten						
33.	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten						
34.	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte						
35.	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten						
36.	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten						
37.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise						
38.	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation						
39.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen						
40.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen						
41.	Kenntnis und Anwendung der betriebspezifischen Hard- und Software						
42.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten						
43.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit						
44.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebspezifischen Arbeitsunfällen						
45.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls						
46.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 BAG)						
47.	Grundkenntnisse der aushangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			