

**Lehrplanrichtlinien für die Berufsschule**

Fachklassen

Konditor/Konditorin

Unterrichtsfächer: Marketing und Verkauf  
Feine Backwaren  
Süße und pikante Zubereitungen  
Süßwaren

Jahrgangsstufen 10 bis 12

Die Lehrplanrichtlinien wurden mit KMBek vom 03. Juni 2004 Nr. VII.5S9414K17-1-7.52097 in Kraft gesetzt und gelten mit Beginn des Schuljahres 2004/2005.

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Rosenkavalierplatz 2,  
81925 München, Telefon 089/9214-2183, Telefax 089/9214-3602  
Internet: [www.isb.bayern.de](http://www.isb.bayern.de)

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier,  
Nailastr. 5, 81737 München, Telefon 089/6242970, Telefax 089/6518910  
E-Mail: [shop@hintermaier-druck.de](mailto:shop@hintermaier-druck.de)

---

# INHALTSVERZEICHNIS

## EINFÜHRUNG

## SEITE

1	Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule	1
2	Ordnungsmittel und Studentafeln	2
3	Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen	3
4	Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien	4
5	Übersicht über die Fächer und Lernfelder	4
6	Berufsbezogene Vorbemerkungen	6

## LEHRPLANRICHTLINIEN

### Jahrgangsstufe 10

Marketing und Verkauf	8
-----------------------	---

Feine Backwaren	9
-----------------	---

### Jahrgangsstufe 11

Marketing und Verkauf	11
-----------------------	----

Feine Backwaren	12
-----------------	----

Süßwaren	14
----------	----

### Jahrgangsstufe 12

Marketing und Verkauf	16
-----------------------	----

Feine Backwaren	17
-----------------	----

Süße und pikante Zubereitungen	18
--------------------------------	----

Süßwaren	19
----------	----

Defizitliste	21
--------------	----

## ANHANG:

Mitglieder der Lehrplankommission	24
-----------------------------------	----

Verordnung über die Berufsausbildung	25
--------------------------------------	----

Umsetzungshilfen	26
------------------	----

---



# EINFÜHRUNG

## 1 Bildungs- und Erziehungsauftrag der Berufsschule

Die Berufsschule hat gemäß Art. 11 BayEUG die Aufgabe, den Schülerinnen und Schülern berufliche und allgemein bildende Lerninhalte unter besonderer Berücksichtigung der Anforderungen der Berufsausbildung zu vermitteln. Die Berufsschule und die Ausbildungsbetriebe erfüllen dabei in der dualen Berufsausbildung einen gemeinsamen Bildungsauftrag.

Die Aufgabe der Berufsschule konkretisiert sich in den Zielen,

- eine Berufsfähigkeit zu vermitteln, die Fachkompetenz mit allgemeinen Fähigkeiten humaner und sozialer Art verbindet,
- berufliche Flexibilität zur Bewältigung der sich wandelnden Anforderungen in Arbeitswelt und Gesellschaft auch im Hinblick auf das Zusammenwachsen Europas zu entwickeln,
- die Bereitschaft zur beruflichen Fort- und Weiterbildung zu wecken,
- die Fähigkeit und Bereitschaft zu fördern, bei der individuellen Lebensgestaltung und im öffentlichen Leben verantwortungsbewusst zu handeln.

Zur Erreichung dieser Ziele muss die Berufsschule

- den Unterricht an einer für ihre Aufgabe spezifischen Pädagogik ausrichten, die Handlungsorientierung betont;
- unter Berücksichtigung notwendiger beruflicher Spezialisierung berufs- und berufsfeldübergreifende Qualifikationen vermitteln;
- ein differenziertes und flexibles Bildungsangebot gewährleisten, um unterschiedlichen Fähigkeiten und Begabungen sowie den jeweiligen Erfordernissen der Arbeitswelt und der Gesellschaft gerecht zu werden;
- auf die mit Berufsausübung und privater Lebensführung verbundenen Umweltbedrohungen und Unfallgefahren hinweisen und Möglichkeiten zu ihrer Vermeidung bzw. Verminderung aufzeigen.

Die Berufsschule soll darüber hinaus im allgemein bildenden Unterricht, und soweit es im Rahmen berufsbezogenen Unterrichts möglich ist, auf die Kernprobleme unserer Zeit eingehen, wie z. B.

- Arbeit und Arbeitslosigkeit,
- friedliches Zusammenleben von Menschen, Völkern und Kulturen in einer Welt unter Wahrung ihrer jeweiligen kulturellen Identität,
- Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen sowie
- Gewährleistung der Menschenrechte.

## 2 Ordnungsmittel und Stundentafeln

### Ordnungsmittel

Den Lehrplanrichtlinien<sup>1</sup> liegen der Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin – Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21. März 2003 – und die Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin vom 3. Juni 2003 (BGBl. I, Nr. 24, S. 790 ff.) zugrunde.

Der Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin ist nach der Berufsgrundbildungsjahr-Anrechnungs-Verordnung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Arbeit dem Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft, Schwerpunkt: Back- und Süßwarenherstellung, zugeordnet. Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

### Stundentafeln

Den Lehrplanrichtlinien liegen die folgenden Stundentafeln zugrunde:

<b>Einzeltagesunterricht</b>	<b>1 Tag</b>	<b>1 Tag</b>	<b>1 Tag</b>
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 10</u>	<u>Jgst. 11</u>	<u>Jgst. 12</u>
<b>Allgemein bildender Unterricht</b>			
Religionslehre	1	1	1
Deutsch	1	1	1
Politik und Gesellschaft	1	1	1
Sport	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{3}$	$\frac{-}{3}$
<b>Fachlicher Unterricht</b>			
Marketing und Verkauf	2	1	1
Feine Backwaren	4	3	1,5
Süße und pikante Zubereitungen	-	-	1
Süßwaren	$\frac{-}{6}$	$\frac{2}{6}$	$\frac{2,5}{6}$
Zusammen	9	9	9
<u>Wahlunterricht</u> (bis zu 2 Stunden je Fach) <sup>2</sup>			

<sup>1</sup> Lehrplanrichtlinien unterscheiden sich von herkömmlichen Lehrplänen darin, dass die Formulierungen der Lernziele und Lerninhalte aus den KMK-Rahmenlehrplänen im Wesentlichen unverändert übernommen werden.

<sup>2</sup> gemäß BSO in der jeweils gültigen Fassung

<b>Blockunterricht</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>9 Blockwochen</b>
<u>Fächer</u>	<u>Jgst. 10</u>	<u>Jgst. 11</u>	<u>Jgst. 12</u>
<b>Allgemein bildender Unterricht</b>			
Religionslehre	3	3	3
Deutsch	4	4	3
Politik und Gesellschaft	4	3	4
Sport	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>
	13	12	12
<b>Fachlicher Unterricht</b>			
Marketing und Verkauf	8	4	5
Feine Backwaren	18	12	6
Süße und pikante Zubereitungen	-	-	5
Süßwaren	<u>-</u>	<u>11</u>	<u>11</u>
	26	27	27
Zusammen	39	39	39

### 3 Leitgedanken für den Unterricht an Berufsschulen

Lernen hat die Entwicklung der individuellen Persönlichkeit zum Inhalt und zum Ziel. Geplantes schulisches Lernen erstreckt sich dabei auf vier Bereiche:

- Aneignen von bildungsrelevantem Wissen;
- Einüben von manuellen bzw. instrumentellen Fertigkeiten und Anwenden einzelner Arbeitstechniken, aber auch gedanklicher Konzepte;
- produktives Denken und Gestalten, d. h. vor allem selbstständiges Bewältigen berufstypischer Aufgabenstellungen;
- Entwickeln einer Wertorientierung unter besonderer Berücksichtigung berufsethischer Aspekte.

Diese vier Bereiche stellen Schwerpunkte dar, die einen Rahmen für didaktische und methodische Entscheidungen geben. Im konkreten Unterricht werden sie oft ineinander fließen.

Die enge Verknüpfung von Theorie und Praxis ist das grundsätzliche didaktische Anliegen der Berufsausbildung. Für die Berufsschule heißt das: Theoretische Grundlagen und Erkenntnisse müssen praxisorientiert vermittelt werden und zum beruflichen Handeln befähigen. Neben der Vermittlung von fachlichen Kenntnissen und der Einübung von Fertigkeiten sind im Unterricht verstärkt überfachliche Qualifikationen anzubahnen und zu fördern.

Lernen wird erleichtert, wenn der Zusammenhang zur Berufs- und Lebenspraxis immer wieder deutlich zu erkennen ist. Dabei spielen konkrete Handlungssituationen, aber auch in der Vorstellung oder Simulation vollzogene Operationen sowie das gedankliche Nachvollziehen und Bewerten von Handlungen eine wichtige Rolle. Methoden, die Handlungskompetenz unmittelbar fördern, sind besonders geeignet und sollten deshalb in der Unter-

richtsplanung angemessen berücksichtigt werden. Handlungskompetenz wird verstanden als die Bereitschaft und Fähigkeit des Einzelnen, sich in gesellschaftlichen, beruflichen und privaten Situationen sachgerecht sowie individuell und sozial verantwortlich zu verhalten.

Handlungsorientierter Unterricht ist ein didaktisches Konzept, das fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verschränkt. Dieses Konzept lässt sich durch unterschiedliche Unterrichtsmethoden verwirklichen.

Im Unterricht ist zu achten auf

- eine sorgfältige und rationelle Arbeitsweise,
- Sparsamkeit beim Ressourceneinsatz,
- die gewissenhafte Beachtung aller Maßnahmen, die der Unfallverhütung und dem Umweltschutz dienen,
- sorgfältigen Umgang mit der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Im Hinblick auf die Fähigkeit, Arbeit selbstständig zu planen, durchzuführen und zu kontrollieren, sind vor allem die bewusste didaktische und methodische Planung des Unterrichts, die fortlaufende Absprache der Lehrer für die einzelnen Fächer bis hin zur gemeinsamen Planung fächerübergreifender Unterrichtseinheiten erforderlich. Darüber hinaus ist im Sinne einer bedarfsgerechten Berufsausbildung eine kontinuierliche personelle, organisatorische und didaktisch-methodische Zusammenarbeit mit den anderen Lernorten des dualen Systems sicherzustellen.

#### 4 Verbindlichkeit der Lehrplanrichtlinien

Die Ziele und Inhalte der Lehrplanrichtlinien bilden zusammen mit den Prinzipien des Grundgesetzes für die Bundesrepublik Deutschland, der Verfassung des Freistaates Bayern und des Bayerischen Gesetzes über das Erziehungs- und Unterrichtswesen die verbindliche Grundlage für den Unterricht und die Erziehungsarbeit. Im Rahmen dieser Bindung trifft der Lehrer seine Entscheidungen in pädagogischer Verantwortung.

Die Inhalte der Lehrplanrichtlinien werden innerhalb einer Jahrgangsstufe in der Reihenfolge behandelt, die sich aus der gegenseitigen Absprache der Lehrkräfte zur Abstimmung des Unterrichts ergibt. Sind mehrere Lernfelder in einem Fach gebündelt, so ist deren Reihenfolge nicht verbindlich. Ebenso sind dann die Zeitrichtwerte der Lernfelder als Anregung gedacht.

#### 5 Übersicht über die Fächer und Lernfelder

##### Jahrgangsstufe 10

##### **Marketing und Verkauf**

Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen 80 Std.

##### **Feine Backwaren**

Herstellen einfacher Teige/Massen 100 Std.

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen 80 Std.

180 Std.



Jahrgangsstufe 11

**Marketing und Verkauf**

Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts, Teil A 36 Std.

**Feine Backwaren**

Herstellen von feinen Backwaren aus Massen 72 Std.

Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts, Teil B 36 Std.

108 Std.

**Süßwaren**

Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen 63 Std.

Arbeiten mit Marzipan 36 Std.

99 Std.

Jahrgangsstufe 12

**Marketing und Verkauf**

Planen und Durchführen einer Aktionswoche 45 Std.

**Feine Backwaren**

Herstellen von Spezialgebäcken 54 Std.

**Süße und pikante Zubereitungen**

Herstellen von Speiseeis 45 Std.

**Süßwaren**

Verarbeiten von Zucker 36 Std.

Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre 63 Std.

99 Std.

**Defizitliste:**

*Die mit den Vertretern der Wirtschaft abgestimmte bayerische Studentafel für die Ausbildung zum Konditor/zur Konditorin legt einen wesentlich geringeren Zeitrahmen als der bundeseinheitliche Rahmenlehrplan für diesen Beruf zugrunde. Daher werden die Lernfelder, die im Berufsschulunterricht in Bayern nicht vermittelt werden können, in eine Defizitliste aufgenommen. Diese Defizitliste mit den Lernfeldern Nr. 1 „Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters“ und Nr. 5 „Herstellen von kleinen Gerichten“ aus dem Rahmenlehrplan Konditor/Konditorin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21.03.2003) ist am Ende dieser Lehrplanrichtlinie veröffentlicht. Die darin aufgeführten Lernfelder werden in bayerischen Berufsschulen nicht unterrichtet.*

## 6 Berufsbezogene Vorbemerkungen

Lernfelder können zeitlich nacheinander oder parallel angeboten werden. Dies erfordert eine besonders exakte Abstimmung zwischen den Kollegen.

Hohe Innovationsgeschwindigkeit im betrieblichen Bereich verlangt grundsätzlich Kooperation zwischen Schule und Betrieb. Projektbezogen können lernortübergreifend Betriebserkundungen und Schulungen mit Klassen durchgeführt werden.

Betriebspraktika des Lehrpersonals werden empfohlen.

Die Ausbildungsberufe des Nahrungsmittelhandwerks Konditor/Konditorin, Bäcker/Bäckerin sowie die zugehörigen Fachverkäufer/Fachverkäuferinnen (sofern ein Neuordnungsverfahren dies nicht ausschließt) können im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame fachliche Grundbildung erhalten.

Im Rahmenlehrplan sind die Lernfelder sowie deren Ziele und Inhalte konsequent aus beruflichen Handlungssituationen abgeleitet. Die Struktur der Lernfelder folgt dem Konzept der Handlungsorientierung. Die produktionsbezogenen Lernfelder sind nach Rezept, Herstellung und Beurteilung aufgebaut.

Die verkaufsorientierten Lernfelder berücksichtigen über die Produktkenntnis hinausgehende Aspekte wie Marketing, Beratung oder den Verkaufsvorgang.

Aufgabe des berufsfeldbezogenen Unterrichts der Berufsschule ist es, den Schülerinnen und Schülern den Erwerb einer ganzheitlichen beruflichen Handlungskompetenz zu ermöglichen.

In den einzelnen Lernfeldern sollen technologische, rechnerische und praktische Aspekte eines Arbeitsprozesses verknüpft werden. Das Üben und Vertiefen mathematischer Inhalte muss während der gesamten Ausbildung in ausreichendem Maße sichergestellt sein. Entsprechend beinhalten die Vorschläge zu den Berechnungen von einem Lernfeld zum nächsten soweit möglich einen ansteigenden Schwierigkeitsgrad.

Ganzheitliches Lernen bedeutet, auch folgende Unterrichtsprinzipien als integrative Bestandteile der Lernfelder zu vermitteln:

- rechtliche Vorgaben und Hygienevorschriften einhalten,
- Qualitätssicherung durchführen,
- Arbeitssicherheit und Umweltschutz beachten,
- Kreativität entwickeln,
- mit Ressourcen sparsam umgehen,
- im Team arbeiten,
- Fachsprache anwenden,
- neue Technologien einsetzen,
- Kundenorientierung berücksichtigen,
- Informations- und Kommunikationssysteme nutzen.

Die jeweilige Konkretisierung und Schwerpunktsetzung erfolgt lernfeldbezogen in den Zielen und Inhalten. Die Inhalte der Lernfelder sind für die Schülerinnen und Schüler

verbindlich. Inhaltliche und zeitliche Schwerpunktverschiebungen sind allerdings denkbar.

Bereits behandelte Inhalte – wie zum Beispiel Rohstoffe – werden in jeweils folgenden Lernfeldern nicht wiederholt aufgeführt oder vertieft. Der Hinweis „insbesondere“ stellt die Mindestanforderungen dar, weitere Inhalte sind dadurch nicht ausgeschlossen und bieten den Freiraum zur ständigen Aktualisierung. Zur beruflichen Handlungskompetenz gehören neben der Technik- und Produktentwicklung die angemessene Reaktion auf sich ändernde Marktsituationen im Sinne einer kontinuierlichen Sortimentsentwicklung und aktuellen Kundenorientierung.

Sachgerechte Dokumentation und mediale Aufbereitung sind Unterrichtsprinzip. In diesem Zusammenhang kann das Unterrichtsfach Deutsch in die Erarbeitung der beruflichen Handlungskompetenz einbezogen werden.

Die Lehrplanrichtlinien enthalten die Zeitrictwerte für Blockbeschulung. Für den Einzeltagesunterricht sind diese Zeitrictwerte schulintern anzupassen.

Zur Veranschaulichung der fachlichen Kenntnisse sowie zur Einübung von Fertigkeiten sind Stundenanteile in den jeweiligen Lernfeldern ausgewiesen, um exemplarisch fachpraktische Inhalte (fpL) vermitteln zu können.

## LEHRPLANRICHTLINIEN

## MARKETING UND VERKAUF

Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen</b>	<b>fpL 30 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
Die Schülerinnen und Schüler kennen die wesentliche Bedeutung des Marketings, gestalten und präsentieren Produkte und wenden Kommunikationsinstrumente an.	
Sie beraten Kundinnen/Kunden und berücksichtigen neben lebensmittelrechtlichen, ökonomischen, ökologischen, sensorischen Gesichtspunkten besonders ernährungsphysiologische Aspekte und führen Nährwertberechnungen durch. Sie entwickeln geeignete Verkaufsargumente und gehen auf Kundinnen und Kunden ein.	
Die Schülerinnen und Schüler schließen berufstypische Kaufverträge, verpacken Produkte fachgerecht und nehmen Berechnungen vor.	
<b>Inhalte</b>	
Marketing als Instrument der Verkaufsförderung	
Marktbeobachtung/Bedarfsermittlung; Preisgestaltung	
Bestellung, Wareneingangskontrolle	
Präsentation der Ware in der Theke, im Regal oder im Schaufenster	
Ästhetische Grundsätze, insbesondere Farbgebung, Licht, Form, Anordnung, Umgebung	
Gestalterische Grundlagen, insbesondere Plakate, Handzettel	
Beratung über gesunde Ernährung: Bedeutung der Inhaltsstoffe von Back- und Konditoreiwaren, insbesondere Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Verdaulichkeit der Nährstoffe	
Zusatzstoffe	
Ernährungstrends	
Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung	
Abrechnungen und Rechnungserstellung	
Grundlagen des Verpackens	

## FEINE BACKWAREN

## Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>100 Std.</b>
<b>Herstellen einfacher Teige/Massen</b>	<b>fpL 50 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Ausgehend von der Sortimentsübersicht (DLG) und ihrem Backzettel kennen die Schülerinnen und Schüler Grundrezepte für einfache Backwaren aus Hefeteigen, Feinteigen ohne Hefe und Massen. Sie wählen für ihre berufstypischen Produkte die Hauptrohstoffe aus, in denen die wesentlichen Inhalts- und Nährstoffe enthalten sind.</p> <p>Sowohl die Auswahl der Rezepte als auch die unterrichtliche Vertiefung im Themenbereich der Rohstoffe erfolgt nach berufsbezogener Schwerpunktsetzung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Teig-, Massen- und Gebäckeseigenschaften zu erreichen. Sie führen Berechnungen durch und begründen das Herstellungsverfahren mit den technologischen Eigenschaften der Rohstoffe und deren Inhaltsstoffen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Rohstoffqualität sowie die sensorische und ernährungsphysiologische Bedeutung der wesentlichen Nähr- bzw. Inhaltsstoffe. Sie beurteilen die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffe auf die Qualität von Teig, Masse und Gebäck.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen-, Rezeptumrechnung</p> <p>Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad, Mehltyp</p> <p>Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe</p> <p>Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur</p> <p>Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe</p> <p>Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe</p> <p>Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck</p>	

**FEINE BACKWAREN**

Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>80 Std.</b>
<b>Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen</b>	<b>fpL 40 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen süßes und pikantes Gebäck her. Dafür wählen sie für ihre Rezepte Rohstoffe entsprechend ihrer technologischen Eignung und der rechtlichen Vorgaben aus und führen dazu Berechnungen durch.</p> <p>Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Apparate zur rationellen Herstellung und Bevorratung der Teige und Gebäcke auch unter Einbeziehung der Kältetechnik ein. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit beherrschen sie die Techniken zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens. Sie führen vor- und nachbereitende Arbeiten aus, dekorieren und bringen die Erzeugnisse in verkaufsfertige Form. Sie führen schwerpunktmäßig Berechnungen zur Ausbeute und zu den Verlusten durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefeteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel</p> <p>Systematische Arbeitsabläufe</p> <p>Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute</p> <p>Formgebung</p> <p>Biologische, physikalische und chemische Lockerung</p> <p>Gärprozess, Gärsteuerung</p> <p>Backprozess: Ofen und Fettbackgerät; Backausbeute, Volumenausbeute</p> <p>Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere füllen, aprikotieren, glasieren, dekorieren</p> <p>Veränderungen nach dem Backen</p> <p>Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust</p> <p>Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern</p>	

**MARKETING UND VERKAUF**

Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts, Teil A</b>	<b>fpL 9 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
Die Schülerinnen und Schüler planen Torten und Desserts aus verschiedenen Rohstoffen, in unterschiedlichen Formen, Zusammensetzungen und zu verschiedenen Anlässen und führen Preisberechnungen durch.	
Sie entwickeln Ablaufpläne und berücksichtigen die rationelle Herstellung. Für verschiedene Anlässe entwerfen und zeichnen sie Torten und Desserts.	
Die im Fach „Feine Backwaren“ zubereiteten Produkte präsentieren und verkaufen sie. Im Rahmen der Kundenberatung empfehlen sie korrespondierende Getränke.	
<b>Inhalte</b>	
Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten, Anschnitt-, Festtags- und Formtorten	
Creme- und Sahnedesserts	
Gefüllte und ungefüllte Desserts	
Petits Fours	
Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao	
Aufbau von Torten	
Grundtechniken, insbesondere Tränken, Einsetzen, Einstreichen, Eindecken, Einschlagen, Überziehen	
Dekortechniken, insbesondere Farbgestaltung, Rand- und Stückgarnierung, Garnierschriften, Schriftaufleger, Ornamente, Aufsätze, Motive für spezielle Anlässe	
Dekorationsmodelle	
Kalkulation des Cafépreises	
Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild, Umsetzbarkeit, Zeitaufwand	
Qualitätserhaltung	

**FEINE BACKWAREN**

Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>72 Std.</b>
<b>Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen</b>	<b>fpL 36 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Massen her und kennen die charakteristischen Merkmale der Massen. Sie wählen Rohstoffe entsprechend den Rezepturen aus und bereiten auch die Füllungen und Auflagen vor.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler entwickeln Ablaufpläne für die Herstellungs- bzw. Anschlagsverfahren, setzen Maschinen rationell ein und berücksichtigen dabei die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen. Sie unterscheiden die verschiedenen Herstellungstechniken, wenden sie fachgerecht unter Einhaltung der besonderen Hygienevorschriften an. Die Schülerinnen und Schüler beherrschen verschiedene rationelle Techniken der Formgebung, zur Beschickung der Backgeräte sowie des Ausbackens, der Bevorratung und Qualitätssicherung. Sie führen Berechnungen zum Volumen und zur Preiskalkulation durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Arbeitsergebnisse selbstständig auch unter Verwendung aktueller DLG-Kriterien, begründen auftretende Gebäckfehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Grundrezepte für</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schaummassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Baumkuchenmassen</li> <li>- Makronen- und Hippenmassen</li> <li>- Brandmassen, Röstmassen, Lebkuchenmassen</li> </ul> <p>Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren</p> <p>Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren</p> <p>Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen</p> <p>Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht</p> <p>Backverfahren, insbesondere mit der Baumkuchenmaschine</p> <p>Fertigstellen der Gebäcke</p> <p>Ornamente, insbesondere aus Brandmassen und Hippenmassen</p> <p>Beurteilung der Rohstoffe, Massen, Gebäcke; Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis</p> <p>Vergleich mit vorgefertigten Produkten</p> <p>Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern</p> <p>Qualitätserhaltung</p>	



## FEINE BACKWAREN

## Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts, Teil B</b>	<b>fpL 27 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
Die Schülerinnen und Schüler stellen Torten und Desserts aus verschiedenen Rohstoffen, in unterschiedlichen Formen, Zusammensetzungen und zu verschiedenen Anlässen her. Sie wählen Böden, Füllungen und Dekormaterialien aus, kombinieren sie und wenden geeignete Verfahren zur Bevorratung und Qualitätssicherung an.	
Kreativ gestalten sie Torten und Desserts mit unterschiedlichen Rohstoffen und Materialien.	
Abschließend beurteilen sie das Gesamtergebnis.	
<b>Inhalte</b>	
Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten, Anschnitt-, Festtags- und Formtorten	
Creme- und Sahnedesserts	
Gefüllte und ungefüllte Desserts	
Petits Fours	
Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao	
Aufbau von Torten	
Grundtechniken, insbesondere Tränken, Einsetzen, Einstreichen, Eindecken, Einschlagen, Überziehen	
Dekortechniken, insbesondere Farbgestaltung, Rand- und Stückgarnierung, Garnierschriften, Schriftaufleger, Ornamente, Aufsätze, Motive für spezielle Anlässe	
Dekorationsmodelle	
Kalkulation des Cafépreises	
Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild, Umsetzbarkeit, Zeitaufwand	
Qualitätserhaltung	

**SÜSSWAREN**

Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen</b>	<b>fpL 27 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen aus geeigneten Rohstoffen Füllungen, Cremes und Süßspeisen her, überprüfen diese nach rechtlichen Vorgaben und führen themenbezogene Berechnungen durch.</p> <p>Sie entwickeln Ablaufpläne und setzen Maschinen und Geräte rationell ein. Sie wenden unterschiedliche Herstellungstechniken an. Sie sind in der Lage, Süßspeisen verkaufsfördernd anzurichten und zu präsentieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler vergleichen die verschiedenen Cremes hinsichtlich der Rezepte und die Auswirkungen bestimmter Rohstoffe auf die Cremestruktur, begründen auftretende Fehler und leiten Maßnahmen zu deren Vermeidung ab. Sie überprüfen die Cremes auf ihre Eigenschaften und Verwendung.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Grundrezepte für</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Füllungen, insbesondere Frucht-, Nuss-, Mohn-, Quarkfüllung</li> <li>– Cremes, insbesondere Grundcreme, Butter-/Fettcreme, Sahnecreme und Canache</li> <li>– Süßspeisen; Schüssel- und Sturzcreme</li> </ul> <p>Rohstoffe, insbesondere Milcherzeugnisse/Schlagsahne, Obsterzeugnisse, Binde- und Geliermittel, Aromen, vorgefertigte Produkte, Likörweine und Spirituosen; Mindest- oder Höchstmengen, Milchfettausgleich</p> <p>Zubereitungstechniken, insbesondere Aufschlagen, Zur-Rose-Abziehen, Kochen</p> <p>Verarbeitung von Bindemitteln</p> <p>Beurteilung der Produktqualität, insbesondere Aussehen, Konsistenz, Geschmack</p> <p>Qualitätserhaltung</p> <p>Präsentation</p>	

**SÜSSWAREN**  
Jahrgangsstufe 11

<b>Lernfeld</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Arbeiten mit Marzipan</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
Die Schülerinnen und Schüler stellen Erzeugnisse aus Marzipan her. Dazu wählen sie die jeweils geeignete Marzipanrohmasse aus.	
Die Schülerinnen und Schüler planen die Arbeitsschritte vom Anwirken bis zum Verkauf von Marzipanerzeugnissen unter Einbeziehung von selbst entworfenen oder vorgegebenen Gestaltungsvorlagen. Sie wenden die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen bei der Herstellung von Marzipan aus Rohmasse an und halten Hygienevorschriften ein. Sie führen Berechnungen zu Rohstoffanteilen durch. Sie verwenden Marzipan auch als Füllung, Auflage und Dekor. Sie entscheiden sich für die Farbgebung von Marzipanerzeugnissen und gehen bei Entwurf und Gestaltung auf Kundenwünsche beratend ein.	
Die Schülerinnen und Schüler vergleichen Marzipan und Ersatzprodukte und prüfen deren Eignung. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.	
<b>Inhalte</b>	
Rohstoffe für Marzipanprodukte, insbesondere Mandeln, Marzipanrohmassen, Zusätze	
Handelsarten von Marzipan; Mandel-Zucker-Anteil, Mindestanforderungen	
Persipan	
Verarbeiten, insbesondere Behandeln der Rohmasse und Anwirken	
Herstellen und Gestalten, insbesondere von Figuren, Früchten, Blüten, Dekorstücken und Konfekt	
Verarbeitungstechniken, insbesondere Modellieren, Kneifen, Stanzen, Füllen, Auslassen, Färben und Schminken	
Füllungen mit Marzipanrohmasse	
Beurteilen der Produktqualität, insbesondere Farbe, Aussehen und Geschmack	
Qualitätserhaltung	

**MARKETING UND VERKAUF**

Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>45 Std.</b>
<b>Planen und Durchführen einer Aktionswoche</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Für die Aktion wählen die Schülerinnen und Schüler unter themenbezogener und technologischer Schwerpunktsetzung, ausgehend von ihrer Produktkenntnis, geeignete Konditoreierzeugnisse aus. Sie stellen sie her und beurteilen deren Qualität nach sensorischen, ernährungsphysiologischen, ökonomischen und ökologischen Aspekten.</p> <p>Sie entwickeln ein Marketingkonzept mit der Zielrichtung „Erlebniskauf in der Konditorei“ und setzen es um. Dazu entwickeln sie auch Arbeits- und Ablaufpläne.</p> <p>Sie präsentieren verkaufsfördernd ihre Arbeitsergebnisse in der Öffentlichkeit.</p> <p>Sie führen eigenverantwortlich überschaubare Arbeitsaufträge aus. Sie arbeiten handlungsbezogen im Team. Sie wenden berufsbezogene Fertigkeiten und Kenntnisse an, festigen diese, ergänzen sie dort, wo es notwendig ist, und führen Wirtschaftlichkeitsberechnungen durch.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Rezeptauswahl, Herstellung, Beurteilung	
Marketing	
Verkaufsvorgang	

## FEINE BACKWAREN

Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>54 Std.</b>
<b>Herstellen von Spezialgebäcken</b>	<b>fpL 27 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Spezialgebäcke her. Sie sind sich der Bedeutung einer an verschiedenen Zielgruppen orientierten Produktauswahl bewusst. Sie gehen auf die Bedürfnisse und Wünsche der Kunden ein, greifen aktuelle Entwicklungen auf und setzen sie kreativ um.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beachten, dass die Herstellung von diätetischen Lebensmitteln ein hohes Maß an Verantwortung erfordert. Dabei wenden sie ihre Kenntnisse über Stoffwechselkrankheiten sowie ausgewählte Diät-Formen an, halten rechtliche Vorgaben ein und führen Berechnungen durch. Sie wählen regionale und länderübergreifende Spezialgebäcke aus, kennen Besonderheiten der Rezepte, der Rohstoffe und der Herstellung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler nutzen die verschiedenen Präsentationsmöglichkeiten und entwickeln verkaufsfördernde Argumente.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Rezept-/Rohstoffauswahl für Gebäcke mit verändertem Nährwert; Nährwertberechnungen</p> <p>Diätetische Gebäcke; Broteinheiten</p> <p>Funktionelle Lebensmittel</p> <p>Regionale und internationale Spezialitäten</p> <p>Trendgebäcke</p> <p>Handwerkliche Herstellung von Spezialgebäcken</p> <p>Verarbeitung vorgefertigter Produkte</p> <p>Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien</p> <p>Bedarfsermittlung/Eignung, verkaufsförderndes Angebot; Preiskalkulation</p> <p>Dokumentation, Kennzeichnungspflicht</p>	

## SÜSSE UND PIKANTE ZUBEREITUNGEN

### Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>45 Std.</b>
<b>Herstellen von Speiseeis</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<p><b>Zielformulierung</b></p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen Speiseeissorten nach den Güteigenschaften unter Einhaltung der hygienischen Vorschriften her. Sie wählen die entsprechenden Rohstoffe aus, beurteilen deren Einflüsse auf die Speiseeisqualität und den ernährungsphysiologischen Wert. Sie wenden technologische Verfahren zur Herstellung von Speiseeis an und berücksichtigen die damit verbundenen Stoffveränderungen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler stellen klassische Eisspezialitäten her und erproben eigene Variationen. Dabei berücksichtigen sie geschmackliche, optische, saisonale und regionale Aspekte sowie ansprechende Präsentationsformen.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten Eis- sowie Mischgetränke zu und präsentieren diese verkaufsfördernd. Sie sind mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen des Qualitätsmanagements vertraut und erkennen diese als grundlegende Voraussetzung für das Herstellen, Lagern und Inverkehrbringen einwandfreier Produkte an. Sie führen entsprechende Berechnungen durch.</p>	
<p><b>Inhalte</b></p> <p>Grundrezepte der Speiseeissorten nach rechtlichen Vorgaben</p> <p>Milchfettausgleich und Nährwert</p> <p>Rohstoffeinsatz, insbesondere Eisbindemittel</p> <p>Herstellen von Eismix, insbesondere Pasteurisieren</p> <p>Gefriervorgang (Eisbereiter, Froster, Softeisbereiter); Volumenzunahme</p> <p>Einfluss der gefrierhemmenden Stoffe</p> <p>Verarbeitung von Halbeis, insbesondere Parfaits</p> <p>Gestalten von Eisbomben, Eistorten</p> <p>Zusammenstellen und Präsentieren von Eisbechern und Eisgetränken</p> <p>Qualitätserhaltung, insbesondere Hygiene</p> <p>Produktqualität, insbesondere Farbe, Geschmack und Schmelz</p> <p>Präsentation, insbesondere Aussehen</p> <p>Preiskalkulation, Rückwärtskalkulation</p>	

**SÜSSWAREN**  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>36 Std.</b>
<b>Verarbeiten von Zucker</b>	<b>fpL 18 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
Die Schülerinnen und Schüler stellen Zuckererzeugnisse und Schaustücke her. Sie wählen die Rezeptur aus, planen die Arbeitsschritte unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit von der Produktidee bis zur Realisierung. Dabei beachten sie die Eigenschaften und die produktspezifischen Wirkungen des Zuckers und führen Berechnungen durch.	
Sie gestalten, präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse, insbesondere unter den Gesichtspunkten Werbewirksamkeit und Wirtschaftlichkeit.	
<b>Inhalte</b>	
Rezept-/Rohstoffauswahl für Zuckererzeugnisse	
Dickzuckerfrüchte	
Krokantarten	
Verarbeitung zu Zuckerstufen mit Temperatur- und Dichteangaben, einschließlich Handproben; Temperatur und Konzentration	
Verwendungsmöglichkeiten der Erzeugnisse der einzelnen Zuckerstufen, insbesondere Läutierzucker, Fadenzucker, Fondant, Karamell, Zuckercouleur	
Verarbeiten des gekochten Zuckers zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Karamellstücken	
Verarbeiten des geschmolzenen Zuckers zu Karamell und Krokant	
Entwerfen und Gestalten von Schaustücken aus Zucker und Karamell	
Präsentation von Zuckerschaustücken als Werbemittel	

**SÜSSWAREN**  
Jahrgangsstufe 12

<b>Lernfeld</b>	<b>63 Std.</b>
<b>Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre</b>	<b>fpL 27 Std.</b>
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler stellen unterschiedliche Schokoladenerzeugnisse, Nougat-erzeugnisse und Pralinen unter Beachtung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften her. Sie wählen geeignete Rohstoffe aus und vergleichen ihre Wirkungen auf die Produktqualität.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler wenden bei der Verarbeitung rationelle Techniken an. Sie entwerfen Kuvertürearbeiten, gestalten Garniervorlagen sowie Pralinen verkaufsfördernd. Sie führen rohstoffbezogene und betriebswirtschaftliche Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produktqualität von Kakaoerzeugnissen und Pralinen. Sie präsentieren und bewerten ihre Erzeugnisse unter den Gesichtspunkten Qualitätssicherung, Werbewirksamkeit, Wirtschaftlichkeit und stellen Pralinenmischungen zusammen.</p>	
<b>Inhalte</b>	
<p>Rezept-/Rohstoffauswahl für Pralinen</p> <p>Kakaobutter, Kakaopulver</p> <p>Nougat</p> <p>Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur</p> <p>Temperieren von Kuvertüre</p> <p>Überzüge, Körper/Hohlkörper</p> <p>Dekor aus Spritzschokolade und Spritzkuvertüre</p> <p>Nougatpralinen, Marzipanpralinen, Trüffelpralinen</p> <p>Krokantpralinen</p> <p>Pralinen unter Verwendung von Schokoladenhohlkörpern</p> <p>Pralinen mit flüssiger Füllung</p> <p>Rohkostpralinen</p> <p>Überziehen und Garnieren</p> <p>Qualitätserhaltung, insbesondere Lagerbedingungen</p> <p>Produktqualität, insbesondere Konsistenz, Aussehen und Geschmack</p> <p>Preiskalkulation</p>	



## **DEFIZITLISTE:**

*Die Defizitliste enthält die Lernfelder Nr. 1 „Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters“ und Nr. 5 „Herstellen von kleinen Gerichten“ aus dem Rahmenlehrplan Konditor/Konditorin (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 21.03.2003).*

### **MARKETING UND VERKAUF**

Jahrgangsstufe 10

<b>Lernfeld</b>	<b>60 Std.</b>
<b>Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters</b>	
<b>Zielformulierung</b>	
<p>Die Schülerinnen und Schüler führen einen neuen Mitarbeiter/eine neue Mitarbeiterin am Arbeitsplatz ein. Sie kennen das Anforderungsprofil im Handwerk. Sie beschreiben ihre Ausbildungsbetriebe, beurteilen ihre Zukunftschancen im Beruf und entwickeln eine positive Berufseinstellung.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beschreiben fachsprachlich zutreffend die Funktion, Ausstattung und Nutzung der Betriebsräume, Maschinen und Geräte und vergleichen die unterschiedlichen Anforderungen in den Arbeitsbereichen. Sie begreifen die Zusammenarbeit der Abteilungen und Personalgruppen als Arbeit im Team und kennen den Einsatz der Informations- und Kommunikationstechnik. Bei ihrer Mitarbeit in Produktion und Verkauf erkennen sie Gefahren und berücksichtigen Maßnahmen zur Krankheits- und Unfallverhütung. Für die Anwendung von Hygienemaßnahmen bei Herstellung, Lagerung und Verkauf leiten sie hygienisches Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln ab und setzen umweltschonende Verfahren ein. Sie führen themenbezogene Berechnungen durch.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler beurteilen die Produkte unter sensorischen und ökologischen Aspekten und beachten ihre besondere Verantwortung gegenüber der Kundin und dem Kunden.</p>	
<b>Inhalte</b>	
Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen	
Gepflegtes persönliches Erscheinungsbild	
Aus-, Fort- und Weiterbildung	
Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen	
Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/Verkauf	
Einführung in die branchenspezifische Nutzung der Hard- und Software	
Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten	
Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe	
Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft	

Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG <sup>3</sup> ) Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren Verbraucherschutz Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten
--

---

<sup>3</sup> Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft

MARKETING UND VERKAUF  
Jahrgangsstufe 11

**Lernfeld**

**60 Std.**

**Herstellen von kleinen Gerichten**

**Zielformulierung**

Die Schülerinnen und Schüler planen die Herstellung kleiner Gerichte und führen nach Rezeptangaben Kostenberechnungen durch.

Sie stellen die Gerichte im Fach „Süße und pikante Zubereitung“ her und planen die Präsentation der fertigen Erzeugnisse. Sie beraten Kunden, empfehlen passende Getränke und führen den Verkauf durch.

Sie beurteilen die Produkte selbstständig nach ernährungsphysiologischen und sensorischen Gesichtspunkten und bewerten ihre Angebote marktorientiert und betriebswirtschaftlich.

**Inhalte**

Rezept-/Rohstoffauswahl für

- Salate
- Suppen
- Saucen
- herzhaftes Teig- und Eierspeisen, insbesondere Quiche, Omelette
- süße Teigspeisen, insbesondere Crêpes, Strudel
- belegte Brot- und Brötchensorten, insbesondere Canapés, Toasts
- Aufläufe, Gratins
- Spezialitäten aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse

Alkoholfreie Getränke, insbesondere Wasser, Erfrischungsstränke

Alkoholhaltige Getränke, insbesondere Biere, Weine, Schaumweine

Vorbereiten, Zubereiten, Anrichten

Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste

Materialkosten, Betriebskosten, Selbstkosten

Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität

Präsentation

Qualitätserhaltung

## ANHANG

**Mitglieder der Lehrplankommission:**

Martin Bohleber	Staatl. BS I, Traunstein
Marianne Heiß-Frößler	Städt. BS für das Bäcker- und Konditorenhandwerk, München
Josef Loderbauer	Staatl. BS I, Deggendorf
Wolfgang Rother	LIV des Bay. Konditorhandwerks, München
Michael Schmitt	Städt. BBZ I, Würzburg
Genoveva Hiener	ISB, München
August Deinböck	ISB, München