



PFANNEBERG

Ausbildung im Lebensmittelhandwerk

GRUNDSTUFE

Bäckerei • Konditorei • Verkauf

1. Lehrjahr

- Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk,
Schwerpunkte Bäckerei und Konditorei
- Bäcker/Bäckerin
- Konditor/Konditorin

1. Auflage

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG

Düsselderger Str. 23

42781 Haan-Gruiten

Bestell-Nr.: 06438

Autorinnen und Autoren

Frank Brandes, Bad Doberan
Renate Hauser, Frankfurt am Main
Ute Heinrich, Rostock
Olaf Spilker, Offenbach an der Queich
Gabriele Tronsberg, Augsburg
Antje de Vries, Siegburg
Thomas Wolffgang, Dessau-Roßlau

Mitarbeit

Daniela Mikulle, Leopoldshöhe
Martin Peschtrich, Schloß Holte-Stukenbrock

Arbeitskreisleitung und Lektorat

Renate Hauser

Verlagslektorat

Benno Buir

1. Auflage 2022

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar,
da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8057-0643-8

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt.
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom
Verlag genehmigt werden.

© 2022 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten
www.pfanneberg.de

Umschlag: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald unter Verwendung
eines Bildes von YesPhotographers (oben) und @Marija Crow 2019 (unten),
Adobe Systems Software, Ireland Ltd., Adobe Stock, Dublin, Irland
Layout und Satz: tiff.any GmbH, 10999 Berlin
Druck: Printer Trento s.r.l., 38121 Trento, Italy

Vorwort

Die **neue Reihe** „Ausbildung im Lebensmittelhandwerk“ wendet sich hauptsächlich an Auszubildende der Berufe

- **Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkte Bäckerei und Konditorei**
- **Bäcker/-in**
- **Konditor/-in**

Der erste, gemeinsame Band der Reihe, „**GRUNDSTUFE Bäckerei • Konditorei • Verkauf**“, enthält alle ausbildungsrelevanten Inhalte für das 1. Lehrjahr dieser Berufe. Das Buch unterscheidet sich von den gängigen Lehrwerken durch praxisgerechte Merkmale:

- **Methodisch-didaktisches Grundkonzept**
Die neue Reihe folgt in seiner **Gliederung** den Themen der **handwerklichen Praxis**. Diese werden jeweils zusammenhängend und azubigerecht dargestellt.

Durch die **fachsystematische Präsentation** eignet sich die Reihe hervorragend als Informationsgeber und Wissensspeicher für den **handlungsorientierten und kompetenzorientierten Unterricht**. Bei einer Steuerung des Unterrichts nach **Lernfeldern** ergänzen lernfeldorientierte Zusatzmaterialien, gedruckt und digital erhältlich, oder eigene Materialien der Lehrkräfte den effizienten Einsatz der vielseitig einsetzbaren, richtungweisenden Lehrbücher.

- **Flexibles Vertriebsmodell**
Ein **gemeinsamer Grundstufenband** für alle Berufe plus je ein berufsspezifischer **Fachstufenband**: Gewicht und Kosten werden über die Ausbildung verteilt, „**gemischte**“ **Klassen im 1. Lehrjahr** erhalten ein einheitliches Lehrbuch.
- **Schwerpunkt Fachliches Rechnen**
Im **Anhang** der Bücher befindet sich ein **Kompodium zum Fachrechnen**: Rechenarten, Einsatzzwecke, ausführlich dargestellte Beispielrechnungen plus Übungsaufgaben.

Zusammen mit der **durchgehend zielgruppengerechten Darstellung** und den **für die Auszubildenden eingängigen Texten** bilden die Bücher und digitalen Begleitmaterialien der neuen Reihe „Ausbildung im Lebensmittelhandwerk“ eine ideale Grundlage für Erwerb und Festigung des notwendigen Wissens auf dem Weg zur Abschlussprüfung – im Unterricht und beim Lernen zuhause.

Wir freuen uns auf Feedback sowie Unterstützung durch Anregungen und Kritik! Schreiben Sie uns an lektorat@europa-lehrmittel.de.

Im Winter 2021/22

Arbeitskreis und Verlag

Ausbildung im Lebensmittelhandwerk in jeweils 2 Bänden:

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandel

06438 Grundstufe
08005 Fachstufen
Fachverkäufer/-in

Bäcker/-in

06438 Grundstufe
06445 Fachstufen Bäcker/-in

Konditor/-in

06438 Grundstufe
06469 Fachstufen
Konditor/-in

Alle Bände erscheinen **auch als digitales Buch** mit Zusatzfunktionen für den Unterricht und das Lernen zuhause

Informationen im Web

Hinweise zum Buch inkl. Planung und Erscheinungstermine weiterer Materialien, Ergänzungen und evtl. Fehlerberichtigungen: Nützliches und Interessantes auch auf unserer Website www.lmhw-ausbildung.de

Inklusive Sprache:

Verantwortungsbewusstes Gendern bei Pfanneberg

„Sprache ist eines der kraftvollsten Werkzeuge, das Menschen nutzen können. Im schlimmsten Fall kann sie Menschen diskriminieren, diskreditieren oder ausschließen. Sie kann aber auch das Gegenteil bewirken: Sie kann Menschen bewusst einschließen und sie bestärken.“

(Microsoft – Wie wir Vielfalt durch Kommunikation leben)

Niemand soll sich durch die Sprache in unseren Medien ausgegrenzt fühlen. Deshalb möchten wir die Menschen sensibel, verantwortungsbewusst und undogmatisch ansprechen.

Das gilt insbesondere für Print- und digitale Medien für die Schule. Die Formulierungen in diesem Buch sind daher „gendersensibel“, ohne den gewohnten Sprachrhythmus zu verändern. Wir haben uns dazu auch von den Vereinbarungen der Nachrichtenagenturen und den Empfehlungen des Dudens leiten lassen.

Sie werden in diesem Buch keine „Gendersternchen“ oder Ähnliches finden. Sie werden aber auch die oft diskriminierend wirkende Verwendung nur der „männlichen“ Form (das sogenannte „generische Maskulinum“) nicht finden. Diese wurde durch gebräuchliche andere Formulierungen ersetzt.

In den meisten Fällen werden Sie es gar nicht merken – dann waren wir mit unserem Bemühen erfolgreich.

Inhaltsverzeichnis

EINFÜHRUNG IN DIE BERUFE

1	Beginn der Ausbildung in Betrieb und Schule	9
1.1	Die duale Ausbildung	10
1.2	Anforderungen an die Beschäftigten eines Backbetriebes	16
1.3	Geschichte und Entwicklung des Handwerks	17
2	Produkte aus dem Backbetrieb	20
2.1	Das Sortiment	21
2.2	Brauchtums-, Dekor- und Schaugebäcke	22
2.3	Brot und Kleingebäck	23
2.4	Feine Backwaren	24
2.5	Süßwaren	27
2.6	Speiseeis	28
2.7	Kleine Speisen – Getränke – Handelswaren	29
2.8	Fachbegriffe zum Sortiment	30
3	Ihre Bäckerei oder Konditorei als Arbeitsplatz in der Ausbildung	31
3.1	Bereiche in Produktion und Verkauf	31
3.2	Organisation und Struktur einer Bäckerei oder Konditorei	34
3.3	Betriebstypen, Vertriebs- und Bedienungsformen	36
3.4	Rechtsformen von Bäckereien und Konditoreien	41
4	Geräte, Maschinen, Werkzeuge und Arbeitsmittel	43
4.1	Geräte und Maschinen	43
4.2	Werkzeuge	47
5	Arbeitssicherheit und Berufsgenossenschaft	60
5.1	Unfallschutz	60
5.2	Die Berufsgenossenschaft	69
5.3	Ergonomie am Arbeitsplatz	70
5.4	Umgang mit Unfällen im Betrieb	74
5.5	Berufskrankheiten in Bäckerei und Konditorei	76
6	Hygiene	78
6.1	Mikroorganismen	78
6.2	Tierische Schädlinge erkennen und bekämpfen	86
6.3	Umsetzung der Hygiene im Betrieb	90
7	Haltbarmachung, Konservierung und Verpackung	101
7.1	Physikalische Konservierungsmethoden	101
7.2	Chemische Konservierungsmethoden	106
7.3	Hürdenkonzept	108

8	Nachhaltiges Arbeiten im Nahrungsmittelhandwerk	109
8.1	Was bedeutet nachhaltiges Handeln?	109
8.2	Nachhaltigkeit bei der Warenbeschaffung.	110
8.3	Nachhaltigkeit bei der Lebensmittelherstellung	111
8.4	Nachhaltigkeit im Verkauf bzw. Vertrieb	114
8.5	Problematik Müll	115
9	Lebensmittelrechtliche Vorschriften.	116
9.1	Aufbau des Lebensmittelrechts.	116
9.2	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	118
9.3	Rechtliche Grundlagen zur Kennzeichnung von Lebensmitteln	119
9.4	Produkthaftung	126
9.5	Lebensmittelüberwachung und -kontrolle.	126
10	Gesunde Ernährung als Teil einer gesunden Lebensweise	127
10.1	Gesund und fit ein Leben lang	127
10.2	Welche Nahrung braucht ein Mensch?	129
10.3	Die Energiebilanz	134
10.4	Die Nährstoffe unserer Nahrung – Kohlenhydrate	139
10.5	Fett	144
10.6	Eiweiß	149
10.7	Vitamine.	153
10.8	Mineralstoffe	155
10.9	Wasser	158
10.10	Was passiert mit unserer Nahrung im Organismus?	161
10.11	Wichtige Begleitstoffe	165
11	Sensorik	168
12	Rohstoffe der Bäckerei und Konditorei	174
12.1	Getreide und Getreidemahlerzeugnisse.	174
12.2	Zucker, Honig und Süßungsmittel	186
12.3	Eier.	195
12.4	Milch und Milchprodukte	203
12.5	Käse	209
12.6	Fette und Öle	216
12.7	Ölsamen.	221
12.8	Obst und Schalenfrüchte	223
12.9	Kakao und Kakaoerzeugnisse	236
12.10	Gelier- und Bindemittel.	241
12.11	Lockerungsmittel	247
12.12	Geschmackgebende Stoffe	254
12.13	Farbstoffe und färbende Lebensmittel.	268
13	Einfache Teige und Massen	270
13.1	Produkte aus Teigen und Massen	270
13.2	Unterscheidung Teige und Massen	271
13.3	Herstellung eines Teiges am Beispiel eines leichten Hefeteiges	272
13.4	Herstellung einer einfachen Biskuitmasse	277
13.5	Lagerung und Altbackenwerden von Gebäcken aus Teigen und Massen	280

14	Grundlagen für das Verkaufen und Beraten	285
14.1	Wie bekommt man eine zufriedene Kundschaft?	286
14.2	Was bedeutet Marketing in Bäckereien und Konditoreien?	287
14.3	Auf welcher rechtlichen Grundlage basiert der Verkauf?	291
14.4	Die Kundschaft in Bäckerei und Konditorei	292
14.5	Was heißt Kommunikation?	294
14.6	Wie verläuft ein Verkaufsgespräch?	296
14.7	Wie wird Ware sicher verpackt?	299
14.8	Das Kassieren – ein wichtiger Teil des Verkaufsvorgangs	303

ANHANG

	Mathematik im Backhandwerk?!	308
1	Fachliches Rechnen	308
2	Themengebiete des fachlichen Rechnens	309
3	Grundsätzliches zum fachlichen Rechnen	310
4	Berechnungen rund um den Preis	312
4.1	Berechnung der Umsatzsteuer	312
4.2	Berechnung der Materialkosten	313
4.3	Einkauf Brutto für Netto	314
4.4	Kostenvergleiche und Preisvergleiche	315
5	Berechnungen rund um die ausgewogene, vollwertige Ernährung	316
5.1	Nährwert von Nährstoffen	316
5.2	Nährstoffgehalt von Lebensmitteln	317
5.3	Energiegehalt von Lebensmitteln	318
5.4	Kombinierte Berechnung von Nährstoffmengen und Energiegehalt von Lebensmitteln	318
5.5	Energieverteilung auf die Nährstoffmengen	319
5.6	Berechnung von Grundumsatz, Leistungsumsatz und Gesamtenergiebedarf	320
5.7	Berechnung von Fett in der Trockenmasse	321
6	Berechnungen rund um Gewichte	322
6.1	Berechnungen mit verschiedenen Gewichten	322
6.2	Umrechnung von Rezepten	323
6.3	Berechnung von Brutto – Netto – Tara	324
6.4	Berechnung von Verlusten bei der Herstellung von Backwaren	325
6.5	Berechnung von Mehlmischungen	325
7	Berechnungen rund um die Formen	327
7.1	Längenberechnungen	327
7.2	Flächenberechnungen	328
7.3	Volumenberechnungen	329

8	Berechnungen rund um den Betriebsablauf	331
8.1	Berechnung des Energieverbrauchs	331
8.2	Berechnungen zum Umweltschutz	331
8.3	Berechnung von Arbeitszeiten	332
8.4	Berechnung von Mischungen (wie Reinigungslösungen und Brezenlauge)	333
8.5	Zinsberechnungen	333
9	Berechnungen rund um das Produkt	335
9.1	Berechnung des Ausmahlungsgrades	335
9.2	Mehltypenberechnung	335
9.3	Berechnung der (Netto-)Teigausbeute	336
9.4	Berechnung der Backausbeute	337
9.5	Berechnung von Teigtemperaturen	338
	Sachwortregister	340
	Bildquellen.	349

1 Beginn der Ausbildung in Betrieb und Schule

Wir suchen Sie!

Anzeige

Wir bieten Ihnen

- Zeit und Gelegenheit, sich zu entwickeln,
- ein Team, das Sie unterstützt,
- eine Berufsausbildung, die einzigartig ist,
- einen Platz im Leben.

Werden Sie bei uns

Bäcker (m/w/d), Konditor (m/w/d),
Fachverkäufer (m/w/d) (Bäckerei/Konditorei)



Wer viele Jahre Schulbildung hinter sich hat, sucht nach einer Aufgabe, die ihm gut gefällt und mit der er langfristig den Lebensunterhalt verdienen kann. Viele Eigenschaften, Fähigkeiten und Kenntnisse wurden bereits in der Kindheit und Jugend entwickelt. Doch nach der Schulzeit kommt die Zeit, in der Spezialwissen und besondere Fertigkeiten erworben werden.

Sie dachten darüber nach, welche Ausbildung für Sie die passende wäre. Eltern, Freunde und Lehrkräfte standen Ihnen mit Ratschlägen zur Seite. Praktika haben Ihnen Einblicke in verschiedene Berufe verschafft. Letztendlich haben Sie sich für eine Ausbildung im Lebensmittelhandwerk entschieden.

Nun werden Sie Ihren Alltag neu gestalten und viele neue Erfahrungen sammeln. In Deutschland werden die Berufe „Bäcker/-in“, „Konditor/-in“ sowie „Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk“ (Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei) in einer dualen Ausbildung erlernt.



Jeder Mensch hat Stärken und Schwächen. Daher liegen einem auch nicht alle Tätigkeiten im gewählten Ausbildungsberuf. Trotzdem sollten Sie sich (am besten vor der Berufswahl) mit den nötigen Anforderungen und Tätigkeitsbereichen Ihres neuen Handwerks vertraut machen. Können Sie die Mehrzahl der folgenden Anforderungen erfüllen, sind Sie in Ihrem gewählten Beruf sicher gut aufgehoben.

Anforderungen des Lebensmittelhandwerks



Mitarbeitende in der Produktion	Mitarbeitende im Verkauf
<p>Eigenschaften: Pünktlichkeit, Begeisterungsfähigkeit, Hilfsbereitschaft, Aufmerksamkeit, Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen, Teamgeist, Sinn für Sauberkeit, Genauigkeit, Flexibilität (Umstellfähigkeit), gute Wahrnehmungs- und Bearbeitungsgeschwindigkeit, Organisations- und Improvisationstalent, gute Selbsteinschätzung, gestalterisches Talent, Geduld, Verlässlichkeit</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Geschicklichkeit • Kreativität 	<ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsfähigkeit • gepflegtes und freundliches Auftreten
<p>Körperliche Anforderungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ausgeprägte Finger- und Handgeschicklichkeit • intakter Geruchs- und Geschmackssinn • Farben voneinander unterscheiden können • Allergiefrei sein • ein gesundes Bewegungssystem 	
<p>Nötige Fähigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse von Produkten und Rohstoffen, der Lagerwirtschaft und des Marktes • Kenntnisse der Ernährungslehre • Planung und Vorbereitung von Arbeitsabläufen • rationelles Arbeiten • Bedienung und Wartung von Maschinen • Unfallverhütung und Arbeitssicherheit • Arbeiten im Verwaltungsbereich 	
<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung manueller Arbeitstechniken • verschiedene Rezepte und Backarten kennen • Produktherstellung in der Bäckerei bzw. Konditorei 	<ul style="list-style-type: none"> • Durchführung von Verkaufstechniken • Umgang mit Marketinginstrumenten (Werbung usw.) • Grundlagen der Verkaufspsychologie

Dual (lateinisch: Dualis = zwei enthaltend) bedeutet „Das Lernen an zwei Orten“.

1.1 Die duale Ausbildung

Das Berufsbildungsgesetz (BBiG) schafft den allgemeinen, gesetzlichen Rahmen für alle Berufe, die im dualen System erlernt werden können. Jedem Beruf liegt zusätzlich eine spezielle Ausbildungsordnung zugrunde, die als Ziel eine sogenannte berufliche Handlungsfähigkeit verfolgt. Betrieb und Berufsschule sind parallel für das Gelingen verantwortlich.

Der Ausbildungsbetrieb

Die Ausbildung beginnt mit dem Abschluss eines Ausbildungsvertrages zwischen den Auszubildenden und dem Betrieb. Der ausbildende Betrieb hat als arbeitgebendes Unternehmen folgende Pflichten zu erfüllen:

- Garantie einer Ausbildung entsprechend der Gesetze und der Ausbildungsordnung
- Schutz der Auszubildenden vor Gefahren
- Gewährung einer angemessenen Ausbildungsvergütung
- Einhaltung von Pausen- und Arbeitszeiten sowie Urlaub

Schon in den ersten Arbeitstagen wird die Erfüllung dieser Aufgaben für die Auszubildenden sofort deutlich: Sie tragen nun typische Berufsbekleidung. Die Räumlichkeiten werden gezeigt und Belehrungen zum Arbeitsschutz werden erteilt. Darüber hinaus gibt es auch Arbeitsaufgaben für die Auszubildenden zu erfüllen, die zum Tätigkeitsfeld gehören. Aber dabei wird niemand überfordert. Zunächst sind es einfache Aufgaben oder die Unterstützung einer Fachkraft durch die Azubis. Nach und nach – oft unbemerkt – lernt man, zu verstehen und zu fertigen und wird immer besser und schneller ... Der Volksmund sagt: „Man lernt von der Pike auf ...“ Ganz nebenbei entwickeln sich eine Haltung und eine Einstellung zu dem speziellen Beruf und zu der Arbeit an sich.



Jeder Betrieb arbeitet nach einem **Ausbildungsplan**. Darin werden alle Prozesse, Kenntnisse und Fertigkeiten festgehalten, die in der Ausbildung vermittelt werden müssen.



Beobachten Sie Ihre neuen mitarbeitenden und die Sie ausbildenden Personen. Wer eine **positive Einstellung** zum Beruf hat, könnte ein Vorbild sein. Erkennen Sie, dass erfolgreiche und zufriedenstellende Arbeit nur dann erfolgen kann, wenn man sich Mühe gibt, fair und ehrlich ist und zusammenhält.

Die Berufsschule

Parallel zur betrieblichen Ausbildung besuchen Azubis die Berufsschule, um die notwendigen theoretischen Kenntnisse für den Beruf sowie weiterführendes allgemeinbildendes Wissen zu erlangen.

Die Pläne beider dualer Institutionen – Schule und Betrieb – sind aufeinander abgestimmt. Hinzu kommen Lerninhalte, die durch die Kammer überbetrieblich vermittelt werden.

Der Unterricht in der Berufsschule findet nach einem **Rahmenlehrplan** statt, der bundesweit einheitlich ist. Der Inhalt dieses Buch spiegelt diesen Lehrplan wider.

Beispiele:

Handlungsfeld im Betrieb	Lernfeld in der Schule	Auszubildende
<p>„Herstellen von Snacks/ Gerichten“</p> <ul style="list-style-type: none"> • belegte Brötchen herstellen • Zugabe oder Aufstrich von beispielsweise Butter und Creme beachten • Füllungen herstellen • kleines frisches Gemüse als Dekoration verwenden 	<p>„Gerichte herstellen und anrichten“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entwickeln rationeller Arbeitsabläufe • ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Aspekte beachten • Warenkunde • Beachten der Saison • Beachten der Zielgruppen 	<ul style="list-style-type: none"> • ... informieren sich. • ... planen. • ... treffen Entscheidungen. • ... führen eine Handlung durch. • ... reflektieren das Handeln.

Auszubildende treffen eine vorbereitete Lernumgebung an und können nun ihr Bestes geben, um erfolgreich den Beruf zu erlernen.

Der Ausbildungsvertrag

Ohne Vertrag läuft nichts. Auch in Ausbildungsberufen ist es notwendig, einen Vertrag zwischen den späteren Auszubildenden und dem Ausbildungsbetrieb abzuschließen. Dieser Vertrag gilt als Absicherung für beide Parteien. Vordrucke stellt die Handwerkskammer bereit. Jugendliche werden erst in die Ausbildungsrolle aufgenommen und sind damit rechtlich gesehen Auszubildende, nachdem alle Parteien den Vertrag unterzeichnet haben. Dazu zählt auch die Handwerkskammer. Der Vertrag regelt den gesetzlichen Rahmen rund um die Ausbildung. Es ergeben sich daraus für beide Vertragsparteien **Pflichten**. Der ausbildende Betrieb hat diese ebenso wie die Auszubildenden zu erfüllen. Kommt es während der Ausbildung zu Vertragsverletzungen, ist in der Regel die Kammer gefordert, zu schlichten. Im Fall einer Schlichtung bekommt das **Ausbildungsnachweisheft** größere Bedeutung.

Führen Sie Ihr **Ausbildungsnachweisheft** ehrlich, regelmäßig und sorgfältig. Bei einer Auseinandersetzung mit dem Ausbildungsbetrieb kann es als Nachweis dienen, ob die Pflichten beider Parteien erfüllt worden sind.

Pflichten des ausbildenden Betriebs	Pflichten der Auszubildenden
<ul style="list-style-type: none"> • Die Vermittlung der beruflichen Handlungsfähigkeit. • Das Ausbildungsziel soll in der vorgesehenen Ausbildungszeit erreicht werden. • Auszubildende Personen müssen fachlich geeignet sein. • Den Auszubildenden ist eine sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungszeit zur Verfügung zu stellen. • Arbeitsmittel sind kostenlos zur Verfügung zu stellen. Dazu zählen insbesondere Werkzeuge oder Fachliteratur. • Die Auszubildenden sind zum Besuch der Berufsschule freizustellen. • Die Auszubildenden sind rechtzeitig zu den Prüfungen anzumelden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Auszubildende haben die Pflicht, zu lernen, zur Berufsschule zu gehen und an Ausbildungsmaßnahmen außerhalb des Betriebs teilzunehmen. • Über Betriebs- und Geschäftsgeheimnisse ist Stillschweigen zu wahren. • Das Ausbildungsnachweisheft ist ordnungsgemäß zu führen. • Bei Fernbleiben von Ausbildung, Berufsschule oder außerbetrieblichen Veranstaltungen ist der ausbildende Betrieb unverzüglich zu unterrichten.

Vergleichen Sie doch einmal Ihren Vertrag mit dem hier abgedruckten Mustervertrag. Prüfen Sie nach, ob auch in Ihrem Vertrag alle notwendigen Angaben eingetragen worden sind.

Berufsausbildungsvertrag

(gemäß BBiG)

Zwischen dem **Ausbildungsbetrieb** (Ausbildenden)

und dem **Lehrling** (der / dem Auszubildenden)

Gerd Fröhlich

Heilmann **Magdalena**

Firma / Betrieb

Name

Vorname

Seestraße 4

Klaus-Groth-Str. 14

Straße, Hausnummer

Straße, Hausnummer

18111 Kühl

18111 Kühl

PLZ Ort

PLZ Ort

0366 6677

0366 7788

Telefon

Fax

Telefon

Fax

G-Froehlich@gmx

12.07.20.. Kühl

E-Mail

Geb.datum

Geb.ort

Herr Fröhlich

Heilmann, Michael

verantwortlicher Ausbilder: Name, Vorname
Ausbildungsstätte2, wenn vom Betriebssitz abweichend:

gesetzliche(r) Vertreter (Eltern / Betreuer):
Name, Vorname

PLZ Ort

PLZ Ort

Straße, Hausnummer

Straße, Hausnummer

wird nachstehende Vertrag zur Ausbildung im Ausbildungsberuf Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei, nach der Maßgabe der Ausbildungsordnung geschlossen.

A Die Ausbildungsdauer beträgt nach der Ausbildungsordnung 3½ Jahre = 42 Mon. 3 Jahre = 36 Mon. 2 Jahre = 24 Mon.

Tatsächliche Ausbildungsdauer vom (Beginn) **01.08.20..** bis (Ende) **31.07.20..**

Die Ausbildung verringert sich um Monate.

Grund (vorherige Berufsausbildung als):

Grund (berufliche Vorbildung) in:

Grund (Schulabschluss usw.) in:

(Nachweise in Kopie beifügen: z.B. Schulzeugnisse, Berufsgrundschuljahr, andere Ausbildungszeugnisse)

B Die Probezeit beträgt 1 Monat oder 2 Monate oder 3 Monate oder 4 Monate oder

C Die regelmäßige **tägliche** Ausbildungszeit beträgt **8** Std., die regelmäßige **wöchentliche** Ausbildungszeit beträgt **40** Std.

D Der Ausbildende zahlt dem Lehrling eine angemessene **Vergütung** (§ 5), sie beträgt zurzeit monatlich brutto:

€ **680** € **755** € **885** €
1. Ausbildungsjahr 2. Ausbildungsjahr 3. Ausbildungsjahr 4. Ausbildungsjahr

E Die Urlaubsdauer richtet sich nach dem Jugendarbeitsschutzgesetz, dem Bundesurlaubsgesetz bzw. nach den gültigen Tarifverträgen. Der Ausbildende gewährt den Auszubildenden Urlaub nach den geltenden Bestimmungen. Es besteht Anspruch auf:

Werk- oder **30** Arbeitstage im Jahre **1** Werk- oder **30** Arbeitstage im Jahre **2**
 Werk- oder **30** Arbeitstage im Jahre **3** Werk- oder Arbeitstage im Jahre

F **Sonstige Vereinbarungen** (siehe § 11); Hinweise auf anzuwendende **Tarifverträge**, Betriebsvereinbarungen

Sonderurlaub in der Faschingszeit

Die vorstehenden sowie die „weiteren Vertragsabstimmungen“ (§§ 1–11) sind Gegenstand dieses Vertrages und werden anerkannt.

Ort, Datum **Kühl, 17.07.20..**

Lehrling (Auszubildender)





Ausbildungsbetrieb (Ausbildender)

gesetzlicher Vertreter

Wussten Sie es? Ihr Ausbildungsvertrag hat auch „Kleingedrucktes“. **Achtung: Mit Ihrer Unterschrift unter dem Vertrag bestätigen Sie, dass Sie auch diese Bestimmungen gelesen haben.**

Lernen lernen

Jeder Mensch lernt über verschiedene Sinne. Welcher Lerntyp sind Sie?

	Lernen durch Hören	Ich lerne, wenn ich Anderen (Lehrkräften, Mitarbeitenden) zuhöre. Lernhilfen: Gespräche, Vorträge, Unterricht
	Lernen durch Sehen	Ich lerne, wenn ich meine Aufzeichnungen anschau, wenn ich der ausbildenden Person bei der Arbeit zusehe, indem ich etwas erneut aufschreibe oder Notizen während meiner Tätigkeiten mache. Lernhilfen: Bücher, Bilder, Lernkarteien, Videos
	Lernen durch Reden	Ich lerne, wenn ich mit anderen über etwas rede, etwas erkläre, etwas frage oder diskutiere. Lernhilfen: Diskussionen, Gespräche, Frage-Antwort-Spiel
	Lernen durch Tun	Ich lerne, indem ich etwas selbst (nach-)mache und indem ich etwas Neues ausprobiere. Ich schlage in Büchern nach, ich informiere mich im Internet. Lernhilfen: Bewegung, Ausprobieren, Rollenspiele, Lernplattformen und Apps

Nur zu hören bedeutet, 20 % des Gehörten zu behalten. Nur zu sehen bedeutet, 30 % des Gesehenen zu behalten. Erst eine Mischung aus Hören, Sehen, Reden und Selbstmachen führt mit 90 % dazu, sich erfolgreich etwas zu merken.

Versuchen Sie trotzdem, möglichst viele Sinne in Ihren Lernprozess mit einzubeziehen. Denn je unterschiedlicher Sie sich einen Lernstoff aneignen, desto vielfältiger sind auch die Möglichkeiten des Erinnerns und Behaltens.

Tipps, um erfolgreiches Lernen zu unterstützen:

- Fangen Sie rechtzeitig an.
- Arbeiten Sie mit Zeitplänen.
- Planen Sie Zeit für eine Wiederholung ein.
- Fragen Sie nach, wenn Sie etwas nicht verstehen.
- Informieren Sie sich darüber, was von Ihnen erwartet wird.
Schauen Sie beispielsweise in die Ausbildungsordnung.

Am wichtigsten ist aber das Festlegen eigener Ziele, zum Beispiel die Prüfungen alle gut zu bestehen.

Partnerschaften in der Ausbildung

Die **Handwerkskammer** vertritt das gesamte Handwerk in einem Kammerbezirk. Dazu zählt auch das Bäcker- und Konditorenhandwerk. Die Handwerkskammer hat die Rechtsaufsicht über die Innungen und Kreishandwerkerschaften. Zudem können Auszubildende sie ansprechen, wenn es zu Problemen während der Ausbildung kommt.

Die **Kreishandwerkerschaft** ist der fachunabhängige Zusammenschluss aller Handwerksinnungen einer Region.

Eine **Innung** ist die fachliche Interessenvertretung von Personen, die in einer Berufsgruppe des Handwerks tätig sind. Die Landesinnungen sind in den Dachverbänden Deutscher Konditorenbund und im Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks zusammengeschlossen.

 **Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern**



Diese Institutionen sind in der Partnerschaft mit der Ausbildung mit verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Ausbildung, des Prüfungswesens und der Fortbildung von Arbeitenden und Arbeit Gebenden.

Die Ausbildungsberatung der Handwerkskammern unterstützt die Kommunikation zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildenden und hilft unter Umständen auch bei Problemen. Mitarbeitende der Handwerkskammer und der Kreishandwerkerschaft kümmern sich mit um das Prüfungswesen. Sie verschicken Einladungen, organisieren Prüfungen und kümmern sich um die entsprechenden Abschlussunterlagen.

Die **Agentur für Arbeit** bietet eine **assistierte Ausbildung (AsA)**, früher „**ausbildungsbegleitende Hilfen (abH)**“ an, wenn das Bestehen der Abschlussprüfung gefährdet ist. Nach Anerkennung des Hilfebedarfs wird **kostenlose** Einzelhilfe (mindestens 3 Stunden pro Woche) zu folgenden Schwerpunkten angeboten:

- Nachhilfe in Theorie und Praxis,
- Vorbereitung auf Klassenarbeiten und Prüfungen,
- Nachhilfe in Deutsch,
- Unterstützung bei Alltagsproblemen,
- vermittelnde Gespräche mit ausbildenden Personen, Lehrkräften und Eltern.

Das Ausbildungsnachweisheft

Die Auszubildenden führen während der gesamten Ausbildung einen Nachweis ihrer Tätigkeiten. Dies kann sowohl in handschriftlicher als auch in digitaler Form erfolgen. Die zuständige Kammer und der Prüfungsausschuss legen fest, in welcher Form das Berichtsheft vorgelegt werden muss. In der digitalen Form sind Richtlinien bezüglich Format, Unterschrift und Datenträger (CD, USB-Stick usw.) einzuhalten. In beiden Fällen legt der ausbildende Betrieb fest, in welcher Art die regelmäßigen Ausarbeitungen anzufertigen sind.

Es werden darin entweder tägliche Tätigkeiten notiert und aktuelle Unterrichtsinhalte festgehalten, oder der Betrieb vergibt Themen, mit denen sich die Auszubildenden beschäftigen. Damit werden Lernfortschritte dokumentiert. Die Entwicklung aller Azubis kann somit auf direktem Weg unterstützt werden. Kommt es während der Ausbildung zu Problemen zwischen Fachbetrieb und Auszubildenden, dienen gut geführte Aufzeichnungen als positiver Lernnachweis. In einigen Bundesländern ist das Vorlegen des Ausbildungsnachweises eine Voraussetzung, um an der Gesellenprüfung teilzunehmen.

Prüfungen

Die aktuelle Ausbildungsordnung sieht zwei Prüfungen vor. Sie werden nach einer Prüfungsordnung der zuständigen Handwerkskammer durchgeführt.

Die **Zwischenprüfung** findet vor dem Ende des 2. Ausbildungsjahres statt. Sie dient der Ermittlung des Ausbildungsstandes und zeigt den Auszubildenden auf, welche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sie noch entwickeln müssen. Die **Abschluss- bzw. Gesellenprüfung** findet am Ende der Ausbildung statt und führt zum Gesellen- bzw. Facharbeiterbrief. Beide Prüfungen gliedern sich jeweils in einen schriftlichen Teil (Kenntnis-

Die Dachverbände vertreten die Berufsinteressen ihrer Handwerksverbände. Sie beraten auch bei Fragen der Ausbildung und leisten Imagearbeit.



Bundesagentur für Arbeit



Name, Vorname:	
Ausbildungsnachweis Nr. _____	Sie für die Woche vom _____ bis _____
Abteilung oder Arbeitsgebiet: _____	Ausbildungsjahr: 4
Betriebliche Tätigkeit	
Unterrichtsinhalte, betrieblicher Unterricht sonstige Schulungen	
Berufsschule (Unternehmensnamen)	
Datum: _____	Datum: _____
Unterschrift Auszubildender _____	Unterschrift Auszubildender _____

Am Tag der Bekanntgabe des Bestehens endet das Ausbildungsverhältnis. Bei Nichtbestehen kann die Abschluss-/ Gesellenprüfung bis zu zweimal innerhalb von je zwei Jahren wiederholt werden. Der Betrieb ist bis dahin zu einer Verlängerung des Ausbildungsverhältnisses verpflichtet.

prüfung) und einen praktischen Teil (Fertigkeitsprüfung). Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn der theoretische und praktische Teil jeweils mit mindestens ausreichend (50 % und mehr) abgeschlossen wurde.

5 Gründe, eine Ausbildung erfolgreich abzuschließen:

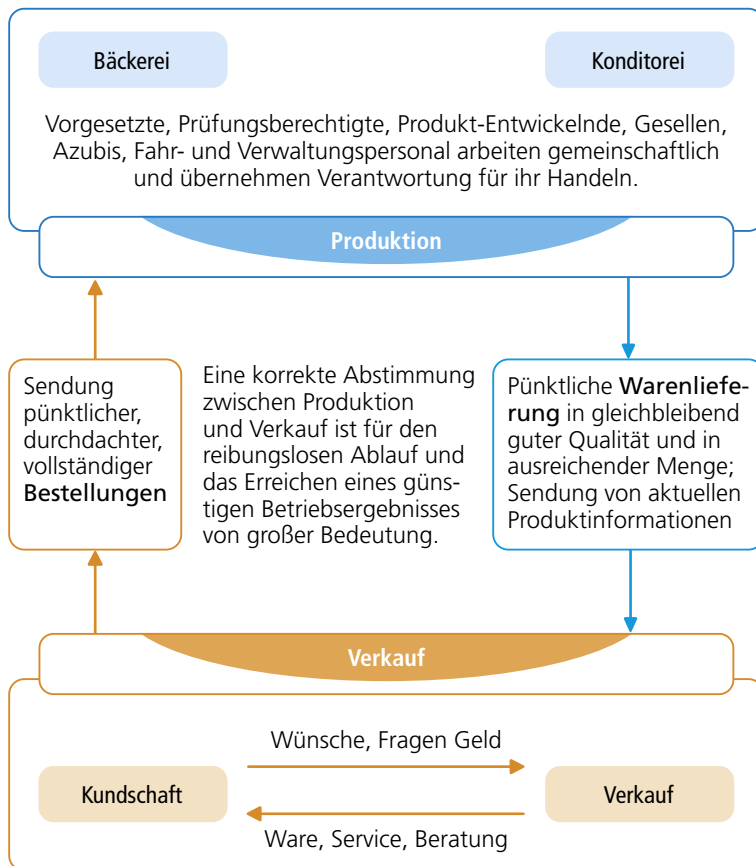
1. Nachweis einer selbstständig erbrachten Leistung
2. umfangreiche Handlungskompetenz
3. Grundlage für Fortbildungen und Weiterentwicklungen
4. vielfältiger Einsatz auf dem Arbeitsmarkt
5. mehr Lohn (als Mindestlohn)

1.2 Anforderungen an die Beschäftigten eines Backbetriebes

Viele Voraussetzungen sind zu erfüllen, damit die Kundschaft mit der Ware und den dazugehörigen Dienstleistungen zufrieden ist, das Betriebsergebnis des Backbetriebes auf sicheren Beinen steht und sich das Personal langfristig wohlfühlt sowie gute Arbeit leistet.



Aufgaben der Beschäftigten in Bäckerei und Konditorei



Entwicklungsmöglichkeiten

Lebenslanges Lernen ist ein Schlagwort, dem man häufig begegnet. Tatsächlich ist die Menge an verfügbarem Wissen einfach zu hoch, um überall Bescheid zu wissen. Die Nachschlagemöglichkeiten sind dafür vielfältig und für Jedermann leicht verfügbar.

Jede Fachkraft hat die Aufgabe, das notwendige Spezialwissen zu erwerben. Darüber hinaus gibt es jederzeit die Möglichkeit, weitere Abschlüsse zu erreichen. Die Art des Abschlusses ist abhängig vom Ziel, das für das weitere Leben bzw. für die Karriere angestrebt wird.



Weiterführende Wege im Bereich Bäckerei/Konditorei	Weiterführende Wege im Bereich Fachverkauf
<ul style="list-style-type: none"> • Als „Bäckermeister/-in“ und „Konditormeister/-in“ sich selbstständig machen, ausbilden und Betriebe leiten • Als „Betriebswirt/-in des Handwerks“ (technisch) Führungspositionen im Handwerk und in der Industrie einnehmen 	<ul style="list-style-type: none"> • Filialleitung Ein eigenes Geschäft bzw. einen Laden leiten/führen • Verkaufsleitung Betriebswirtschaftliche und personelle Verantwortung für mehrere Filialen übernehmen • Als „Betriebswirt/-in des Handwerks“ (kaufmännisch) Führungspositionen einnehmen
<ul style="list-style-type: none"> • Als „Lebensmitteltechniker/-in“ in größeren Lebensmittelbetrieben, Laboren und Instituten arbeiten und mittlere Führungspositionen einnehmen • Als „Lebensmitteltechnologe/-in“ (FH/TH) – höhere Führungspositionen einnehmen • Als „Ausbilder/-in“ die Betreuung von Personen in Ausbildung und Praktikum übernehmen • Als Berufsschullehrkraft/Fachpraxislehrkraft in der Berufsschule arbeiten • In der Ernährungsberatung/Diätassistentenz besondere Personengruppen beraten, beispielsweise in Krankenhäusern oder Mutter-Kind-Kliniken 	

1.3 Geschichte und Entwicklung des Handwerks

Seit ca. 10000 Jahren ...

... nutzt der Mensch Getreide als Lebensmittel. Zunächst wurde es roh verzehrt, eingeweicht oder über dem Feuer geröstet. Später wurde ein Brei aus gemahlten Körnern und Wasser hergestellt. Man strich den Brei dünn auf heiße Steine; das Wasser verdampfte. Es entstanden haltbare Fladen, die schmackhafte Röstaromen enthielten.

Seit ca. 5000 Jahren ...

... wusste man, dass abgestandener Brei in Gärung gerät. Das Sauerteigbrot war geboren. Solche Laibbrote mussten in einem geschlossenen Backraum ausgebacken werden.



Trocknen von Fladen auf erhitztem Stein



Tonschüssel über erhitztem Backstein



Lebküchner

Im Mittelalter (ab dem 10. Jahrhundert) ...

... entwickelte sich der Beruf des Bäckers (Beck oder Pfister). Bäcker hatten sich zu einer Zunft (berufsständische Selbstverwaltung) zusammengeschlossen. Zunehmend begann die Spezialisierung mit regionalen Besonderheiten. Es gab beispielsweise Schwarzbäcker (Roggenbrote und halbweiße Brote), Weißbäcker (Kuchen und Hefewaren), Lebküchner (in Süddeutschland) und Hartbäcker zur Herstellung von Schiffszwieback (in den Hansestädten).

Im 17. Jahrhundert ...

... tauchte das erste Mal die Bezeichnung „Conditor“ (lateinisch: *condire* = würzen, einkochen) für die Zuckerbäcker auf. Sie arbeiteten mit erlesenen und sehr teuren Zutaten wie Kakao, Zucker und später auch mit Schokolade.

Das Wort Konfekt als Bezeichnung für Süßigkeiten stammt aus einer Bezeichnung der Apotheker für Arzneimittel, die einst „Confectionari“ genannt wurden. Denn nur Apotheker durften früher Zucker verarbeiten und damit handeln.

Schon im 19. Jahrhundert gehörte zum Ladengeschäft auch ein Café, in dem die Köstlichkeiten der Konditoren verzehrt werden konnten.

Mit dem technischen Fortschritt ...

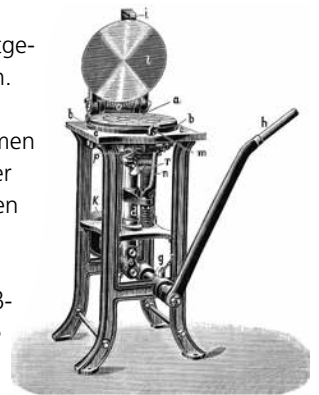
... und der zunehmenden Industrialisierung wurde die Arbeit in Bäckerei und Konditorei zunehmend erleichtert.

Es werden traditionelle sowie neue, dem Zeitgeschmack entsprechende Produkte angeboten. Bis zum heutigen Tag existieren kleine Handwerksbetriebe und große Industrieunternehmen nebeneinander. Sie unterscheiden sich in ihrer Herstellungsweise, der Produktvielfalt und den Mengen, die hergestellt werden.

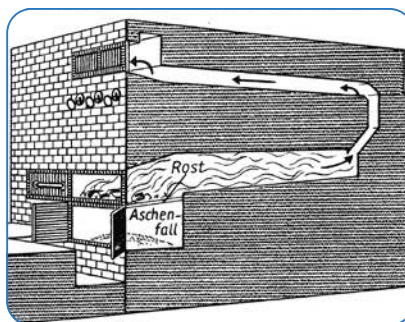
Kleine Betriebe können sehr individuell auf Wünsche der Kundschaft eingehen, ein Großbetrieb stellt große Massen her und kann die Ware somit preiswerter anbieten. Der Markt (d. h. die Kundschaft) entscheidet über ihren Erfolg.



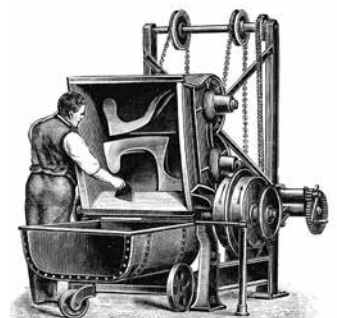
Wirken mit der Hand



Brötchenpresse um 1900



Backofen um 1950



Knetmaschine um 1900

Immer schon musste die Ware ...

... verteilt und verkauft werden. Die Kundschaft kam traditionell „zum Bäcker“ oder „zum Konditor“. Der Verkaufsraum war der Backstube vorgelagert.

In den letzten 30 Jahren stieg die Zahl der Filialketten und erfolgreichen Großbäckereien. Es gibt heute zahlreiche Geschäfte, die von einem externen Produktionsstandort beliefert werden. Das Sortiment wurde zunehmend vielseitiger, da zu Hause immer weniger selbst hergestellt wurde. Seit den 1950er Jahren entwickelte sich der eigenständige Beruf des „Verkäufers“, heute „Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk“. Denn die Kunden erwarteten schließlich eine fachkundige Beratung *im* Geschäft. Zudem sollten spezielle Verkaufstechniken beherrscht werden.

Fazit des Wandels in Bäckerei und Konditorei

Die traditionelle Kunst der „Bäcker“ und der „Konditoren“ spielt auch heute eine wichtige Rolle und wird hoch geschätzt. Der zeitliche Wandel hat den Markt jedoch neu gestaltet und zusätzlich neue Schwerpunkte gesetzt.

Viele setzen heute ihren Fokus auf eine gesündere Ernährung. Die Angebotsvielfalt in diesem Bereich kann daher für den Erfolg eines Betriebes verantwortlich sein. Es werden durch das erweiterte Angebot neue Trends geschaffen und im besten Fall gut von der Kundschaft angenommen.

Ein weiterer Trend ist die sich stets ändernde Speisenvielfalt in Bäckereien und Konditoreien. Der schnelle Griff zum Snack ist heute zur Normalität geworden. Kreativität setzt auch hier Maßstäbe. Die Fachgeschäfte haben somit viele Möglichkeiten zwischen dem Angebot einfacher Brötchen und dem besonderen Genuss.

Wer sich im Beruf kreativ und kundenorientiert zeigt, kann den Wandel mitgestalten und die Zielgruppen immer wieder neu begeistern.



Trends befinden sich ständig im Wandel. Von ausgefallenen Snacks über vegane Kost bis hin zu Kaffeespezialitäten. Die Kundschaft mag Abwechslung und entdeckt somit die Fachgeschäfte immer wieder neu.

2 Produkte aus dem Backbetrieb

Bäckereien und Konditoreien begeistern ihre Kundschaft durch eine große Produktvielfalt. Als erstes nehmen Kaufinteressierte den Duft der frischen Backwaren wahr, wenn sie den Laden betreten oder daran vorbeigehen. Dieses Geruchserlebnis lässt neugierig werden auf die angebotenen Waren. Die Neugier wird verstärkt durch das abwechslungsreiche Äußere der Produkte.



Schlichte Rosenbrötchen wechseln sich ab mit glänzenden Plunder- und Blätterteiggebäcken, aufwendigen Dessertstückchen und kunstvollen Petits Fours. Farblich bietet die Auslage dem Auge ebenfalls eine große Auswahl. Weiße Baisers leuchten neben goldbraunen Plundergebäcken und dunkles Bauernbrot hebt sich im Brotregal hervor. Bunte Muffins runden das Bild ab.

Nicht nur optisch sprechen die Produkte der Bäckerei und Konditorei an. Sie punkten auch mit „inneren Werten“. Die Palette der Geschmacksrichtungen reicht von süßen Pralinen über würzige Lebkuchen hin zu pikanten Snacks. Die einen bevorzugen den splittrigen Blätterteig und die Rösche der Roggenbrötchen. Die anderen wiederum lieben den weichen Biss des Milchbrötchens oder den zarten Schmelz der Schokoladencremetorte. Auch die Haltbarkeit der Produkte ist unterschiedlich. Ein Windbeutel, welcher für den baldigen Verzehr bestimmt ist, gehört ebenso zum Sortiment wie Nussecken, die sich problemlos mehr als 2 Wochen halten.

