

www.zdh.de

www.zwh.de

Projektinformation

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS
ZENTRALSTELLE FÜR DIE WEITERBILDUNG IM HANDWERK

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin

gemäß §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO



Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung

Herausgeber

ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks
Mohrenstraße 20/21, 10117 Berlin,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk
Sternwartstraße 27-29, 40223 Düsseldorf

© Copyright 2005 by ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk

Alle Rechte vorbehalten

Es ist gestattet, dieses Werk in der vorliegenden Form zu vervielfältigen und für die Durchführung von Maßnahmen zu verwenden. Die Veränderung der Unterlage oder die Verwendung und Verarbeitung von Teilen der Unterlage erfordert die vorherige Zustimmung der Herausgeber.



Die Erstellung dieser Unterlage erfolgte im Projekt "Entwicklung bundeseinheitlicher Qualifizierungsbausteine aus Ausbildungsberufen des Handwerks für die Ausbildungsvorbereitung und die berufliche Nachqualifizierung", das im Rahmen des Programms „Kompetenzen fördern – Berufliche Qualifizierung für Zielgruppen mit besonderem Förderbedarf (BQF)“ mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung sowie des Europäischen Sozialfonds gefördert wurde.

Förderkennzeichen: FKZ 01NL0249

Projekträger: DLR PT-NMB+F, Bonn

Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

Vorwort

Die Berufsausbildung ist eine entscheidende Voraussetzung für junge Menschen, um sich eine eigene wirtschaftliche Existenz aufzubauen und am sozialen und gesellschaftlichen Leben teilzunehmen. Immer mehr junge Menschen bleiben jedoch ohne Ausbildungsabschluss. Sie sind dadurch besonders von Arbeitslosigkeit bedroht oder bereits arbeitslos. Das ist mit entsprechenden negativen Wirkungen auf die sozialen Sicherungssysteme verbunden und kann verstärkt zu sozialen Konfliktpotenzialen führen.

Trotz generell schlechter Konjunkturlage suchen andererseits viele Betriebe vor allem im Handwerk geeigneten Nachwuchs. Das Nachwuchsproblem wird sich noch verstärken, wenn demografisch bedingt die Schulabgängerzahlen zurückgehen und die im Zuge der PISA-Ergebnisse angedachten Schulreformen zur Verbesserung der Ausbildungsvoraussetzungen junger Menschen nicht schnell genug wirksam werden. Dazu kommen steigende betrieblicher Anforderungen, die wiederum höhere Anforderungen an die Ausbildung stellen. Diese Problematik ist im Handwerk von besonderer Brisanz, da dort traditionell die Auszubildenden mehrheitlich aus der Hauptschule kommen, mit einem wachsenden Anteil an ausländischen Jugendlichen, bei denen die schulischen Defizite zum Teil besonders gravierend sind.

Die hier skizzierte Situation macht deutlich, dass eine positive Entwicklung und Sicherung der Zukunft unserer Gesellschaft und Wirtschaft nur zu realisieren ist, wenn es gelingt, die Potenziale aller jungen Menschen zu erschließen und zu entwickeln. Dazu bedarf es nicht nur besonderer Anstrengungen im Schulsystem, sondern auch einer Weiterentwicklung bisheriger Fördermaßnahmen in der beruflichen Bildung.

Die rechtliche Grundlage dafür ist in den im Dezember 2002 neu in das Berufsbildungsgesetz aufgenommenen §§ 68 ff. zu finden. Als Ergebnis der Beratungen des Bündnisses für Arbeit und der Hartz-Kommission wird in diesen Paragrafen die Berufsausbildungsvorbereitung erstmals als integraler Bestandteil der Berufsbildung gesehen und rechtlich geregelt. Danach sollen Lernbeeinträchtigte und sozial Benachteiligte insbesondere durch inhaltlich und zeitlich abgegrenzte Qualifizierungsbausteine auf eine Berufsausbildung vorbereitet werden.

Das Konzept der Qualifizierungsbausteine ist ein zentraler neuer Ansatz, die Berufsvorbereitung besser mit der Ausbildung zu verzahnen. Dadurch soll erreicht werden, dass mehr junge Menschen, die bisher keine Chance hatten, einen Ausbildungsplatz zu finden, durch eine effizientere und berufsnahere Vorbereitung doch noch in eine Ausbildung integriert werden können, bzw. wenn dies erfolglos bleibt, zumindest deren Chancen auf einen Arbeitsplatz verbessert werden.

Auf der Grundlage der jeweiligen Ausbildungsordnung (Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan) sind Qualifizierungsbausteine so abzuleiten, dass sie zum einen benachteiligte, oft schulumüde junge Menschen an einen Beruf heranführen sowie für eine anschließende Ausbildung motivieren und diese nachhaltig unterstützen. Zum anderen sollen sie auch für die betriebliche Praxis nutzbar sein und so die Bereitschaft der Betriebe zur Durch-

führung von Praktika sowie für eine anschließende Ausbildung stärken. Diese Qualifizierungsbausteine setzen sich in der Regel aus mehreren miteinander verzahnten Arbeits- und Lernaufträgen zusammen. Sie richten sich an junge Menschen, die eine Berufsausbildung trotz besonderer Hilfen nicht unmittelbar bewältigen können – also vorbereitet werden müssen – sowie an Personen, die das ausbildungstypische Alter überschritten haben und ohne Berufsausbildung geblieben sind. Spezielle Aufmerksamkeit gilt dabei den Zielgruppen der jungen Frauen und der Migranten, für die eine Ausbildung und Berufstätigkeit im Handwerk von besonderer Bedeutung ist.

Die Qualifizierungsbausteine wurden auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und der Analyse bisherige Bausteinkonzepte erarbeitet.

Die Qualifizierungsbausteine können im Rahmen der Berufsvorbereitung sowohl durch die Bildungsträger und Berufsschulen in entsprechende Maßnahmen integriert werden als auch durch Betriebe genutzt werden, die gemäß § 68 BBiG nun auch eigenständig die Berufsausbildungsvorbereitung durchführen können. Die dazu erstellten Qualifizierungsbilder richten sich auf grundlegende Tätigkeiten im jeweiligen Beruf, die in der Praxis eine wichtige Rolle spielen. Insgesamt repräsentieren die für einen Beruf entwickelten Bausteine jedoch nur begrenzte Abschnitte einer Ausbildung und können daher weder vom zeitlichen Umfang noch inhaltlich die Ausbildung abdecken. Bei der Dokumentation des Qualifizierungsbildes ist gemäß der im Juli 2003 erlassenen Verordnung (BAVBVO Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungs-verordnung) die Zuordnung zum Ausbildungsrahmenplan so erfolgt, dass die einer Tätigkeit entsprechenden Position aus dem Ausbildungsrahmenplan unverändert übernommen wurde. Dies führt normalerweise dazu, dass die in dieser Position enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse über die mit der konkreten Tätigkeit verbundenen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Das bedeutet, dass ein Qualifizierungsbaustein in der Regel nicht alle der aus dem Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Positionen voll abdecken kann.

Die oben genannte Verordnung (§§ 3 und 4 BAVBVO) sieht vor, dass die zuständige Stelle die Übereinstimmung des Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der Verordnung überprüft. Der Prüfungsaufwand der Handwerkskammern wird für die vorliegenden bundeseinheitlichen Qualifizierungsbausteine auf ein Minimum reduziert, da die Qualifizierungsbilder exakt den Vorgaben der Verordnung entsprechen.

Die Entwicklung der Qualifizierungsbausteine erfolgte durch die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk mit Experten aus dem zuständigen zentralen Fachverband, den Handwerkskammern sowie von Bildungsträgern, die sowohl die Zielgruppe als auch die Anforderungen des Berufes kennen, unter Beteiligung von Vertretern der Gewerkschaft. Die entwickelten Bausteine wurden in mehreren Betrieben aus unterschiedlichen Regionen bundesweit evaluiert und durch Experten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks auf rechtliche Aspekte geprüft.

Auf diese Weise soll sichergestellt werden, dass die Qualifizierungsbausteine den Vorgaben der BAVBVO entsprechen und zusammen mit den weiteren Hinweisen im Leitfaden den Anforderungen der Zielgruppe und der betrieblichen Praxis gerecht werden.

Eingebunden in die Arbeitsgruppe waren:

Erste Deutsche Bäckerfachschule Olpe, Leo Trumm

LIV des Bäckerhandwerks Bayern, Paul Schmidt

LIV des Bäckerhandwerks Berlin-Brandenburg, Harald Prohassek

LIV Saxonica des Bäckerhandwerks Sachsen, Matthias Brade

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Rainer Gassen

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, Volker Gögelein

Wir danken allen Beteiligten für die engagierte und kompetente Mitarbeit.

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Bäcker / Bäckerin

Übersicht über die Qualifizierungsbausteine

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Broten und Kleingebäcken |
| 2. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Verarbeiten von Massen |
| 3. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen und Ausgarnieren von Torten und Desserts |
| 4. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Backwarensnacks und Partykleingebäck |
| 5. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von kleinen Gerichten und Süßspeisen |

.....
.....
Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Broten und Kleingebäcken

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Bäcker / Bäckerin, 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30.04.2004)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Broten und Kleingebäcken mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 5 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 8 (§ 5 Nr. 8) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 5 (§ 5 Nr. 5) a) Grundsätze der Personalhygiene und Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen e) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen	II 3 (§ 5 Nr. 13) a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen e) Teige herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Verarbeiten und Formen von Teigen	I 12 (§ 5 Nr. 12) c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten

4.2.4	Mitwirken bei Backprozessen	I 12 (§ 5 Nr. 12) e) Backprozesse durchführen II 3 (§ 5 Nr. 13) b) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen
-------	-----------------------------	--

*Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

.....
(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

.....
(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)
bestätigt.

Datum..... (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

.....
.....
Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Verarbeiten von Massen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Bäcker / Bäckerin, 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30.04.2004)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen und bei der Verarbeitung von Massen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 5 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 8 (§ 5 Nr. 8) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 5 (§ 5 Nr. 5) a) Grundsätze der Personalhygiene und Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen e) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen	I 13 (§ 5 Nr. 13) c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten
4.2.3	Mitwirken beim Verarbeiten und Formen von Teigen	I 13 (§ 5 Nr. 13) c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten
4.2.4	Mitwirken bei Backprozessen	I 12 (§ 5 Nr. 12) e) Backprozesse durchführen

4.2.5	Mitwirken beim Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen	I 14 (§ 5 Nr. 15) a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen c) Massen aufstreichen, einfüllen und backen
-------	--	--

*Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

.....
(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

.....
(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)
bestätigt.

Datum..... (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

.....
.....
Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Herstellen und Ausgarnieren von Torten und Desserts

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Bäcker / Bäckerin, 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30.04.2004)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Torten und Desserts mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 5 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 8 (§ 5 Nr. 8) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 5 (§ 5 Nr. 5) a) Grundsätze der Personalhygiene und Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen e) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Zusammensetzen von Torten und Herstellen von Desserts Mitwirken beim Herstellen von Überzügen, Füllungen und Cremes	II 9 (§ 5 Nr. 19) b) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen I 15 (§ 5 Nr. 16) a) Aprikotur herstellen und verarbeiten b) Glasuren herstellen und verarbeiten c) Sahne aufschlagen d) Cremes herstellen e) Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllung
4.2.3	Mitwirken beim Ausführen von Dekortechniken und Ausgarnieren	II 9 (§ 5 Nr. 19) c) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen e) Torten und Desserts ausgarnieren

*Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

.....
(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

.....
(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)
bestätigt.

Datum..... (Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

.....
.....
Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Herstellen von Backwarensnacks und Partykleingebäck

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Bäcker / Bäckerin, 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30.04.2004)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von Backwarensnacks und Partykleingebäck mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 5 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 8 (§ 5 Nr. 8) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 5 (§ 5 Nr. 5) a) Grundsätze der Personalhygiene und Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen e) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen für Backwarensnacks und Partykleingebäck	I 12 (§ 5 Nr. 12) b) Teige herstellen II 10 (§ 5 Nr. 20) a) Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen II 7 (§ 5 Nr. 17) a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von Auflagen	II 10 (§ 5 Nr. 20) b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen

4.2.4	Mitwirken beim Herstellen von gebackenen Backwarensnacks	II 10 (§ 5 Nr. 20) c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen
-------	--	---

*Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

.....
 (Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

.....
 (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)
 bestätigt.

Datum..... (Siegel)

.....
 (Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

.....
.....
Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von kleinen Gerichten und Süßspeisen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Bäcker / Bäckerin, 21. April 2004 (BGBl. I S. 632 vom 30.04.2004)

2. Qualifizierungsziel:

Kann beim Herstellen von kleinen Gerichten und Süßspeisen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

Insgesamt 300 Stunden

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans*
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 5 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 5 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialanwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 8 (§ 5 Nr. 8) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 7 (§ 5 Nr. 7) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 5 (§ 5 Nr. 5) a) Grundsätze der Personalhygiene und Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 10 (§ 5 Nr. 10) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen und Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 11 (§ 5 Nr. 11) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung berücksichtigen e) Betriebsmittel lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen für kleine Gerichte sowie für süße und herzhaftige Teigspeisen	I 12 (§ 5 Nr. 12) a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von kleinen Gerichten und Süßspeisen	II 11 (§ 5 Nr. 21) a) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel b) Eierspeisen herstellen c) Toastvariationen herstellen d) herzhaftige Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten e) Salatvariationen zubereiten II 8 (§ 5 Nr. 18) b) süße Eierspeisen herstellen

4.2.4	Mitwirken beim Herstellen von gebackenen Backwarensnacks und süße und herzhaft Teigspeisen	II 10 (§ 5 Nr. 20) b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen II 11 (§ 5 Nr. 21) d) herzhaft Teigspeisen, insbesondere Gemüse- kuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten
-------	--	---

*Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

.....
 (Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

.....
 (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)
 bestätigt.

 Datum..... (Siegel)

 (Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern und der Bildungsträger unter Einbindung von Betrieben erstellt sowie mit den Sozialpartnern abgestimmt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.