



Ausbildungsberuf: Konditor/Konditorin

Unterrichtsinhalte der Lernfelder

Inhalte:

- Berufliches Anforderungsprofil, Berufsgeschichte, handwerkliche Arbeitsbedingungen
 - Anforderungen am Arbeitsplatz, Produktions- und Verkaufsräume; Berechnungen der Kosten von Betriebseinrichtungen und der Betriebsflächen
 - Einrichten des Arbeitsplatzes; Bedienung und Pflege von Maschinen und Geräten
 - Arbeitsabläufe, Aufgaben und Zusammenarbeit im Team Produktion/ Verkauf
 - Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Brandschutz, Erste Hilfe
 - Berufskrankheiten, Berufsgenossenschaft
 - Personal-, Betriebs-, Produkthygiene, Lebensmittelkontrolle, HACCP
 - Umweltschutz bei Produktion, Reinigung und Entsorgung; Energie- und Wasserverbrauch
 - Anforderungen an das Produkt, Sortimentsübersicht (DLG), Verbraucherschutz
 - Sensorische Grundschulung, Prüfverfahren
 - Verbraucherschutz
 - Ernährung unter ökologischen Gesichtspunkten

 - Rezept-/Rohstoffauswahl für einfache Teige/Massen; Gewichts-, Mengen, Rezeptumrechnung
 - Angebot, Qualität, Preis, Lagerung, Kontrolle, Verwendung der Hauptrohstoffe; Ausmahlungsgrad,
 - Mehltypen, Arten und Aufbau der wesentlichen Inhaltsstoffe
 - Herstellung, Arbeitsablauf und dekorative Gestaltung der Produkte; Arbeitszeitberechnung, Teigtemperatur
 - Technologische Bedeutung der Hauptrohstoffe, Technologische Eigenschaften und Wirkung der wesentlichen Inhaltsstoffe
 - Beurteilung der technologischen, sensorischen und ernährungsphysiologischen Bedeutung, gebäcktypischer Rohstoffe und ihrer Inhaltsstoffe für Teig, Masse und Gebäck

 - 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
 - Verkaufsvorgang, insbesondere Kaufmotive, Verkaufsargumente, Gesprächsführung
 - Abrechnungen und Rechnungserstellung
 - Grundlagen des Verpackens
-



- Grund- und Spezialrezepte, insbesondere Hefefeinteige, Plunderteige, Blätterteige, Mürbeteige, Honigkuchen- und Lebkuchenteige
 - Rohstoffe, insbesondere Milch, Käse, Spezialfette, Backmittel, Lockerungsmittel, Honig, Obst, Salz, Würzmittel
 - Systematische Arbeitsabläufe
 - Teigführung: Knetprozess, Teigbildung; Teigausbeute, Formgebung
 - Biologische, physikalische und chemische Lockerung
 - Gärprozess, Gärsteuerung
 - Backprozess: Ofen und Fettbackgerät;
 - Fertigstellen der Gebäcke, insbesondere Füllen, Aprikotieren, Glasieren, Dekorieren
 - Veränderungen nach dem Backen
 - Lager-, Einwiege-, Gär- und Backverlust
 - Beurteilung von Rohstoff, Teig, Gebäck sowie Qualitätserhaltung
 - Ursachen und Vermeidung von Gebäck- und Lagerfehlern
-
- Rezepte-/Rohstoffauswahl für: Salate, Saucen
 - Herzhafte Teig- und Eierspeisen, insbesondere Quiche, Omelette
 - Süße Teigspeisen, insbesondere Crepes , Strudel
 - Belegte Brot- und Brötchensorten, insbesondere Canapés, Toasts
 - Aufläufe, Gratins
 - Spezialitäten aus Fleisch, Fisch, Gemüse
 - Alkoholfreie Getränke, insbesondere Wässer, Erfrischungsgetränke
 - Alkoholhaltige Getränke, insbesondere Biere, Weine, Schaumweine
 - Getränke auf der Basis von Kaffee, Tee, Kakao
 - Vorbereiten, zubereiten, anrichten
 - Putz-, Vorbereitungs- und Garverluste
 - Speisenzusammenstellung, Portionsgröße und Produktqualität
 - Präsentation
 - Qualitätserhaltung
-
- Grundrezepte für Baisermassen, Biskuitmassen, Wiener Massen, Sandmassen, Baumkuchenmassen, Makronen- und Hippenmassen, Brandmassen, Röstmassen, Lebkuchenmassen
 - Mindestanforderungen nach den Leitsätzen für Feine Backwaren
 - Rohstoffe, insbesondere Weizenstärke, Emulgatoren
 - Systematische Arbeitsabläufe, insbesondere Rühren, warm und kalt Aufschlagen, Melieren, Abrösten, Aufdressieren, Trocknen, Abflämmen
 - Aufschlagverfahren, insbesondere Einkessel- und Zweikesselmassen; Litergewicht
 - Backverfahren insbesondere mit der Baumkuchenmaschine
 - Fertigstellen der Gebäcke
 - Ornamente, insbesondere aus Brandmassen und Hippenmassen
 - Beurteilung der Rohstoffe, Massen, Gebäcke; Nettoverkaufspreis, Bruttoverkaufspreis
 - Vergleich mit vorgefertigten Produkten
 - Ursachen und Vermeidung von Gebäckfehlern
 - Qualitätserhaltung
-



- Grundrezepte für: Füllungen, insbesondere Frucht-, Mohn-,Nuss-, Quarkfüllung
 - Cremes, insbesondere Grundcreme,Butter-/Fettcreme, Sahnecreme und Canache
 - Süßspeisen; Schüssel- und Sturzcreme
 - Rohstoffe: insbesondere Milcherzeugnisse/Schlagsahne, Obsterzeugnisse, Binde- und Geliermittel, Aromen vorgefertigte Produkte, Spirituosen; Mindest-oder Höchstmengen, Milchfettausgleich
 - Zubereitungstechniken, insbesondere zur Rose abziehen, aufschlagen, kochen, Verarbeitung von Bindemitteln
 - Beurteilung der Produktqualität, insbesondere Aussehen, Konsistenz, Geschmack,
 - Qualitätserhaltung
 - Präsentation

 - Sahne- und Cremetorten, klassische und regional bedeutsame Torten, gebackene Torten und Obsttorten, Anschnitt-, Festtags- und Formtorten
 - Creme- und Sahnedesserts
 - Petits Fours
 - Materialkosten, Betriebskosten, Selbstkosten
 - 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
 - Kalkulation des Cafépreises
 - Beurteilung, insbesondere Einstrich, Garnierung, Schnittbild, Geruch und Geschmack, Gesamtbild, Umsetzbarkeit, Zeitaufwand
 - Qualitätserhaltung

 - Rezept-/Rezeptauswahl für Zuckererzeugnisse
 - Dickzuckerfrüchte,
 - Krokantarten
 - Verarbeitung zu Zuckerstufen mit Temperatur- und Dichteangaben, einschließlich Handproben, Temperatur und Konzentration
 - Verwendungsmöglichkeiten der Erzeugnisse der einzelnen Zuckerstufen, insbesondere Läuterzucker, Fadenzucker, Fondant, Karamell, Zuckercouleur
 - Verarbeiten des gekochten Zuckers zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Karamellstücken und kandierten Konditoreierzeugnissen
 - Verarbeiten des geschmolzenen Zuckers zu Krokant und Nugat
 - Präsentation von Zuckerschaustücken als Werbemittel

 - Rohstoffe für Marzipanprodukte, insbesondere Mandeln, Marzipanrohmassen, Zusätze
 - Handelsarten von Marzipan, Mandel-Zucker-Anteil, Mindestanforderungen
 - Persipan
 - Verarbeiten, insbesondere Behandeln der Rohmassen und Anwirken
 - Herstellen und Gestalten, insbesondere von Figuren, Früchten, Blüten, Dekorstücke und Konfekt
-



- Verarbeitungstechniken, insbesondere Modellieren, Kneifen, Stanzen, Füllen, Auslassen, Färben und Schminken
 - Füllungen mit Marzipanrohmasse
 - Beurteilen der Produktqualität, insbesondere Farbe, Aussehen, und Geschmack
 - Qualitätserhaltung

 - Rezept-/Rohstoffauswahl für Pralinen
 - Kakaobutter, Kakaopulver, Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur
 - Temperieren von Kuvertüre
 - Überzüge, Körper/Hohlkörper
 - Dekor aus Spritzschokolade und Spritzkuvertüre
 - Nougatpralinen, Marzipanpralinen, Trüffelpralinen, Krokantpralinen, Hohlkörperpralinen, Pralinen mit flüssiger Füllung
 - Überziehen und Garnieren
 - Qualitätserhaltung, insbesondere Lagerbedingungen
 - Produktqualität, insbesondere Konsistenz, Aussehen und Geschmack
 - Preiskalkulation

 - Grundrezepte der Speiseeissorten nach rechtlichen Vorgaben
 - Milchfettausgleich und Nährwert
 - Rohstoffeinsatz, insbesondere Eisbindemittel
 - Herstellen von Eismix, insbesondere Pasteurisieren
 - Gefriervorgang (Eisbereiter, Froster, Softeisbereiter); Volumenzunahme
 - Einfluss der gefrierhemmenden Stoffe
 - Verarbeitung von Halbeis, insbesondere Parfaits
 - Gestalten von Eisbomben, Eistorten
 - Zusammenstellen und Präsentation von Eisbechern und Eisgetränken
 - Qualitätserhaltung, insbesondere Hygiene
 - Produktqualität, insbesondere Farbe, Geschmack und Schmelz
 - Präsentation, insbesondere Aussehen
 - Preiskalkulation, Rückwärtskalkulation

 - Rezept-/Rohstoffauswahl für Gebäcke mit verändertem Nährwert; Nährwertberechnungen
 - Diätetische Gebäcke, Broteinheiten
 - Regionale und internationale Spezialitäten
 - Verarbeitung vorgefertigter Produkte
 - Beurteilung der Qualität, insbesondere sensorische und ernährungsphysiologische Kriterien
 - Eignung, Preiskalkulation
 - Dokumentation, Kennzeichnungspflicht

 - Preispolitik
 - Marketing
 - Verkaufsvorgang
-