



# Regelung für die Berufsausbildung für Menschen mit Behinderungen nach § 42 m des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (Handwerksordnung)

zur

Fachpraktikerin

für Bäckereien /

zum

Fachpraktiker

für Bäckereien

## PRÄAMBEL

Jede Berufsausbildung hat die für die Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in einer sich wandelnden Arbeitswelt notwendigen beruflichen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) in einem geordneten Ausbildungsgang zu vermitteln (siehe auch § 1 Abs. 3 BBiG). Sie hat ferner den Erwerb der erforderlichen Berufserfahrungen zu ermöglichen.

Grundsätzlich ist auch für behinderte Menschen nach § 64 BBiG/§ 42k HwO i.V. m. § 4 BBiG/§ 25 HwO eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf gemäß § 4 BBiG/§ 25 HwO im Bedarfsfall unter Zuhilfenahme des § 65 BBiG/§ 42l HwO (Nachteilsausgleich) anzustreben. Nur in begründeten Ausnahmefällen, in denen Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung, dies nicht erlauben, ist eine Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO durchzuführen. Für solche Ausnahmefälle wird diese Ausbildungsregelung erlassen. Ein Übergang von einer bestehenden Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine Ausbildung in einem nach § 4 BBiG/§ 25 HwO anerkannten Ausbildungsberuf ist entsprechend § 64 BBiG/§ 42k HwO kontinuierlich zu prüfen.

Die Feststellung, dass Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.

Sie wird derzeit durch die Bundesagentur für Arbeit – *unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (u.a. Ärzte/Ärztinnen, Psychologen/Psychologinnen, Pädagogen/Pädagoginnen, Behindertenberater/Behindertenberaterinnen) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung* – durchgeführt.

Die Ausbildenden sollen einen personenbezogenen Förderplan, der die spezifische Behinderung berücksichtigt, erstellen und diesen kontinuierlich fortschreiben. Der personenbezogene Förderplan dient der Entwicklung der/des Betroffenen.

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Menschen gem. § 66 Abs. 2 i.V.m. § 65 Abs. 2 Satz 1 bzw. § 42m Abs. 2 i.V.m. § 42l Abs. 2 Satz 1 HwO in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse bzw. die Lehrlingsrolle ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere/Art oder Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Menschen mit Behinderung abgestimmte Ausbildung sichergestellt ist.

Im Rahmen der dualen Berufsausbildung auf der Grundlage dieser Ausbildungsregelung ist die Berufsschule Partner und mitverantwortlich für eine qualifizierte und qualifizierende Berufsausbildung.

## **Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker für Bäckereien / zur Fachpraktikerin für Bäckereien im Lebensmittelhandwerk gemäß § 42 m der Handwerksordnung (HwO)**

Die Handwerkskammer Lübeck erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 16.04.2018 und der Vollversammlung vom 04.12.2018 als zuständige Stelle nach § 42m Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2143) für die Berufsausbildung von behinderten Menschen nachstehende Regelung.

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung

zum

**Fachpraktiker für Bäckereien /**

zur

**Fachpraktikerin für Bäckereien**

erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

### **§ 2 Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42 m HwO im Sinne des § 2 SGB IX.

### **§ 3 Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

## § 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG/§ 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

## § 6 Eignung der Ausbilder / Ausbilderinnen

(1) Ausbilder /Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG oder § 42m HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil:

Ausbilder /Ausbilderinnen müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG/§ 42m HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilder /Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG/§ 42m HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

Die Anforderungen an Ausbilder /Ausbilderinnen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behinderte spezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können

## § 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem geeigneten Ausbildungsbetrieb/mehreren geeigneten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Elektroniker/Elektronikerin, Fachrichtung Energie- und Gebäudetechnik, übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Lübeck eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

## § 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit).

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in für Bäckereien gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

## Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
2. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
3. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
4. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
5. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
6. Herstellen von Brot und Kleingebäck
7. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
8. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen
9. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
10. Herstellen von Torten und Desserts
11. Herstellen von Partykleingebäck
12. Herstellen von Backwarensnacks

## Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
4. Umweltschutz
5. Umsetzen von Hygienevorschriften
6. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken

## § 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.

2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die / Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere ihrer/seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

## § 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen

1. Herstellen von Weizenbrot,
2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
3. Herstellen von gezogenen Teigen,
4. Grundlagen der Hygiene, des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung statt.

(4) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Weizenbrot bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) nach vorgegebenem Rezept Zutaten abwägen und zu einem Weizenteig verkneten kann,
  - b) den Weizenteig zu Broten aufarbeiten kann,
  - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;
3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 100 Minuten, davon höchstens 10 Minuten für das Fachgespräch.

(5) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Weizenkleingebäck bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) den vorbereiteten Weizenteig rundwirken und abpressen kann,
  - b) die abgepressten Teiglinge zu Weizenkleingebäck aufarbeiten kann,
  - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 60 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Herstellen von gezogenen Teigen bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) den vorbereiteten Grundteig ausrollen und mit Fett tourieren kann,
  - b) den Teig zur angegebenen Stückzahl aufarbeiten kann,
  - c) den Gär- und Backprozess handhaben kann;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;
3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 80 Minuten.

(7) Für den Prüfungsbereich Grundlagen der Hygiene, des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
  - a) Hygienebereiche beschreiben kann,
  - b) grundlegende Regeln des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung benennen kann;
2. der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

## § 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Herstellen eines Roggenmischbrottes
2. Herstellen von Hefezöpfen
3. Herstellen von tourierten Snacks
4. Warenwirtschaft und Produktionstechnik
5. Wirtschafts- und Sozialkunde

(3) Für den Prüfungsbereich Herstellen eines Roggenmischbrottes bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) nach vorgegebenem Rezept Zutaten abwägen und zu einem Roggenmischbrotteig verkneten kann,

b) den Roggenmischbrotteig zu Broten aufarbeiten kann,

c) den Gär- und Backprozess handhaben kann und dabei Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbstständig planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen und Rezepturen dokumentieren kann;

2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;

3. die Prüfungszeit beträgt 150 Minuten, davon höchstens 10 Minuten für das Fachgespräch.

(4) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Hefezöpfen bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) den vorbereiteten Hefefeinteig zur vier Zöpfen(jeweils zwei gleiche) formen kann,

b) den Gärprozess steuern und die Zöpfe fachgerecht ausdekorieren kann,

c) den Backprozess handhaben kann;

2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;

3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(5) Für den Prüfungsbereich Herstellen von tourierten Snacks bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) den vorbereiteten Grundteig ausrollen und mit Fett tourieren kann;

b) den Teig zur angegebenen Stückzahl aufarbeiten kann,

c) den aufgearbeiteten Teig mit einer Füllung versehen kann,

d) die einzelnen Snacks formen und fachgerecht fertig stellen kann,

e) den Backprozess oder den Gär- und Backprozess handhaben kann;

2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe durchführen;

3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten

(6) Für den Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktionstechnik bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) bäckereitypische Rohstoffe benennen und deren Verwendung beschreiben kann,

b) verschiedene Produkte aus dem Bäckereisortiment benennen und beschreiben kann,

c) Herstellungsprozesse unterschiedlicher Backwaren beschreiben kann,

d) Funktionsweisen verschiedener Geräte und Maschinen erklären kann;

2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;

3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(7) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er

a) allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;

2. der Prüfling soll praxisbezogene Aufgaben schriftlich bearbeiten;

3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

## § 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

|   |             |
|---|-------------|
| 1. Prüfungsbereich Herstellen eines Roggenmischbrot       | 30 Prozent, |
| 2. Prüfungsbereich Herstellen von Hefezöpfen              | 20 Prozent, |
| 3. Prüfungsbereich Herstellen von tourierten Snacks       | 20 Prozent, |
| 4. Prüfungsbereich Warenwirtschaft und Produktionstechnik | 20 Prozent, |
| 5. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde           | 10 Prozent. |

## § 13 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. in mindestens vier Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ und
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

bewertet worden sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis zwei zu eins zu gewichten.

## § 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG/§ 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

## § 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

## § 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Prüfung und das Prüfungsverfahren gelten die §§ 31 ff HwO und die Prüfungsordnung für die Durchführung von Gesellenprüfungen der Handwerkskammer Lübeck in der jeweils geltenden Fassung entsprechend.

## § 17 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Absatz 1 und 2 BBiG / § 27b Absatz 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

## § 18 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt nach ihrer Genehmigung durch das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Arbeit, Technologie und Tourismus des Landes Schleswig-Holstein und nach ihrer Veröffentlichung im Veröffentlichungsorgan der Handwerkskammer Lübeck am 01.08.2019 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Ausbildungsregelung zum Bäckerwerker/-in vom 06.12.1983 außer Kraft.

Diese Regelung wurde am 17.07.2019 vom Ministerium Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Technologie des Landes Schleswig-Holstein (Az: VII 532) genehmigt und auf der Homepage der Handwerkskammer unter „[www.hwk-luebeck.de/amtliches](http://www.hwk-luebeck.de/amtliches)“ am 16.08.2019 veröffentlicht.

Ausgefertigt:

Lübeck, den 16.08.2019

Handwerkskammer Lübeck

Günther Stapelfeldt  
Präsident

Andreas Katschke  
Hauptgeschäftsführer

## Anlage (zu § 8)

### Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in für Bäckereien

#### Abschnitt I: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes   | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind   | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |   |
|----------|--|---|---|---|---|
|          |  |   | 1   | 2 | 3 |
| 1        | Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 1) | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Arbeitsaufträge erfassen</li> <li>b) Informationen beschaffen und nutzen; insbesondere Rezepte, Produktschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen</li> <li>c) Arbeitsmaterialien ermitteln und zusammenstellen</li> <li>d) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen</li> <li>e) Arbeitsabläufe vorbereiten</li> </ul> | 6   | 2 | 2 |
| 2        | Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 2)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fehler und Qualitätsmängel erkennen</li> <li>b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen</li> <li>c) Prüffarten und Prüfmittel auswählen</li> <li>d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern</li> <li>e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen</li> </ul>     | 5   |   |   |
|          |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>f) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf kennen</li> <li>g) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern</li> <li>h) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik</li> </ul>   |   | 5 |   |



| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind   | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|
|          |   |   | 1   | 2 | 3 |
| 3        | Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 3)   | a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen<br>b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten<br>c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken<br>d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden | 5   |   |   |
| 4        | Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 4) | a) Vorgegebene Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse anwenden<br>b) Umverpackungen lagern und entsorgen<br>c) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern<br>d) Betriebsmittel lagern   | 5   |   |   |
| 5        | Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 5)  | a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen<br>b) Teige herstellen<br>c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten<br>d) Gärprozesse steuern<br>e) Backprozesse durchführen   | 12  | 3 |   |



| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes                                     | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind  | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |    |    |
|----------|--|--|---|----|----|
|          |  |  | 1   | 2  | 3  |
| 6        | Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 6) | a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen<br>b) Vorteige herstellen und einsetzen<br>c) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen |   | 8  |    |
|          |  | d) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen<br>e) Teige herstellen<br>f) Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten<br>g) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten                             |   | 15 | 3  |
|          |  | h) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonserverung<br>i) Backprozesse für Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot sowie Kleingebäck durchführen   |   |    | 16 |



| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind   | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |   |  |  |    |
|----------|---|---|---|---|---|--|--|----|
|          |   |   | 1   | 2 | 3 |  |  |    |
| 7        | Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 7)                     | a) Blätterteig herstellen<br>b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen<br>c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten<br>d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten<br>e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten | 12  | 6 | 4 |  |  |    |
|          |   | f) Backprozesse durchführen   |   |   |   |  |  |    |
|          |   | g) Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten<br>h) schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten   |   |   |   |  |  | 4  |
| 8        | Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 8)                    | a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen<br>b) Biskuit- und Sandmassen zubereiten   | 3   |   |   |  |  |    |
|          |   | c) Unterschiedlichen Massen herstellen, aufarbeiten und backen  |   |   |   |  |  | 12 |
| 9        | Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 9) | a) apricotieren und glasieren<br>b) Füllungen herstellen und verarbeiten<br>c) frische und getrocknete Früchte zu Füllungen verarbeiten   | 4   |   |   |  |  |    |
|          |   | d) pikante Füllungen herstellen<br>e) temperierte Kuvertüre verarbeiten   |   |   |   |  |  | 4  |

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind  | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr |   |    |
|----------|---|--|---|---|----|
|          |   |  | 1   | 2 | 3  |
| 10       | Herstellen von Torten und Desserts<br>(§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 10) | a) Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen<br>b) Sahne aufschlagen<br>c) deutsche Butter- und Fettcreme herstellen<br>d) Torten und Desserts ausgarnieren |   |   | 10 |
| 11       | Herstellen von Partykleingebäck<br>(§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr.11)     | a) Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen herstellen  |   | 3 |    |
| 12       | Herstellen von Backwarensnacks<br>(§ 8 Absatz 2 Abschnitt A Nr. 12)     | a) Backwarensnacks aus Teigen herstellen<br>b) Brot und Kleingebäck belegen und garnieren  |   | 4 |    |
|          |   | c) gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen<br>d) herzhaftes Teigspeisen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten          |   |   | 3  |

## Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes  | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind  | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr  |   |   |
|----------|---|--|--|---|---|
|          |   |  | 1  | 2 | 3 |
| 1        | Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 1)           | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>  | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |
| 2        | Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 2) | <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul> | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |



| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes   | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind  | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr  |   |   |
|----------|--|--|--|---|---|
|          |  |  | 1  | 2 | 3 |
| 3        | Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz<br>(§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 3) | <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p> | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |
| 4        | Umweltschutz<br>(§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 4)                                     | <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, ins- besondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p>   | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |
|          |  | <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>   |  |   |   |



| Lfd. Nr. | Teil des Ausbildungsberufsbildes   | Qualifikationen, die durch selbstständige Arbeiten zu vermitteln sind   | Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr  |   |   |
|----------|--|---|--|---|---|
|          |  |   | 1  | 2 | 3 |
| 5        | Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 5)                      | a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden<br>b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden<br>c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |
| 6        | Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken (§ 8 Absatz 2 Abschnitt B Nr. 6) | a) Informations- und Kommunikationssystemen des Ausbildungsbetriebes nutzen<br>b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten                   | während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln |   |   |