

# Bäcker

## Stundentafel

Unterrichtsfach	1. Schul-/ Ausbildungsjahr	2. Schul-/ Ausbildungsjahr	3. Schul-/ Ausbildungsjahr
<b>I. Berufsübergreifender Bereich</b> Wiso Englisch Deutsch Sport	<b>LF 1</b> Unterweisung eines neuen Mitarbeiters <b>LF 2</b> Herstelle einfacher Teige/Massen <b>LF 3</b> Gestalten, Werben, Beraten, Verkaufen <b>LF 4</b> Feine Backwaren aus Teigen	<b>LF 5</b> Weizenbrot- u. -kleingebäck <b>LF 6</b> Backwarensnacks <b>LF 7</b> Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig  <b>LF 8</b> Roggenhaltiges Brot und Kleingebäck	<b>LF 9</b> Herstellen von Schrot-, Vollkorn- u. Spezialbrote <b>LF 10</b> Feine Backwaren aus Massen <b>LF 11</b> Herstellen von Torten und Desserts <b>LF 12</b> Herstellen von kleinen Gerichten  <b>LF 13</b> Planen und Durchführen einer Aktionswoche
<b>II. Berufsbezogener Bereich</b> Technologie des Bäckerhandwerkes		Maschinentechnische Grundlagen	Berufsbezogenen Informatik
<b>III. Wahlbereich</b>			
Insgesamt	480	480	480

## Prüfungen

bestehend aus:	Zwischenprüfung	Gesellenprüfung
<b>schriftlicher Prüfung</b> (Kenntnisprüfung)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Inhalte der Lernfelder 1 bis 6</li> <li>· WISO</li> <li>· mathematische Inhalte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Warenwirtschaft und Produktionstechnik</li> <li>· Betriebswirtschaftliches Handeln</li> <li>· WISO</li> </ul>
<b>praktischer Prüfung</b> (Fertigkeitsprüfung)	Arbeitsproben aus den Bereichen: Weizenbrot Weizenkleingebäck Feine Backwaren aus Teig oder Masse Backwarensnacks	Arbeitsproben aus den Bereichen: Sauerteigbrot Kleingebäck Snacks, kleine Gerichte Feine Backwaren aus Teigen und Massen Herstellen einer Torte