

**Lernfeld:** 1.1 |

| Block | LS  | Inhalte   | mathematische Verknüpfung   | technologische Übung |
|-------|-----|---|---|----------------------|
| 1     | 1.1 | Das Berufs- und Persönlichkeitsprofil des Bä/BaV und die gesetzlichen Grundlagen der Berufsausbildung               | <u>Berechnungen bzgl.:</u><br>- Umsatz - und Verkaufsziffern<br>- Löhnen<br>- Betriebseinrichtungen<br>- Maßnahmen zum Schutz der Verbraucher vor wirtschaftlichen Schäden<br>( Zutatenliste, QUID, Füllmengen, ... ) |                      |
| 2     |     | Aus-Fort und Weiterbildung  |   |                      |
|       |     | Die Berufsgeschichte  |   |                      |
|       |     | Die Entstehung der Gebäckformen und des Bäckerwappens   |   |                      |
| 3     |     | Die Organisation des deutschen Handwerks und der Industrie  |   |                      |
| 4     |     | Handwerkliche Arbeitsbedingungen und die Zusammenarbeit im Team   |   |                      |
| 5     | 1.2 | Standorte, Produktions- und Verkaufsräume unter ergonomischen Gesichtspunkten/ Ladenkonzepte                        |   |                      |
| 6     |     | Die technische Ausstattung  |   |                      |
| 7     |     | Die Arbeitsabläufe in Produktion und Verkauf  |   |                      |
| 8     |     | Die Sicherheit am Arbeitsplatz (Vorschriften, Unfallverhütung, 1.Hilfe, Berufsgenossenschaft und Berufskrankheiten) |   |                      |
| 9     | 1.3 | Hygiene am Arbeitsplatz(gesetzlichen Grundlagen, Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene und Lebensmittelkontrolle) |   |                      |
| 10    |     | Die Mikroorganismen und Verderb   |   |                      |
| 11    |     | Die Anforderungen an das Produkt(sensorische Grundschulung und Prüfverfahren, Sortimentsübersicht)                  |   |                      |
| 12    |     | Ernährung- Umwelt- Ökologie   |   |                      |
| 13    |     | Der Verbraucherschutz   |   |                      |

**Lernfeld:** 1 2 **Herstellen einfacher Teige und Massen**

| Block | LS | Inhalte | mathematische Verknüpfung | technologische Übung/Labor | AB-CD |
|-------|----|---------|---------------------------|----------------------------|-------|
|-------|----|---------|---------------------------|----------------------------|-------|

|     |        |   |   |   |  |
|-----|--------|---|---|---|--|
| 1   | 1.2.1. | Sortimentsübersicht nach DLG<br>Einteilung der Backwaren<br>Erzeugnisbeispiele<br>Unterteilung von Teigen und Massen  | Übungen zum<br>Kopfrechnen  |   | 210<br>211<br>169                      |
| 2 6 | 1.2.2. | Herstellung von einfachen Hefeteigen<br>Rohstoff Weizenmehl<br>Getreidearten<br>Aufbau des Getreidekornes<br>Vermahlung<br>Mehlinhaltsstoffe<br>Vorkommen, Bedeutung, Aufbau,<br>Eigenschaften und backtechnische<br>Bedeutung der Kohlenhydrate, Eiweiße<br>Fette und Enzyme<br>sensorisch Mehlbeurteilung | Berechnungen zum Mehl<br><br>Ausmahlungsgrad<br>Mehltypenberechnung<br><br>Lagerverlust | Einflüsse auf die Eigenschaften<br>des Klebers<br>Kleberqualität<br>Belastungsprobe mit verschiedenen<br>Feuchtklebern<br><br>Mehlbeurteilung durch sensorische<br>Prüfung<br>Probe nach Pekar<br><br>Brötchenherstellung | 170<br>171<br>172<br>184<br>185<br>187 |
| 7   |        | Backmittel für Weißgebäcke<br>Inhaltsstoffe und deren Wirkung   |   | Wießgebäcke mit unterschiedlichen<br>Backmitteln herstellen   |  |
|     |        | Grundprozesse der Herstellung von<br>einfachen Hefengebäcken<br>Prozesse der Quellung und Lösung<br>Prozesse der Lockerung einschl.Hefebeurteilung<br>Prozesse der Formveränderung<br>Prozesse der Formverfestigung und<br>Geschmacksstoffbildung<br>Produktveränderung                                     | Rezeptberechnung  | Herstellung einfacher Hefengebäcken<br><br>Gärversuche mit Hefen  | 190<br>192<br>193                      |
| 9   | 1.2.3. | Herstellung von Mürbeteigen<br>Rohstoff Fett<br>geeignete Fette<br>technologische Bedeutung<br>Rohstoff Zucker<br>geeignete Zuckerarten<br>technologische Bedeutung   | Rezeptberechnung  | Versuche zu den Rohstoffen<br>Fett und Zucker   |  |
| 10  |        | Gundprozesse der Herstellung von gewirktem<br>Mürbeteig<br>Zusammensetzung und Vorbereitung   | Umrechnung von Maßen  | Herstellung gewirkter Mürbeteige  |  |

|    |        |  |  |  |                   |
|----|--------|--|--|--|-------------------|
|    |        | der Rohstoffe<br>Teigbereitung einschl. chemische Lockerung<br>Teigverarbeitung<br>Backen<br>Fertigstellen der Erzeugnisse   | Gewichte, Massen,<br>Raummaße usw.                                     |  |                   |
| 11 | 1.2.4. | Herstellung von Biskuitmassen<br>Rohstoff Ei<br>Zusammensetzung und technologische<br>Eigenschaften<br>Eikonserven<br>HACCP-Konzept<br>Sensorische Beurteilung<br>technologischer Beurteilung verschiedener<br>Aufschlagmethoden   | Litergewicht von Massen<br><br>Mengenrechnung für<br>Flüssigeiprodukte | Versuche zum Aufschlagvolumen<br>von Eiklar<br>Eidotter<br>Vollei<br><br>Aufschlagzeit<br>Aufschlagverfahren | 205<br>206<br>207 |
| 12 |        | Rohstoff Weizenstärke<br>Gewinnung<br>technologischer Bedeutung<br>Grundprozesse der Herstellung von Torten-<br>Böden aus Biskuitmasse<br>Zusammensetzung und Vorbereitung der<br>Rohstoffe<br>Massebereitung einschl. physikalische<br>Lockerung<br>Masseverarbeitung<br>Backen |  | Praxisbezogene Aufgabe   |                   |

| Block | LS     | Inhalte  | mathematische Verknüpfung                        | technologische Übung |
|-------|--------|--|--|----------------------|
| 1     | 1.3.1. | <b>Marketing</b>   | <i>Berechnungen bzgl.</i>                        |                      |
|       |        | Grundlagen, Betriebstypen, Produktpolitik                                  | - Betriebliches Marketing<br>Umsatz              |                      |
| 2     |        | Absatzpolitik, Preispolitik<br>Leistungskontrolle                          | Gesamtverbrauch<br>Pro - Kopf - Verbrauch        |                      |
| 3     |        | <b>Werbung</b>   | - Präsentationsmaterialien                       |                      |
|       |        | Grundlagen, Verkaufsförderung  | - Nährstoff - und Energiegehalten                |                      |
| 4     |        | Öffentlichkeitsarbeit,<br>Planung und Durchführung von Werbe-<br>maßnahmen | - Nährwerten<br><br>- Diätetischen Lebensmitteln |                      |

|    |        |  |  |   |
|----|--------|--|--|---|
| 5  | 1.3.2. | Leistungskontrolle<br><b>Präsentation der Ware</b><br>Grundlagen<br>Leistungskontrolle   | - Preisen und Kaufsummen<br>Rabatt<br>Skonto<br>Mehrwertsteuer |   |
| 6  |        | <b>Verkaufsvorgang</b>   |  | <b>Arbeitsblätter für Fachverkäufer</b>   |
| 7  | 1.3.3. | Kunden und Konsumverhalten,<br>Kundenorientierung<br><br>Kaufmotive, Kaufsituationen,<br>Verkaufsabläufe<br>Leistungskontrolle |  | Seite: 98 bis 101<br><br>Seite: 103 bis 123<br><br>Seite: 133, 134,<br><br>Seite: 137 bis 145 |
| 8  |        | <b>Verpackung</b><br><br>Grundlagen, Verpackungstechniken,<br>Portionieren<br>Leistungskontrolle                               |  | Seite: 148 bis 152<br><br>Seite: 154 bis 156<br><br>Seite: 162 bis 168                        |
| 9  | 1.3.4. | <b>Gesunde Ernährung</b><br><br>Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe,<br>Zusatzstoffe  |  |   |
| 10 |        | Grundlagen, besondere Ernährungstrends<br>Leistungskontrolle   |  |   |
| 11 |        | Anreicherung von Lebensmitteln<br>Ernährung im Rahmen von Allergien und<br>Krankheiten   |  |   |
| 12 |        | Wiederholung<br>Abschlussarbeit  |  |   |
| 13 |        | Projekt  |  |   |

**Lernfeld:** 1.4. Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen

| Block | LS | Inhalte | mathematische Verknüpfung | technologische Übung | AB-CD |
|-------|----|---------|---------------------------|----------------------|-------|
|-------|----|---------|---------------------------|----------------------|-------|

|   |        |  |   |   |   |
|---|--------|--|---|---|---|
| 1 | 1.4.1. | Herstellen von Hefefeinteigen<br>Gegenüberstellung<br>Rezepte<br>Berechnung der Anteile Fett und Zucker<br>Lebensmittelrechtliche Bestimmungen<br>Abgrenzung zum Lernfeld 2<br>Rohstoff Salz<br>Backtechnische Bedeutung |   | Wirkung von Kochsalz auf die Hefe<br>auf den Kleber                       | 210<br>211                                      |
| 2 |        | LK<br>Rohstoff Milch<br>Milchsorten<br>Milcherzeugnisse<br>Backtechnische Bedeutung<br>Lebensmittelrechtliche Bestimmungen<br><br>LK   | Teigausbeute Berechnungen                         | Gegenüberstellung<br>Milchteige<br>Wasserteige                            | 213   |
| 3 |        | Erzeugnisse aus leichten Hefefeinteigen<br>Hefeteigkleingebäcke<br>Teigführungsarten<br>Direkte Führung<br>Indirekte Führung   | Rezeptberechnung<br>Teigausbeute Berechnungen     | Herstellung von Hefeteigkleingebäcken<br><br>Errechnen der Arbeitsrezepte | 232<br>bis<br>238                               |
| 4 |        | Erzeugnisse aus mittelschweren Hefefeinteig<br>Blechkuchen<br>Rohstoffvorbereitung<br>Teigführung<br>Teigknetung<br>Teigruhe<br>Aufarbeitung<br>Gare<br>Backen   | Rezeptberechnung<br>Teigausbeute<br>Arbeitsrezept | Herstellung von Blechkuchen mit unterschiedlichen Füllungen und Auflagen  |   |
| 5 |        | LK<br>Belege und Füllungen<br>Obst<br>Blechkuchensortiment<br>Produktinformation erarbeiten<br><br>Siedegebäcke<br>Pfannkuchen   |   | Produktinformationen zu den hergestellten Blechkuchen                     | 225<br>bis<br>227<br>Arbeit230<br>bis231<br>239 |

|   |  |   |  |  |                          |
|---|--|---|--|--|--------------------------|
| 6 |  | Erzeugnisse aus schweren<br>Hefefeinteigen<br>Stollenarten<br>Lebensmittelrechtliche Vorschriften<br><br>Klassenarbeit zum Hefefeinteig |  | Belegarbeit für die Lebkuchenteige<br>besprechen<br>Abgabetermin<br>Zusammenarbeit mit dem Deutschlehrer | Arbeit 246<br>bis<br>249 |
|---|--|---|--|--|--------------------------|

**Lernfeld:**

Verkauf aktiv gestalten

| Block | LS     | Inhalte   | mathematische Verknüpfung   | technologische Übung   |
|-------|--------|---|---|--|
| 1.    | 2.1.1. | Vorgänge beim Verkaufen<br>Körpersprache, Interaktion, Rollenspiel  | <u>Berechnungen bzgl.</u>   | Arbeitsblätter:  |
| 2.    |        | Interaktion, Fragetechniken,<br>Konfliktlösung bei Kundeneinwänden,<br>Rollenspiel<br>Leistungskontrolle                                | - Bereitstellung von Handelswaren<br>und Eigenprodukten<br><br>- Konsum - und Kaufverhalten von<br>Kunden | Seite 262, 263, 264, 265, 268, 269, 277,<br><br>278, 280, 282, 283, 295, 297, 298, 306,<br><br>307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, |
| 3.    |        | Wiederholung Kunden und Kundenverhalten<br>Lernfeld 1.3.  | - Preisen und Kaufsummen  | 315  |
| 4.    | 2.1.2. | Produktpässe, Verkaufsgespräche,<br>Verwendung von Fachausdrücken   | - Kassierung und Quittierung von<br>Kaufbeträgen<br><br>- Zahlungsverkehr                                 |  |
| 5.    |        | Kundenempfehlungen sowie<br>Verkaufsargumente hinsichtlich Menge,<br>Verwendung, Zubereitung<br>Verkaufsgespräche<br>Leistungskontrolle | - Kassenabrechnung  |  |
| 6.    |        | Qualitätssicherung, Zusatzverkäufe<br>Wdhlg. Lernfeld 1.4.<br>Verkaufsgespräche   |   |  |
| 7.    | 2.1.3. | Wiederholung Verkaufsvorgang ( Lf. 1.3. )<br>Warenbehandlung  |   |  |
| 8.    |        | Verpackung, Verkaufshygiene<br>Verkaufsgespräche<br>Leistungskontrolle  |   |  |
| 9.    |        | Kalkulation, Preisschilder  |   |  |
| 10.   |        | Kassensysteme, Kassiervorgang<br>Verkaufsgespräche<br>Leistungskontrolle  |   |  |

|     |   |  |  |
|-----|---|--|--|
| 11. | Planung zum Rechnungswesen<br>Zahlungsverkehr, Kassenabrechnung,<br>Buchungsbelege, ...<br>Leistungskontrolle |  |  |
| 12. | Wiederholung<br>Abschlussarbeit   |  |  |
| 13. | Projekt<br>Farb- und Typberatung  |  |  |

**Lernfeld: 3 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen**

| Block | LS    | Inhalte  | mathematische Verknüpfung | technologische Übung      |
|-------|-------|--|---------------------------|---------------------------|
| 1.    | 2.2.1 | 1 Weißgebäcke  |                           |                           |
|       |       | 1.1 Rechtliche Bestimmungen (Zusammen-<br>setzung, Gewicht, zulässige Gewichts-<br>abweichungen) |                           | Arbeitsblätter: 316, 317  |
| 2.    |       | 1.2 Einteilung der Kleingebäcke  |                           |                           |
|       |       | 1.3 Weizenkleingebäcke und ihre Merkmale   |                           | Arbeitsblätter: 323       |
| 3.    |       | 1.4 Besondere Kleingebäcke   |                           | Arbeitsblätter: 321       |
| 4.    |       | 1.5 Weizenbrote  |                           | Arbeitsblätter: 331 – 335 |
| 5.    |       | 1.6 Altbackenwerden  |                           | Arbeitsblätter: 372       |
|       |       | 1.7 Brotkrankheiten  |                           | Arbeitsblätter: 340, 373  |
| 6.    | 2.2.2 | 2 Roggenhaltige Brote  |                           |                           |
|       |       | 2.1 DLG-Systematik   |                           |                           |
|       |       | 2.2 Besonderheiten bei der Herstellung   |                           | Arbeitsblätter: 357       |
| 7.    |       | 2.3 Brotgrundsorten und deren Bezeichnung<br>(Verkehrs-, Gattungsbezeichnungen und               |                           |                           |

|        |       |                                 |                                 |
|--------|-------|---------------------------------|---------------------------------|
|        |       | Brotnamen)                      |                                 |
|        |       |                                 |                                 |
| 8.-10. | 2.2.3 | 2.4 Spezialbrote                | Arbeitsblätter: 345             |
|        |       |                                 |                                 |
| 11.    |       | 2.5 Qualitätsbeurteilung        | Arbeitsblätter: 362, 366        |
|        |       | 2.6 Ernährungswert              | Arbeitsblätter: 368-369         |
|        |       |                                 |                                 |
| 12.    |       | 3 Schnittbrot                   | Arbeitsblätter: 385             |
|        |       | 3.1 Herstellung von Schnittbrot |                                 |
|        |       | 3.2 Zutatenverzeichnis          | Arbeitsblätter: 355             |
|        |       |                                 |                                 |
|        |       |                                 | weitere Arbeitsblätter: 324-325 |
|        |       |                                 | 349-351,388                     |

**Lernfeld: 2.3 Speisen herstellen und anrichten**

| Block   | LS    | Stunden | Inhalte                                |
|---------|-------|---------|--|
| 1       | 2.3.1 | 1       | Überblick zu Snacks                    |
|         |       | 1       | Blatt- und Rohkostsalate               |
|         |       | 1       | Dressings                              |
| 2       |       | 1       | Brot- und Brötchensorten               |
|         |       | 1       | Aufstriche, Beläge und Garnierung      |
|         |       | 1       | Convenience- Produkte                  |
| 3       |       | 1       | Lagerung der Zutaten                   |
| 3 und 4 |       | 4       | Herstellung von Snacks                 |
| 5       |       | 1       | Präsentation und Lagerung des Produkts |

|           |       |   |   |
|-----------|-------|---|---|
|           |       | 1 | Verpackung  |
|           |       | 1 | Sensorische, lebensmittelrechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte |
| 6         |       | 2 | Leistungskontrolle  |
| 6 und 7   | 2.3.2 | 3 | Gebäckene Snacks aus verschiedenen Teigen                               |
| 8         |       | 3 | Wiederholung Garverfahren   |
| 9         |       | 3 | Convenience- Produkte   |
| 10        |       | 1 | Warmlagerung einschl. Geräte  |
|           |       | 2 | Präsentation und Verpackung   |
| 11        |       | 4 | Herstellung und Verkostung  |
| 11 und 12 |       | 3 | ernährungsphysiologische Beratung                                       |
| 12        |       | 1 | Verkaufsberatung  |
| 13        |       | 2 | Leistungskontrolle  |
| 14        |       | 2 | Abschlussarbeit   |

**Lernfeld: 3 2.2 Waren kundenorientiert verkaufen**

| Block | LS    | Inhalte  | mathematische Verknüpfung | technologische Übung     |
|-------|-------|--|---------------------------|--------------------------|
| 1.    | 2.2.1 | 1 Weißgebäcke  |                           |                          |
|       |       | 1.1 Rechtliche Bestimmungen (Zusammensetzung, Gewicht, zulässige Gewichtsabweichungen) |                           | Arbeitsblätter: 316, 317 |
|       |       |  |                           |                          |
|       |       |  |                           |                          |
| 2.    |       | 1.2 Einteilung der Kleingebäcke  |                           |                          |
|       |       | 1.3 Weizenkleingebäcke und ihre Merkmale   |                           | Arbeitsblätter: 323      |
|       |       |  |                           |                          |
| 3.    |       | 1.4 Besondere Kleingebäcke   |                           | Arbeitsblätter: 321      |
|       |       |  |                           |                          |

|        |       |  |  |  |
|--------|-------|--|--|--|
| 4.     |       | 1.5 Weizenbrote  |  | Arbeitsblätter: 331 – 335  |
| 5.     |       | 1.6 Altbackenwerden<br>1.7 Brotkrankheiten   |  | Arbeitsblätter: 372<br>Arbeitsblätter: 340, 373  |
| 6.     | 2.2.2 | 2 Roggenhaltige Brote<br>2.1 DLG-Systematik<br>2.2 Besonderheiten bei der Herstellung            |  | Arbeitsblätter: 357  |
| 7.     |       | 2.3 Brotgrundsorten und deren Bezeichnung<br>(Verkehrs-, Gattungsbezeichnungen und<br>Brotnamen) |  |  |
| 8.-10. | 2.2.3 | 2.4 Spezialbrote   |  | Arbeitsblätter: 345  |
| 11.    |       | 2.5 Qualitätsbeurteilung<br>2.6 Ernährungswert   |  | Arbeitsblätter: 362, 366<br>Arbeitsblätter: 368-369  |
| 12.    |       | 3 Schnittbrot<br>3.1 Herstellung von Schnittbrot<br>3.2 Zutatenverzeichnis                       |  | Arbeitsblätter: 385<br>Arbeitsblätter: 355<br>weitere Arbeitsblätter: 324-325<br>349-351,388 |

**Lernfeld: 2.3 Speisen herstellen und anrichten**

| Block | LS    | Inhalte   | mathematische Verknüpfung   | technologische Übung |
|-------|-------|---|---|----------------------|
| 1     | 2.3.1 | Überblick zu Snacks<br>Blatt- und Rohkostsalate | <u>Berechnungen bzgl. :</u><br>- Mengenermittlung für die Herstellung |                      |

|           |       |   |                              |   |
|-----------|-------|---|------------------------------|---|
|           |       | Dressings   | von Snacks                   |   |
| 2         |       | Brot- und Brötchensorten  | - Nährwerten                 |   |
|           |       | Aufstriche, Beläge und Garnierung                                       | - Materialkosten             |   |
|           |       | Convenience- Produkte   | - Verkaufspreisen für Snacks |   |
| 3         |       | Lagerung der Zutaten  |                              |   |
| 3 und 4   |       | Herstellung von Snacks  |                              | Salate, Finger- Food, belegte Brötchen                |
| 5         |       | Präsentation und Lagerung des Produkts                                  |                              |   |
|           |       | Verpackung  |                              |   |
|           |       | Sensorische, lebensmittelrechtliche und betriebswirtschaftliche Aspekte |                              |   |
| 6         |       | Leistungskontrolle  |                              |   |
| 6 und 7   | 2.3.2 | Gebackene Snacks aus verschiedenen Teigen                               |                              |   |
| 8         |       | Wiederholung Garverfahren   |                              |   |
| 9         |       | Convenience- Produkte   |                              |   |
| 10        |       | Warmlagerung einschl. Geräte  |                              |   |
|           |       | Präsentation und Verpackung   |                              |   |
| 11        |       | Herstellung und Verkostung  |                              | Pizzen, Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen<br>Flammkuchen |
| 11 und 12 |       | ernährungsphysiologische Beratung                                       |                              |   |
| 12        |       | Verkaufsberatung  |                              |   |
| 13        |       | Leistungskontrolle  |                              |   |
| 14        |       | Abschlussarbeit   |                              |   |

**Lernfeld:**

**2.4. Produkte verkaufsfördernd präsentieren**

| Block | LS   | Inhalte   | mathematische Verknüpfung | technologische Übung                |
|-------|--|---|---------------------------|-------------------------------------|
| 1.    | 2.4.1.   | <b>Erscheinungsbild der Bäckerei und Konditorei</b>   | <u>Berechnungen bzgl.</u> | Arbeitsblätter                      |
|       |  | Firmenprofil  | - Präsentationsmittel     | Seite: 443, 456, 458, 459, 460, 486 |
|       |  | Arten von Verkaufsstellen, Betriebsräume,   | - Verpackungsmaterialien  |                                     |
| 2.    |  | Außenwerbung  | - Portionieren            |                                     |
|       | Beurteilung von Verkaufsstellen,<br>Schaufenster<br>Leistungskontrolle | - QUID - mengenmäßige Kenn -<br>zeichnung von Zutaten   |                           |                                     |
| 3.    |  | Herstellen von Werbeträgern<br>Plakate, Flyer, Preisschilder  | - Präsentpackungen        |                                     |
| 4.    |  | Herstellen von Werbeträgern und<br>Gestaltungsmitteln   |                           |                                     |
| 5.    | 2.4.2.   | <b>Grundsätze der Warenpräsentation</b>   |                           |                                     |
|       |  | Möblierungs-, Theken- und Auslagenplan,<br>Leistungskontrolle   |                           |                                     |
| 6.    |  | Präsentation der Warengruppen<br>z.B. Brot, Feine Backwaren, ...  |                           |                                     |
| 7.    |  | Präsentation der Warengruppen<br>Leistungskontrolle   |                           |                                     |
| 8.    |  | Kennzeichnung von Lebensmitteln<br>Leitsätze für Backwaren,<br>QUID, Kennzeichnung von<br>Zusatzstoffen |                           |                                     |
| 9.    |  | Nährwertbezogene Angaben<br>Preisschild, Produktpass, Zutatenkatalog<br>Leistungskontrolle              |                           |                                     |
| 10.   |  | Schaufenster  |                           |                                     |

|     |        |  |  |  |
|-----|--------|--|--|--|
| 11. | 2.4.3. | <b>Verpacken von Back- und Süßwaren</b>  |  |  |
|     |        | Verpackungsmaterialien, Verpackungstechniken, Fertigverpackung<br>Leistungskontrolle |  |  |
| 12. |        | Geschenkverpackungen   |  |  |
| 13. |        | Zusammenfassung  |  |  |

Lernfeld:**3.1. Besondere Verkaufssituationen**

| Block | LS     | Inhalte   | mathematische Verknüpfung  | technologische Übung |
|-------|--------|---|--|----------------------|
| 1.    | 3.1.1. | <b>Sonderfälle im Verkauf</b><br><br>Wiederholung:<br>Phasen des Verkaufes ( Lf.3)<br>Kundenarten,-typen und - gruppen<br><br>Kundenandrang |  |                      |
| 2.    |        | Wiederholung:<br>Vorgänge im Verkauf<br><br>Bestellung/Bestellannahme   | Kopfrechnen, Kassenprüfung<br><br>Berechnung von Kaufsummen unter Berücksichtigung von Rabatten, Anzahlungen,... |                      |
| 3.    |        | Wiederholung:<br>Fragetechniken<br><br>Umgang mit Kundeneinwänden   |  |                      |
| 4.    |        | Reklamation<br><br>Umtausch   | Berechnungen bzgl. Reklamation von Waren und Zahlungsbeträgen  |                      |
| 5.    |        | Wiederholung der stofflichen Inhalte zum Thema : Sonderfälle<br><br>Leistungskontrolle  |  |                      |
| 6.    |        | Erstellen von Bestellungen/ Lieferscheinen  |  |                      |
| 7.    |        | Arbeit mit dem Internet<br><br>BGB hinsichtlich Reklamation/Umtausch,.....  |  |                      |
| 8.    |        | Zusammenfassung aller inhaltlichen  |  |                      |

|     |        |   |  |  |
|-----|--------|---|--|--|
|     |        | Fakten zum Thema                        |  |  |
|     |        | Plakatgestaltung/ Notengabe             |  |  |
| 9.  | 3.1.2. | <b>Verkaufssituationen</b>              |  |  |
|     |        | Wiederholung aller theoretischer Fakten |  |  |
|     |        | Vorbereitung Abschlussarbeit            |  |  |
| 10. |        | Rollenspiele                            |  |  |
| 11. |        | Rollenspiele                            |  |  |
| 12. |        | Rollenspiele                            |  |  |
| 13. |        | Rollenspiele                            |  |  |

**Lernfeld: 3.2 Waren fachlich fundiert verkaufen**

| Block | LS    | Inhalte  | mathematische Verknüpfung             | technologische Übung          |
|-------|-------|--|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1.    | 3.2.1 | 0 Unterschiede zwischen Teigen und Massen<br>1 Schaummassen (Grundrezepte, Erzeugnisse, Herstellung, Erzeugnismerkmale, Präsentation, Qualitätserhaltung, Verkaufsargumente) | - Berechnungen bzgl :                 |                               |
| 2.    |       | 2 Biskuit und Wiener Masse   | --- Rohstoffmengen                    | Arbeitsblätter:517            |
| 3.    |       | 3 Rührmassen   | --- Zusammensetzungen                 | Arbeitsblätter: 518, 520. 521 |
| 4.    |       |  | --- Preisen ( Aufgebaute Kalk., Kalk. |                               |
| 5.    |       | 4 Brandmasse   | mit Brutto - und Nettoaufschlägen,..) | Arbeitsblätter: 522 – 523     |
| 6.    |       | 5 Makronenmasse<br>6 Röstmasse   | --- Nährwerten                        |                               |
| 7.    | 3.2.2 | 1 Gebackene Torten und Desserts<br>2 Obsttorten und -desserts  |                                       | Arbeitsblätter: 529 – 531     |
| 8.    |       | 3 Torten und Desserts mit Füllungen aus Schlagsahne und Sahnekrem  | - Cafe - Preisermittlungen            | Arbeitsblätter: 532 – 534     |

|     |       |  |   |  |
|-----|-------|--|---|--|
|     |       | 4 Kremtorten und -desserts   |   | Arbeitsblätter: 535,536,538,542                |
| 9.  | 3.2.3 | 1 Diätetische Feine Backwaren<br>1.1 Wiederholung Diätformen<br>1.2 Spezielle Angebote<br>1.3 Deklaration und Bereitstellung von Diätprodukten | - Berechnungen bzgl Zusammen -<br>setzung Diätetischer Feiner Back -<br>waren, Broteinheiten und physio -<br>logischer Brennwerte | Arbeitsblätter: 549 – 551                      |
| 10. | 3.2.4 | 1 Schokolade und Schokoladenwaren<br>2 Marzipan- und Nugatwaren<br>3 Zuckerwaren   | - Kalkulation von Handelswaren mit<br>Handelsaufschlag und Handels -<br>spanne<br>- Mischungsrechnen mit 3 und mehr               | Arbeitsblätter: 555<br>Arbeitsblätter: 556,558 |
| 11. | 3.2.5 | 1 Speiseeis<br>2 Eisspeisen und Eisgetränke  | Sorten  | Arbeitsblätter: 565 – 573                      |
| 12. |       | Prüfungswiederholung   |   | Arbeitsblätter: 524 – 527,545 – 548,560,561    |

### Lernfeld 3.3 Gerichte herstellen und anrichten

| Block | LS    | Inhalte   | mathematische Verknüpfung                          | technologische Übung  |
|-------|-------|---|--|---|
| 1     | 3.3.1 | Hygienevorschriften bei der Herstellung von Speisen<br><br>Fingerfood herstellen und anrichten              | Materialkostenberechnung<br>Rezepturberechnung     | Kanapees, Häppchen, Fleischbällchen<br>Garnituren, Cremes                   |
| 2     |       | Feinkostsalate aus Fleisch, Wurst, Geflügelsalat<br>Fisch und Käse und Dressings                            | Nährwertberechnungen                               | Schweizer Käse- und Wurstsalat, Rindfleischsalat<br>Heringssalat            |
| 3     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und<br>und Lagerung  | Handelsspanne, Handelsaufschlag                    |   |
| 4     | 3.3.2 | Herstellungs- und Garverfahren<br><br>Geräte und Werkzeuge zum Garen, Erhitzen oder Backen von<br>Gerichten |  |   |
| 5     |       | Klare und gebundene Suppen und Toastvariationen   |  |   |
| 6     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung  |  | Soljanka, Gulaschsuppe, Gemüsecremesuppe<br>überbackener Toast, Sanwiches   |
| 7     |       | Eierspeisen fachgerecht herstellen und verkaufsfördernd<br>anrichten können                                 |  | Rührei und Spiegelei mit Beilagen, gefüllte Omeletts                        |
| 8     |       | Gratins und Aufläufe sowie Nudelgerichte<br>Herstellungsverfahren, Arbeitsabläufe                           |  |   |
| 9     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung  |  | Nudelaufwurf, Kartoffelgratin, Lasagne<br>Spaghetti bolognese und carbonara |
| 10    |       | Kleine Fleisch(Rind und Schwein)- und Geflügelgerichte<br>Fleischarten und Fleischteile, Verwendung         |  |   |
| 11    |       | Rezepturen, Auswahl von Rohstoffen  | Kalkulation und Portionierung<br>Maße und Gewichte |   |

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 12 |  | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung | Schnitzel, Cordon Bleu, Hähnchenpfanne, Schweinebraten und Rahmsoßen |
| 13 |  | Verpackungen für Außer- Haus- Verkauf<br>Abschlußarbeit  |  |

### Lernfeld: 3.2 Waren fachlich fundiert verkaufen

| Block | LS    | Inhalte  | mathematische Verknüpfung  | technologische Übung  |
|-------|-------|--|--|---|
| 1.    | 3.2.1 | 0 Unterschiede zwischen Teigen und Massen<br>1 Schaummassen (Grundrezepte, Erzeugnisse, Herstellung, Erzeugnismerkmale, Präsentation, Qualitätserhaltung, Verkaufsargumente) | - Berechnungen bzgl :  |   |
| 2.    |       | 2 Biskuit und Wiener Masse   | --- Rohstoffmengen   | Arbeitsblätter: 517   |
| 3.    |       | 3 Rührmassen   | --- Zusammensetzungen  | Arbeitsblätter: 518, 520, 521                                   |
| 4.    |       |  | --- Preisen ( Aufgebaute Kalk., Kalk.  |   |
| 5.    |       | 4 Brandmasse   | mit Brutto - und Nettoaufschlägen,..)  | Arbeitsblätter: 522 – 523                                       |
| 6.    |       | 5 Makronenmasse<br>6 Röstmasse   | --- Nährwerten   |   |
| 7.    | 3.2.2 | 1 Gebackene Torten und Desserts<br>2 Obsttorten und -desserts  |  | Arbeitsblätter: 529 – 531                                       |
| 8.    |       | 3 Torten und Desserts mit Füllungen aus Schlagsahne und Sahnekrem<br>4 Kremtorten und -desserts  | - Cafe - Preisermittlungen   | Arbeitsblätter: 532 – 534<br>Arbeitsblätter: 535, 536, 538, 542 |
| 9.    | 3.2.3 | 1 Diätetische Feine Backwaren<br>1.1 Wiederholung Diätformen<br>1.2 Spezielle Angebote<br>1.3 Deklaration und Bereitstellung von Diätprodukten                               | - Berechnungen bzgl Zusammen - setzung Diätetischer Feiner Back - waren, Broteinheiten und physio - logischer Brennwerte | Arbeitsblätter: 549 – 551                                       |
| 10.   | 3.2.4 | 1 Schokolade und Schokoladenwaren<br>2 Marzipan- und Nugatwaren<br>3 Zuckerwaren   | - Kalkulation von Handelswaren mit Handelsaufschlag und Handels - spanne<br>- Mischungsrechnen mit 3 und mehr            | Arbeitsblätter: 555<br>Arbeitsblätter: 556, 558                 |
| 11.   | 3.2.5 | 1 Speiseeis<br>2 Eisspeisen und Eisgetränke  | Sorten   | Arbeitsblätter: 565 – 573                                       |
| 12.   |       | Prüfungswiederholung   |  | Arbeitsblätter: 524 – 527, 545 – 548, 560, 561                  |

### Lernfeld 3.3 Gerichte herstellen und anrichten

| Block | LS    | Inhalte   | mathematische Verknüpfung                          | technologische Übung   |
|-------|-------|---|--|--|
| 1     | 3.3.1 | Hygienevorschriften bei der Herstellung von Speisen<br><br>Fingerfood herstellen und anrichten              | Materialkostenberechnung<br>Rezepturberechnung     | Kanapees, Häppchen, Fleischbällchen<br>Garnituren, Cremes  |
| 2     |       | Feinkostsalate aus Fleisch, Wurst, Geflügelsalat, Meeresfrü<br>Fisch und Käse und Dressings                 | Nährwertberechnungen                               | Schweizer Käse- und Wurstsalat, Rindfleischsalat<br>Heringssalat                                   |
| 3     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung<br>und Lagerung                                    | Handelsspanne, Handelsaufschlag                    | - Zubereitung und Anrichtung<br>- Präsentation und Beurteilung                                     |
| 4     | 3.3.2 | Herstellungs- und Garverfahren<br><br>Geräte und Werkzeuge zum Garen, Erhitzen oder Backen von<br>Gerichten |  |  |
| 5     |       | Klare und gebundene Suppen und Toastvariationen   |  | 3  |
| 6     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung  |  | Soljanka, Gulaschsuppe, Gemüsecremesuppe<br>überbackener Toast, Sanwiches                          |
| 7     |       | Eierspeisen fachgerecht herstellen und verkaufsfördernd<br>anrichten können                                 |  | Rührei und Spiegelei mit Beilagen, gefüllte Omeletts   |
| 8     |       | Gratins und Aufläufe sowie Nudelgerichte<br>Herstellungsverfahren, Arbeitsabläufe                           |  |  |
| 9     |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung  |  | Nudelaufwurf, Kartoffelgratin, Lasagne<br>Spaghetti bolognese und carbonara                        |
| 10    |       | Kleine Fleisch(Rind und Schwein)- und Geflügelgerichte<br>Fleischarten und Fleischteile, Verwendung         |  | Wiederholung der Garverfahren  |
| 11    |       | Rezepturen, Auswahl von Rohstoffen  | Kalkulation und Portionierung<br>Maße und Gewichte | Suppen- die neue Snack Idee<br>Arten, Herstellung, Rezepturen, Anrichten und Verwendung            |
| 12    |       | Zubereitung und Anrichtung/ Präsentation und Beurteilung  |  | Schnitzel, Cordon Bleu, Hähnchenpfanne, Schweine-<br>braten und Rahmsoufen                         |
| 13    |       | Verpackungen für Außer- Haus- Verkauf<br><br>Abschlußarbeit   |  | 6<br>- Zubereitung und Anrichtung<br>- Präsentation und Beurteilung sowie ernährungsphysiologische |

**Lernfeld:**

**3.4. Gerichte und Getränke präsentieren und servieren**

| Block | LS     | Inhalte  | mathematische Verknüpfung | technologische Übung |
|-------|--------|--|---------------------------|----------------------|
| 1.    | 3.4.1. | <b>Angebotsformen für Speisen und<br/>Getränke</b><br><br>Einführung |                           |                      |

|     |        |  |   |  |
|-----|--------|--|---|--|
|     |        | Stoffübersicht   |   |  |
|     |        | Büfett und Kundenberatung  |   |  |
| 2.  |        | Büfettarten  | Mengen - und Preisberechnungen  |  |
| 3.  |        | Wiederholung :<br>Bestellung<br><br>Inhalte eines Beratungsgespräches zur<br>Annahme einer Bestellung        |   |  |
| 4.  |        | Lk: Büfettarten<br><br>Rollenspiel   |   |  |
| 5.  |        | A-la-carte-Geschäft<br><br>Merkmale/Möglichkeiten  |   |  |
| 6.  |        | Zusammenstellen von Gerichten<br>Kleine Speisen/Menüs<br><br>Portionsgrößen                                  | Mengen - und Preisberechnungen  |  |
| 7.  |        | Portfolio<br><br>Frühstücksbüfett  |   |  |
| 8.  | 3.4.2. | <b>Herstellen und Servieren von Heißgetränken,<br/>Erfrischungsgetränken und Alkoholika</b>                  |   |  |
| 9.  |        | Kaffee und Kaffeegetränke<br><br>Kakao und Tee   | Mengenberechnungen für die Her-<br>stellung und Kalkulation der Verkaufs-<br>preise für die einzelnen Getränkearten |  |
| 10. |        | Milch- und Erfrischungsgetränke  |   |  |
| 11. |        | Alkoholische Getränke  |   |  |
| 12. | 3.4.3. | <b>Tisch- und Raumdekoration</b><br><br>Büfettaufbau   |   |  |
| 13. |        | Wiederholung<br><br>Abschlussarbeit<br>Bemerkung:<br>Vertiefung von Theorie und Praxis im Lern-<br>feld 3.5. |   |  |

**Lernfeld: 3.5****3.5. Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern**

| <b>Block</b> | <b>LS</b> | <b>Inhalte</b>   | <b>mathematische Verknüpfung</b>  | <b>technologische Übung</b>   |
|--------------|-----------|--|---|---|
| 1. bis 6.    | 3.5.1.    | <b>Verkaufsaktionen planen</b><br><br>Wiederholung Marketing ( Lernfeld 1.3.)<br><br>Marketingmix<br>Sortiments-,Produkt- und Preispolitik<br><br><b>Verkaufsförderung</b><br><br>Aktionswochen unterschiedlicher<br>Zielsetzungen planen<br><br>Aktionswochen zu unterschiedlichen Themen<br>planen<br><br>Wiederholung Werbung ( Lernfeld 1.3.)<br><br>Beachtung rechtlicher Vorschriften<br><br>Auswahl von Sortimenten/Produkten | <br><br>Berechnungen bzgl. Werbung und<br>Verkaufsförderung<br><br><br><br><br><br>Preisberechnung für Werbematerialien | <br><br>Erstellen von Arbeits- und Ablaufplänen<br><br>Herstellen von Werbeträgern<br>( Plakate, Flyer, ... ) |
| 7. bis 13.   | 3.5.2.    | <b>Aktionen durchführen und bewerten</b><br><br>Osterprojekt<br><br>Lernfeldübergreifende Inhalte  | <br><br><br><br><br><br>Mengen - und Preiskalkulationen   |   |

**Stoffverteilungsplan:****Lernfeld:****Fachverkäufer****Wpf "Betriebswirtschaftliche Kennziffern"**

| <b>Block</b> | <b>LS</b>  | <b>Inhalte</b>                                    | <b>mathematische Verknüpfung</b> | <b>technologische Übung</b> |
|--------------|------------|---|----------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b>     |            | Grundlagen des Vertragsrechts                     |                                  | Planspiel                   |
| <b>2</b>     |            | Umsätze und Verkaufsziffern                       |                                  |                             |
| <b>3</b>     |            | Leistungsstörungen                                |                                  |                             |
| <b>4</b>     |            | Umsätze und Verkaufsziffern                       |                                  |                             |
| <b>5</b>     | <b>1.2</b> | Hemmung und Verjährung, Haftung und Schadenersatz |                                  |                             |
| <b>6</b>     |            | Betriebskosten - Abschreibungen                   |                                  |                             |
| <b>7</b>     |            | Verbraucherschutzgesetze                          |                                  | Arbeiten am PC              |
| <b>8</b>     |            | Betriebskosten - Abschreibungen                   |                                  |                             |
| <b>9</b>     |            | Mahn- und Klageverfahren                          |                                  |                             |

|           |  |                                 |  |  |
|-----------|--|---------------------------------|--|--|
| <b>10</b> |  | Zinsrechnung                    |  |  |
| <b>11</b> |  | Betriebliche Leistungsmaßstäbe  |  |  |
| <b>12</b> |  | Kalkulation von Verkaufspreisen |  |  |
| <b>13</b> |  | Betriebliches Rechnungswesen    |  |  |

**Stoffverteilungsplan: Fachverkäufer****Lernfeld:** Wpf "Betriebswirtschaftliche Kennziffern"

| Block | LS  | Inhalte   | mathematische Verknüpfung                                 | technologische Übung |
|-------|-----|---|---|----------------------|
| 1     |     |   |   | Planspiel            |
| 3     |     | Leistungsstörungen                                | Zinsberechnung  |                      |
| 4     |     |   |   |                      |
|       | 1.2 | Hemmung und Verjährung, Haftung und Schadenersatz |   |                      |
| 6     |     |   |   |                      |
| 7     |     | Verbraucherschutzgesetze                          |   | Arbeiten am PC       |
| 8     |     |   |   |                      |
| 9     |     | Mahn- und Klageverfahren                          | Mahngebühren  |                      |
| 10    |     |   |   |                      |
| 11    |     | Betriebliche Leistungsmaßstäbe                    | Prozentrechnung/ Dreisatz<br>Umsatz - und Verkaufsziffern |                      |
| 12    |     |   |   |                      |
| 13    |     | Betriebliches Rechnungswesen                      | Kostenrechnung/Prozentrechnung<br>Abschreibungen          |                      |