

Bäcker/in

Übersicht zur überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU)

Seite 1

1. Lehrjahr

Backwaren aus Weizen G-BAE1/18

Grundlagen der Herstellung von Brot, Kleingebäck u.

Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen - **1 Woche**

- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Integrierte theoretische Lerninhalte:
- Arbeitssicherheit, Unfallgefahren, Abfallentsorgung, Hygieneleitlinien, Infektionsschutzgesetz und Arbeiten im Team

Grundlagen für Feine Backwaren G-BAE2/18

Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes - **1 Woche**

- Herstellen von Partygebäck aus Teigen und Massen
- Herstellen von Feinen Backwaren unter Verwendung von Überzügen, Füllungen und Cremes
- Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- Integrierte theoretische Lerninhalte: Arbeitssicherheit, Unfallgefahren, Abfallentsorgung, Hygieneleitlinien, Infektionsschutzgesetz und Arbeiten im Team

2. Lehrjahr

Roggen- und Weizengebäcke BAE 1/18

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren - **1 Woche**

- Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken
- Herstellen von belegten Backwarensnacks
- Integrierte theoretische Lerninhalte:
- Berufsbezogene gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften

Feine Backwaren, Snacks BAE 2/18

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen - **1 Woche**

- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
- Herstellen und Verarbeiten von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
- Herstellen von süßen und pikanten Speisen und kleinen Gerichten
- Herstellen von gefüllten und überbackenen Backwarensnacks
- Integrierte theoretische Lerninhalte:
- Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln, bewerten und dokumentieren, Lagern und Verpacken von Produkten



Bäcker/in

Übersicht zur überbetrieblichen Lehrlingsunterweisung (ÜLU)

Seite 2

Vollkorn-, Schrot- u. Spezialbrote BAE 3/18

Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten/Kleingebäck sowie Feinen Backwaren aus Teigen - **1 Woche**

- Herstellen von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten und Kleingebäcken
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Integrierte theoretische Lerninhalte:
- Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln, bewerten und dokumentieren, Lagern und Verpacken von Produkten

Qualitätssicherung BAE 4/18

Kundenorientierung und Qualitätssicherung - **1 Woche**

- Kennzeichnung und Nährwertberechnung anhand von Snacks oder kleinen Gerichten
- Sensorische Schulung, Kundenberatung, Präsentation anhand von Gebäcken aus verschiedenen Massen
- Erfüllen von Hygieneanforderungen anhand von sensiblen Produkten wie Torten, Desserts
- Integrierte theoretische Lerninhalte:
- Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln, bewerten und dokumentieren. Lagern und Verpacken von Produkten.

3. Lehrjahr



EUROPÄISCHE UNION
EUROPÄISCHER SOZIALFONDS

ESF IN BAYERN
WIR INVESTIEREN IN MENSCHEN

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



hwkno.de/uelu