

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 5:

Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken

Weizenkleingebäcke: Rezeptur, Teigherstellung	3
Weizenkleingebäcke: Teigruhe, Teigausbeute	4
Weizenkleingebäcke: Hefemenge, Teigtemperatur	5
Weizenteig: Teigführungsarten, Weizensauerteig	6
Gare (Stückgare), Gärverzögerung und Gärunterbrechung	7
Handwerkliche Brötchenherstellung	8
Herstellung bekannter Weizenkleingebäcke I	9
Herstellung bekannter Weizenkleingebäcke II	10
Qualitätsmerkmale der Brötchen	11
Brötchenfehler	12
Milchbrötchen	13
Laugenbrezeln und Laugengebäcke	14
Weizenbrote (Weißbrote)	15
Toastbrote	16
Baguettes	17
Ciabattas und Fladenbrote	18
Brotkrankheiten	19
Gewichte für Brote und Kleingebäcke	20

Lernfeld 6:

Herstellen von Backwarensnacks

Belegte Snacks	21
Sandwiches, Wraps, Quiches	22
Gebackene Snacks I	23
Gebackene Snacks II	24
Überbackene Snacks	25
Kanapees (Canapés)	26

Lernfeld 7:

Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig

Lockerung der Roggenteige	27
Säure in Roggenteigen	28
Führen der Sauerteige I	29
Führen der Sauerteige II	30
Dreistufige Sauerteigführung I	31
Dreistufige Sauerteigführung II	32
Zweistufige Sauerteigführung	33
Detmolder Einstufenführung	34
Einstufige Sauerteigführungen	35
Sauerteigfehler	36

Lernfeld 8:

Herstellen von roggenhaltigen Broten und Kleingebäcken

Brotsorten nach den Mahlerzeugnissen	37
Brotbezeichnungen und Brotformen	38
Brotteigführungen	39

Grundrezept und Arbeitsrezept für Brotteige	40
Zutaten für Brotteige	41
Herstellung roggenhaltiger Teige, Teigruhe	42
Gewichte der Brotteiglinge, Gärverlust	43
Backverlust, Gebäckausbeute	44
Aufarbeiten und Gare der Brotteiglinge	45
Schwadengabe beim Backen von Broten	46
Schwadentechniken beim Brotbacken	47
Backen von Broten	48
Vorgänge beim Backen (Backprozess) – Ofentrieb, Krustenbildung	49
Vorgänge beim Backen (Backprozess) – Krumenbildung	50
Backöfen	51
Spezielle Backverfahren für Brote	52
Qualitätsmerkmale der Brote	53
Brotfehler	54
Roggenhaltige Kleingebäcke I	55
Roggenhaltige Kleingebäcke II	56

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9:

Herstellen von Schrotbrot und Vollkornbrot sowie Spezialbrot und Spezialgebäcken

Vollkornschrot und Backschrot	57
Brühstück und Quellstück	58
Vollkorn- und Schrotbrote sowie fertig gebackene Brote in Brotteigen	59
Herstellung von Vollkorn- und Schrotbrot	60
Spezialbrote mit anderen Getreidearten	61
Spezialbrote mit besonderen Zutaten	62
Spezialbrote mit besonderem Backverfahren	63
Kleingebäcke mit besonderen Zutaten	64

Lernfeld 10:

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Unterscheidung: Teige und Massen	65
Biskuitmasse	66
Baisermasse – Grundrezept und Aufschlagen	67
Baisermassen, Erzeugnisse aus Baisermassen	68
Wiener Masse – Rezeptur und Aufschlagen	69
Wiener Masse	70
Sandmasse – Herstellung	71
Herstellen und Backen der Sandmasse, Gebäckfehler	72
Herstellen und Backen der Makronenmasse	73
Makronengebäcke	74
Brandmasse: Rezeptur und Herstellung	75
Brandmasse: Gebäcke und Lockerung	76
Röstmasse	77
Lebkuchenmasse	78

Lernfeld 11:

Herstellen von Torten und Desserts

Tortenformen	79
Desserts und Petits Fours	80
Herstellen von Torten	81
Fertigstellen von Torten	82
Buttercremes, Fettcremes	83
Cremetorten und Cremedesserts	84
Schlagsahne	85
Sahnedesserts und Süßspeisen mit Schlagsahne	86
Sahnetorten	87
Sahnecremetorten	88
Stärke als Bindemittel	89
Gekochte Cremes (Kochcremes)	90
Konfitüre, Gelee, Marmelade	91
Torten mit Konfitüre gefüllt	92
Obsttorten und Obstdesserts, Geleeguss	93
Garnieren	94
Kakaoerzeugnisse	95
Schokolade und Schokoladenkuvertüre	96
Schokoladenkuvertüre und Fettglasur	97
Temperieren von Schokoladenkuvertüre	98

Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse	99
Marzipan	100
Nugatmassen (Nougatmassen)	101
Karamell, Krokant	102
Kaffee und Kaffeegetränke	103
Tee und Teegetränke	104
Milchgetränke und Erfrischungsgetränke	105
Spirituosen	106

Lernfeld 12:

Herstellen von kleinen Gerichten

Salate	107
Teigwaren, Nudelgerichte	108
Eierspeisen	109
Toasts und Frühstücke	110

Lernfeld 13:

Planen und Durchführen von Aktionswochen

Aktionen planen	111
Aktion – Gebäcke mit Äpfeln	112