

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1.1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1	Bäckerei und Konditorei	7
1.1	Geschichte der Bäckerei	7
1.2	Geschichte der Konditorei	8
1.3	Die Brezel – Symbol der Bäckerei	10
1.4	Der Baumkuchen – Symbol der Konditorei	10
1.5	Entstehung der Gebäckformen	11
1.6	Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei	13
1.7	Die Bäckerei und Konditorei heute	14
1.8	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16

2 Mitarbeit in Produktion und Verkauf

2.1	Produktions- und Verkaufsräume
2.2	Ladeneinrichtung, Maschinen, Geräte und Werkzeuge
2.3	EDV im Bäckerei- und Konditoreibetrieb
2.4	Zusammenarbeit im Team
2.5	Anforderungen an Bäckerei- und Konditoreierzeugnisse

3 Arbeitssicherheit – Unfallverhütung

3.1	Berufsgenossenschaft
3.2	Arbeitsstättenverordnung
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung
3.4	Erste Hilfe
3.5	Ergonomie

4 Umweltschutz – Nachhaltigkeit

4.1	Nachhaltigkeit
4.2	Drei Säulen der Nachhaltigkeit

5 Hygiene

5.1	Hygiene in der Bäckerei und Konditorei
5.2	Mikroorganismen
5.3	Schädliche Mikroorganismen
5.4	Tierische Schädlinge
5.5	Reinigen des Betriebs

Lernfeldorientierte Aufgaben

Lernfeld 1.2: Herstellen einfacher Teige und Massen

6 Inhaltsstoffe der Lebensmittel

6.1	Kohlenhydrate
6.2	Fette (Lipide)
6.3	Eiweiß (Protein)
6.4	Vitamine
6.5	Mineralstoffe
6.6	Wasser
6.7	Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe
6.8	Farbstoffe und Aromastoffe

7 Rohstoffe und Zutaten

7.1	Getreide und Mahlzeugnisse	93
7.2	Backmittel	102
7.3	Convenience-Produkte	105
7.4	Milch und Milcherzeugnisse	107
7.5	Speisefette	115
7.6	Zucker	119
7.7	Honig	126
7.8	Speisesalz	128
7.9	Gewürze – Aromen – Ölsamen	130
7.10	Eier	136
7.11	Obst (Früchte)	140

8 Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen

18	9 Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig	153
-----------	---	------------

19	10 Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen	156
10.1	Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
10.2	Biskuitmasse	161

11 Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel

29	Haltbarmachen durch Kälte	165
33	Haltbarmachen durch Hitze	170
34	Haltbarmachen durch Wasserentzug	171
35	Haltbarmachen durch Verpacken in Folien	172
37	Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe	174
40	11.6 Alterung der Backwaren	176
43	11.7 Lagerung der Backwaren in der Bäckerei und Konditorei	178

45 Lernfeldorientierte Aufgaben

45

49 Lernfeld 1.3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

49	12 Ernährung	181
56	12.1 Enzyme	181
60	12.2 Stoffwechsel	184
63	12.3 Nährstoffbedarf	187
65	12.4 Ernährungsgrundsätze	189
68	12.5 Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	192
	12.6 Lebensmittelallergien und Lebensmittel- unverträglichkeiten	194

69 13 Verkaufsförderung durch Marketing

69	13 Verkaufsförderung durch Marketing	196
72	13.1 Marketing	196
78	13.2 Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	199
82	13.3 Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	200
84	13.4 Warenpräsentation	202
87	13.5 Werbemittel	211
90	13.6 Plakate als Werbemittel	213

14 Das Verkaufen	219	Lernfeld 2.1: Verkauf aktiv gestalten	
14.1 Das Verkaufspersonal	220	23 Erfolgreiches Verkaufen	363
14.2 Der Verkaufsvorgang	221	23.1 Die erfolgreiche Fachverkäuferin	363
14.3 Fachgerechtes Verpacken von Bäckerei- und Konditoreiwaren	224	23.2 Der Verkaufsvorgang	366
15 Rechtliche Vorschriften	230	23.3 Einschätzen der Kunden	378
15.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	Englisch	E1/E2
15.2 Lebensmittelüberwachung	235	Lernfeldorientierte Aufgaben	382
15.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln	237		
15.4 Vertragsrecht	244		
15.5 Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246		
Lernfeldorientierte Aufgaben	248		
Lernfeld 1.4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen		Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen	
16 Lockerung	249	24 Weizenkleingebäcke und Weizenbrote	383
16.1 Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.1 Weizenkleingebäcke	384
16.2 Chemische Lockerung	255	24.2 Milchbrötchen	392
16.3 Physikalische Lockerung	259	24.3 Laugenbrezeln und Laugengebäcke	394
17 Feine Backwaren aus Hefeteig	261	24.4 Weizenbrote (Weißbrote)	397
17.1 Teigherstellung der Hefeteige	262	24.5 Spezielle Weizenbrote	399
17.2 Teigführungsarten bei Hefeteigen	263		
17.3 Teigruhe und Gare	265		
17.4 Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	25 Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke	403
17.5 Siedegebäcke aus Hefeteig	284	25.1 Sauerteig	403
17.6 Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	25.2 Brotsorten und Brotbezeichnungen	408
17.7 Gerührte Hefeteige	297	25.3 Gewichte für Kleingebäcke und Brote	414
17.8 Gebäcke aus Plunderteig	299	25.4 Brote mit speziellen Backverfahren	416
18 Feine Backwaren aus Blätterteig	308	25.5 Brotbeurteilung und Brotfehler	418
18.1 Blätterteig	308	25.6 Roggenhaltige Kleingebäcke	421
18.2 Blätterteigarten	311		
18.3 Blätterteiggebäcke	316	26 Vollkornbrote, Schrotbrote, spezielle Brote und Kleingebäcke	424
19 Glasuren und Füllungen	321	26.1 Vollkornbrote, Schrotbrote	424
19.1 Zuckerhaltige Glasuren	321	26.2 Spezielle Brote (Spezialbrote) und Kleingebäcke	428
19.2 Füllungen	325		
20 Feine Backwaren aus Strudelteig	329	27 Backen	434
21 Feine Backwaren aus Mürbeteig	334	27.1 Backöfen	434
21.1 Ausrollfähiger Mürbeteig	335	27.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	437
21.2 Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340	27.3 Schwadengabe beim Backen	439
21.3 Spritzmürbeteig	345		
21.4 Streusel	348	28 Feine Backwaren aus Massen	443
22 Braune Lebkuchen und Früchtebrote	349	28.1 Erzeugnisse aus Baisermasse (Schaummasse)	444
22.1 Braune Lebkuchen	350	28.2 Backwaren aus Wiener Masse	447
22.2 Früchtebrote	359	28.3 Gebäcke aus Sandmasse	450
Lernfeldorientierte Aufgaben	362	28.4 Gebäcke aus Brandmasse	456
		28.5 Gebäcke aus Röstmasse	459
		28.6 Gebäcke aus Makronenmasse	461
		28.7 Gebäcke aus Hippenmasse	464
		28.8 Gebäcke aus Lebkuchenmasse	466
		Englisch	E3/E4
		Lernfeldorientierte Aufgaben	469
		Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten	
		29 Speisen in der Bäckerei, Konditorei und im Café	470
		29.1 Frühstück	470

29.2 Salate, Obstsalate	472	34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	556
29.3 Snacks	476	34.3 Temperieren und Verarbeiten von Schokoladenkuvertüre	559
29.4 Kanapees (Canapés)	486	34.4 Pralinen	562
29.5 Diätetische Ernährung	488		
Englisch	E5/E6		
Lernfeldorientierte Aufgaben	490		
Lernfeld 2.4: Produkte verkaufsfördernd präsentieren		35 Speiseeis	567
30 Waren verkaufsfördernd präsentieren	491	35.1 Speiseeissorten	568
30.1 Werbung	491	35.2 Herstellung von Speiseeis	570
30.2 Geschenkverpackungen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen	493	35.3 Verkauf von Speiseeis, Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	572
30.3 Belegen von Tabletts und Platten	497	35.4 Eisspezialitäten	574
30.4 Gestalten von Tischen und Schaufenstern	499	35.5 Eisbecher	576
Englisch	E7/E8	Englisch	E11/E12
Lernfeldorientierte Aufgaben	503	Lernfeldorientierte Aufgaben	580
Lernfeld 3.1: Besondere Verkaufssituationen gestalten		Lernfeld 3.3: Gerichte herstellen und anrichten	
31 Besondere Verkaufssituationen	504	36 Gerichte in der Bäckerei und Konditorei	581
31.1 Annahme von Bestellungen	504	36.1 Toasts	581
31.2 Kundenandrang	506	36.2 Suppen	582
31.3 Vom Kunden gewünschte Ware ist nicht vorhanden	507	36.3 Teigwaren, Nudelgerichte	584
31.4 Diebstahl	508	36.4 Teigspeisen	586
31.5 Reklamation (Beschwerde)	509	36.5 Eierspeisen	589
Englisch	E9/E10	Englisch	E13/E14
Lernfeldorientierte Aufgaben	512	Lernfeldorientierte Aufgaben	593
Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen		Lernfeld 3.4: Gerichte und Getränke präsentieren und servieren	
32 Torten, Desserts und Süßspeisen	513	37 Getränke	594
32.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	513	37.1 Kaffee	594
32.2 Herstellen von Torten	516	37.2 Tee	599
32.3 Garnierungen und Tortendekor	518	37.3 Milchgetränke	604
32.4 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	521	37.4 Erfrischungsgetränke	606
32.5 Schlagsahne, Sahnetorten und Sahnedesserts	524	37.5 Biere	608
32.6 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Torten und Desserts mit Konfitüre	530	37.6 Weine und Schaumweine	611
32.7 Obsttorten, Obstschnitten	533	37.7 Spirituosen	616
32.8 Stärke als Bindemittel	536		
32.9 Gekochte Cremes	537		
32.10 Süßspeisen	540		
32.11 Süße Soßen (Saucen)	543		
33 Süßwaren	545	38 Servieren von Getränken und Speisen	619
33.1 Marzipan- und Persipanrohmasse, Marzipanerzeugnisse	545	Englisch	E15/E16
33.2 Nugatmassen (Nougatmassen)	550	Lernfeldorientierte Aufgaben	622
33.3 Krokant	551		
34 Kakaoerzeugnisse	553	Lernfeld 3.5: Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern	
34.1 Kakaofrüchte, Kakaomasse	553	39 Aktionen im Bäckerei- und Konditoreibetrieb	623
		Englisch	E17/E18
		Lernfeldorientierte Aufgaben	630
		Rezeptverzeichnis	631
		Sachwortverzeichnis	632
		Bildquellenverzeichnis	639