

# Inhaltsübersicht

## – Lernfelder 1 bis 4 –

### Beginn der Berufsausbildung

<b>in Betrieb und Schule</b> .....	9
Berufsanforderungen .....	10
Der Betrieb als Arbeitsplatz .....	16
Arbeitsorganisation in der Bäckerei .....	22
Maschinen und Anlagen in der Bäckerei .....	26
Arbeitssicherheit in der Bäckerei .....	32
Hygiene in der Bäckerei .....	38
Lebensmittelverderb durch Kleinelebewesen .....	41
Tierische Schädlinge und ihre Bekämpfung .....	48
Reinigung und Desinfektion .....	50
Ökologie und Umweltschutz in der Bäckerei .....	52
Qualitätssicherungskonzepte in der Bäckerei .....	56
Verbraucherschutz in Bäckereibetrieben .....	58
Lernfeldorientierte Aufgaben .....	64

### Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

... 65	
Grundlagen für das Marketing der Bäckerei .....	66
Gestalten von Warenauslagen .....	74
Werben im Bäckerei-Marketing .....	77
Beraten im Bäckerei-Marketing .....	82
Ernährungswissen als Beratungsfeld .....	84
Kundenerwartungen und Kundenzufriedenheit .....	92
Produktion und Backen im Laden .....	93
Abläufe im Fachverkauf .....	99
Lernfeldorientierte Aufgaben .....	100

### Grundlagen

<b>der Herstellung von Backwaren</b> .....	101
Sortiment der Bäckerei .....	102
Herstellen einfacher Teige .....	104
Zutaten und ihre Eignung .....	105
Getreidemahlerzeugnisse .....	106
Inhaltsstoffe der Getreidemahlerzeugnisse .....	110
Beurteilung von Weizenmahlerzeugnissen .....	117
Lagerung von Getreidemahlerzeugnissen .....	120
Kochsalz und seine backtechnische Wirkung .....	122
Backmittel für Weizengebäcke .....	124
Biologische Lockerung durch Backhefe .....	129
Führung von Weizenhefeteigen .....	135
Teigbereitung und Teigentwicklung .....	142
Reifung von Weizenhefeteigen .....	145
Aufarbeiten von Weizenhefeteigen .....	150
Gare und Backen von Weizenteiglingen .....	153
Herstellen einfacher Massen .....	158
Maschinen für die Massenbereitung .....	160
Zutaten für Massen mit Aufschlagverfahren .....	162
Umgang mit Eiern und eihaltigen Produkten .....	164
Praxisbezogene Aufgabe .....	168

### Herstellen von

<b>Feinen Backwaren aus Teigen</b> .....	169
Merkmale Feiner Backwaren aus Teigen .....	170
Milch als Zutat für Feine Backwaren .....	171
Speisefette als Zutat für Feine Backwaren .....	174
Pflanzenfette und Butter als Zutat .....	176
Zucker als Zutat für Feine Backwaren .....	179
Zuckerarten .....	181
Füllungen und Auflagen für Feine Backwaren .....	183
Obst und Obsterzeugnisse .....	184
Rohmassen .....	188
Zutaten und Backgrundstoffe für Hefefeinteige .....	190
Führungsmerkmale für Hefefeinteige .....	191
Direkte und indirekte Führung von Hefefeinteigen .....	192
Herstellen leichter Hefefeingebacke .....	194
Aprikotieren und Glasieren von Hefefeingeback .....	196
Zuckerglasuren und Fondant .....	197
Herstellen mittelschwerer Hefefeingebacke .....	198
Großgebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig .....	199
Blechkuchen aus mittelschwerem Hefefeinteig .....	200
Auflagen und Beläge für Blechkuchen .....	201
Herstellen schwerer Hefefeingebacke .....	204
Verfahren der Stollenherstellung .....	204
Backen und Herrichten von Stollen .....	206
Herstellen von Gebäcken aus gerührten Hefefeinteigen .....	207
Siedegebäcke aus Hefefeinteig .....	208
Backen in Siedefett .....	209
Fettbackgeräte und Fettbackanlagen .....	211
Herstellen von Berliner Pfannkuchen .....	212
Herstellen von Vollkorn-Hefefeingebacken .....	215
Qualitätserhaltung bei Hefefeingebacken .....	216
Herstellen von Gebäcken aus tourierten Teigen .....	217
Ziehfette .....	218
Tourieren von Plunderteig .....	218
Teigausrollmaschinen und Laminieranlagen .....	220
Herstellung von Croissants und Kaffegeback .....	221
Herstellen von Blätterteiggebäck .....	224
Tourieren und Aufarbeiten von Blätterteig .....	227
Herstellen von Mürbeteiggebäcken .....	230
Gebäcke aus abgewandelten Mürbeteigen .....	233
Herstellen von Lebkuchengebäcken .....	234
Gebäcke aus abgewandelten Lebkuchenteigen .....	236
Backtriebmittel und ihre Verwendung .....	237
Gewürze und Aromen .....	238
Lernfeldorientierte Aufgaben .....	240

## Herstellen von

<b>Weizenbrot und Weizenkleingebäck</b> .....	241
Das Weizenbrotsortiment .....	242
Merkmale von Weizenbrot .....	243
Direkte Führung für Weizenbrote .....	244
Weizenhefevorteige und Weizensauerteige .....	245
Herstellen von Weizenteigen .....	246
Knetsysteme und Kneteranlagen .....	247
Abläufe beim Kneten von Weizenteigen .....	249
Aufarbeiten von Teig zu Weizenbrot .....	250
Maschinelles Aufarbeiten von Weizenbrotteigen ...	251
Herstellen spezieller Weizenbrote .....	252
Toastbrotherstellung .....	254
Weizenbrote aus besonderen Mahlerzeugnissen ..	255
Dinkelmahlerzeugnisse und Dinkelbrote .....	256
Herrichten und Backen von Weizenbrotteiglingen ..	258
Qualitätsbeurteilung von Weizenbrot .....	262
Brotkrankheit Fadenziehen .....	264
Angebot von Weizenkleingebäcken .....	265
Führungsmöglichkeiten für Brötchenteige .....	266
Langzeitführung für Brötchenteige .....	267
Gärzeitsteuerung bei Brötchenteiglingen .....	269
Herstellen teilgebackener Kleingebäcke .....	272
Anlagen zum Aufarbeiten von Weizenteigen .....	274
Brötchenanlagen .....	276
Kältetechnische Anlagen .....	277
Herstellen spezieller Weizenkleingebäcke .....	278
Herstellen von Laugenkleingebäcken .....	280
Qualität von Kleingebäcken .....	282
Mängel und Fehler bei Kleingebäcken .....	286
Qualitätserhaltung von Weizenkleingebäcken .....	287
Praxisbezogene Aufgaben .....	290

## Herstellen von Backwarensnacks .....

291	
Spezielle Kleingebäcke als Snacks .....	293
Snacks aus Brotteigen .....	294
Snacks aus Hefefeinteig und Plunderteig .....	295
Snacks aus Blätterteig .....	297
Kuchen als Snacks .....	298
Wiedererwärmen und Fertigbacken von Snacks ...	299
Belegte Snacks .....	301
Belegen und Herrichten von Snacks .....	304
Präsentation und Verkauf von Backwarensnacks ...	307
Partygebäcke aus der Bäckerei .....	309
Partygebäcke aus Brot- und Kleingebäckteigen ..	311
Partygebäcke aus Mürbeteigen .....	312
Partygebäcke aus Blätterteig .....	314
Pikante Torten und Desserts .....	315
Lernfeldorientierte Aufgabe: Partyservice .....	316

## Herstellen und

<b>Verarbeiten von Sauerteig .....</b>	317
Bakeigenschaften von Roggenmahlerzeugnissen ...	318
Ernährungswert von Roggenmahlerzeugnissen .....	319
Beurteilung von Roggenmehl .....	320
Einflüsse auf das Backverhalten von Roggenmehl ..	322
Säuerung von roggenhaltigen Teigen .....	324
Führungsbedingungen für Sauerteige .....	326
Automatische Reifesteuerung von Sauerteigen ..	328
Saueranteil .....	329
Direkte Führung mit Säuerungsmitteln .....	330
Brotfertigmehle .....	332
Kombinierte Führung .....	333
Einstufige Sauerteigführungen .....	334
Zweistufige Sauerteigführungen .....	337
Drei- und mehrstufige Sauerteigführungen .....	338
Reifesteuerung von Sauerteigstufen .....	340
Kontinuierliche Sauerteigreifung .....	342
Sauerteigfehler .....	343
Lernfeldorientierte Aufgaben: Teigsäuerung .....	344

## Herstellen von

<b>roggenhaltigem Brot und Kleingebäck .....</b>	345
Brotarten .....	346
Zutaten für roggenhaltige Brotteige .....	348
Knetung roggenhaltiger Teige .....	352
Aufarbeiten roggenhaltiger Teige .....	353
Aufarbeitungsanlagen für Brotteige .....	354
Formgebung und Gestalten mit Brotteigen .....	355
Gare und Gärzeitsteuerung roggenhaltiger Teige ..	356
Backöfen-Typen und Beschickungssystem .....	358
Heißluft- und Heizgasumwälzöfen .....	360
Stikken- und Wagenöfen .....	361
Großbacköfen .....	362
Beschickungssysteme für Backöfen .....	363
Heizsysteme für Backöfen .....	364
Umweltschutz und Energieersparnis .....	366
Der Backvorgang .....	368
Der Backverlauf .....	372
Besondere Backverfahren .....	373
Steuern und Überwachen des Backverlaufs .....	375
EDV-Backprogramme .....	376
Wesentliche Vorgänge im Backablauf .....	377
Backverlust und Brotausbeute .....	378
Brotbeurteilung nach Prüfmerkmalen .....	379
Brotfehler und ihre Ursachen .....	380
Altbackenwerden von Brot .....	382
Verzögerung des Altbackenwerdens .....	384
Schimmel als Brotkrankheit .....	386
Lernfeldorientierte Aufgaben .....	387

# Inhaltsübersicht

## – Lernfelder 9 bis 13 –

### Herstellen von

<b>Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten</b> .....	389
Merkmale von Schrot- und Vollkornbroten .....	390
Vollkornmahlerzeugnisse und Backschrote .....	391
Führungen für schrothaltige Gebäcke .....	393
Herstellen von Spezialbroten .....	394
Spezialbrote aus speziellen Mahlerzeugnissen .....	394
Spezialbrote aus besonderen Teigführungen .....	394
Spezialbrote mit besonderem Backverfahren .....	395
Spezialbrote mit Nichtbrotgetreiden .....	396
Spezialbrote mit besonderen Zugaben .....	397
Spezialbrote mit verändertem Nährwert .....	400
Diätetische Spezialbrote .....	401
Brote mit ökologischen Zutaten .....	402
Brot in Fertigpackungen .....	403
Lernfeldbezogene Aufgabe .....	406

### Herstellen von

<b>Feinen Backwaren aus Massen</b> .....	407
Gebäcke aus Schaummassen .....	408
Gebäcke aus Biskuitmassen .....	410
Herstellen von Wiener Masse .....	411
Gebäcke aus Rührmassen .....	413
Gebäcke aus Brandmasse .....	418
Gebäcke aus Makronenmassen .....	420
Erzeugnisse aus makronenähnlichen Massen .....	421
Gebäcke aus Röstmassen .....	422
Lernfeldorientierte Aufgaben .....	424

### Herstellen von

<b>Torten, Desserts und Diätgebäcken</b> .....	425
Zusammensetzung tortenartiger Backwaren .....	426
Gebackene Torten ohne Füllung .....	427
Obsttorten und Obstdesserts .....	430
Herstellen von Krems .....	432
Herstellen von Kremtorten und Kremdesserts .....	435
Herstellen von Sahne- und Sahnekremtorten .....	440
Produktsicherheit bei Sahnetorten .....	442
Hygiene im Umgang mit Sahnezubereitungen .....	444
Rationelle Herstellung von Torten und Desserts .....	446
Überzüge und Dekors für Torten und Desserts .....	449
Kuvertüre und ihre Verarbeitung .....	452
Kakao und kakaohaltige Massen .....	454
Schokoladewaren .....	455
Marzipan- und Nugatohrmassen .....	456
Herstellen von Diät-Feingebäcken .....	458
Diätprodukte für Zuckerkranke .....	459
Lernfeldbezogene Aufgaben .....	462

### Speisen- und

<b>Getränkeangebot der Bäckerei</b> .....	463
Bewirtung von Kunden und Gästen .....	464
Die Speisen- und Getränkekarte .....	465
Angebot an Salaten .....	466
Angebot an Suppen .....	467
Angebot an Eierspeisen .....	468
Gerichte aus Teigwaren .....	470
Aufläufe und Gratins .....	472
Kleine Fleisch- und Geflügelgerichte .....	473
Angebot an Süßspeisen .....	474
Speiseeissorten .....	476
Eisspeisen .....	478
Hygiene im Umgang mit Speiseeis .....	479
Kaffegetränke .....	480
Kakao- und Schokoladengetränke .....	482
Teegetränke .....	483
Milch- und Milchmischgetränke .....	484
Fruchtsäfte, Limonaden und Wässer .....	485
Lernfeldbezogene Aufgaben .....	486

### Planen und Durchführen einer Aktionswoche

....	487
Aktionsplanung .....	488
Arten der Aktionen .....	488
Auf den Betriebstyp bezogene Aktionen .....	490
Aktionen mit Regional- und Länderbezug .....	492
Aktionsdurchführung und -kontrolle .....	496
Lernfeldbezogene Aufgaben .....	498

### Sachwortverzeichnis .....

.....	499
<b>Abbildungsnachweis</b> .....	510

### Dank .....

.....	512
-------	-----