

## 2. Ausbildungsjahr

### Lernfeld 5:

#### Herstellen von kleinen Gerichten

Frühstück .....	3
Salate .....	4
Toastvariationen, Suppen .....	5
Teigwaren, Nudelgerichte .....	6
Teigspeisen: Pizzas .....	7
Teigspeisen: Zwiebelkuchen, Quiches .....	8
Gekochte Eier, Spiegeleier, Rühreier .....	9
Eierspeisen .....	10
Kanapees (Canapés) .....	11
Überbackene Snacks als kleine Speisen .....	12
Kaffee .....	13
Kaffeegetränke .....	14
Tee, Kräuter- und Früchtetees .....	15
Milchgetränke .....	16
Erfrischungsgetränke .....	17
Biere .....	18
Weine, Weinreben, Weinherstellung .....	19
Weine: Qualitätsstufen, Geschmacks- richtungen, Lagerung .....	20
Schaumweine .....	21
Liköre, Likörweine .....	22
Spirituosenherstellung .....	23
Spirituosen .....	24
Servieren von Getränken .....	25
Servieren von Speisen .....	26

### Lernfeld 6:

#### Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Vorgänge beim Backen (Backprozess): Ofentrieb, Krumenbildung .....	27
Vorgänge beim Backen (Backprozess): Krustenbildung .....	28
Gebäcke aus Teigen und Massen .....	29
Unterschiede: Teige und Massen .....	30
Baisermasse: Grundrezept, Aufschlagen .....	31
Baisermasse: getrocknete Erzeugnisse .....	32
Baisermasse: abgeflämmte Erzeugnisse .....	33
Lebkuchenmasse – Oblatenlebkuchen .....	34
Biskuitmasse: Herstellung .....	35
Biskuitgebäcke: Löffelbiskuits .....	36
Wiener Masse: Rezeptur, Aufschlagen .....	37
Wiener Masse: Zweikesselmasse .....	38
Sandmasse: Gebäcke, Herstellung .....	39
Sandmasse: Zweikesselmasse, Marmorkuchen .....	40
Sandmasse: Backen, Gebäckfehler .....	41
Baumkuchenmasse .....	42
Brandmasse: Rezeptur, Herstellung .....	43
Brandmasse: Gebäcke, Lockerung .....	44
Makronenmasse .....	45
Makronengebäcke .....	46

Hippenmasse .....	47
Röstmasse .....	48

### Lernfeld 7:

#### Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen

Buttercremes .....	49
Aufschlagen von Schlagsahne .....	50
Schlagsahne für Torten und Desserts .....	51
Sahnecreme .....	52
Stärke als Bindemittel für Cremes und Füllungen .....	53
Gekochte Cremes .....	54
Süßspeisen aus gekochten Cremes und süße Soßen .....	55
Süßspeisen: Bayerische Creme .....	56
Süßspeisen: Mousse und Gelee .....	57
Konfitüren, Gelees, Marmeladen .....	58
Füllungen: Nuss-, Quark- und Apfelfüllung ...	59
Füllungen: Mohn- und Franchipanfüllung ....	60

### Lernfeld 8:

#### Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts

Tortenformen .....	61
Desserts, Petits Fours .....	62
Herstellen von Torten .....	63
Fertigstellen von Torten .....	64
Cremetorten .....	65
Cremedesserts, Petits Fours .....	66
Sahnetorten .....	67
Sahnecremetorten, Sahnedesserts .....	68
Obsttorten .....	69
Torten mit verschiedenen Füllungen .....	70
Spritzglasuren .....	71
Garnierungen, Schmuckauflagen .....	72

## 3. Ausbildungsjahr

### Lernfeld 9:

#### Verarbeiten von Zucker

Krokant .....	73
Zuckerlösungen, Dickzuckerfrüchte .....	74
Zuckerstufen .....	75
Zuckerkochen, Zuckerschautstücke .....	76

### Lernfeld 10:

#### Arbeiten mit Marzipan

Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse .....	77
Marzipan .....	78
Arbeiten mit Marzipan .....	79
Fertigstellen von modellierten Marzipanfiguren .....	80

## **Lernfeld 11:**

### **Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre**

Kakaobohnen, Kakaoerzeugnisse .....	81
Schokolade, Schokoladenkuvertüre, Kakaobutter, Kakao .....	82
Schokoladenkuvertüre .....	83
Temperieren von Schokoladenkuvertüre ....	84
Kuvertüre, Kuvertürefehler .....	85
Kakaohaltige Fettglasur .....	86
Gießen von Schokoladenhohlkörpern .....	87
Dekor aus Schokoladenspritzglasur .....	88
Nugatmassen (Nougatmassen) .....	89
Pralinensorten .....	90
Pralinenherstellung .....	91
Pralinen im Verkauf .....	92

## **Lernfeld 12:**

### **Herstellen von Speiseeis**

Speiseeissorten .....	93
Zutaten für Speiseeis .....	94
Speiseeisherstellung: Milcheis, Cremeeis ...	95
Speiseeisherstellung: Fruchteis .....	96
Speiseeis: Hygiene und Verkauf .....	97

Eisbecher: Herrichten und Servieren .....	98
Eisbecher .....	99
Sahneeis .....	100
Eistorten .....	101
Eisbomben, Eisdesserts .....	102

## **Lernfeld 13:**

### **Herstellen von Spezialgebäcken**

Vollkorngebäcke .....	103
Erzeugnisse für Diabetiker .....	104
Bio-Backwaren, Backwaren für Zöliakiekranken .....	105
Energieriegel, pikante Snacks .....	106

## **Lernfeld 14:**

### **Planen und Durchführen von Aktionen**

Aktionen: Anlässe, Planung .....	107
Aktion: Festtagstorten .....	108
Aktion: Gebäcke mit Äpfeln .....	109
Aktion: Siedegebäcke .....	110
Aktion: Fitness und Power mit Ihrer Konditorei .....	111
Aktion: Durchführung und Auswertung .....	112