

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1	Konditorin/Konditor – ein Handwerksberuf	7
1.1	Geschichte der Konditorei	7
1.2	Entstehung der Gebäckformen	10
1.3	Berufsfeld der Konditoren	12
1.4	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	13
1.5	Wirtschaftliche und gesellschaftliche Bedeutung der Konditoreibetriebe im Wandel der Zeit	14
2	Mitarbeit in Produktion und Verkauf	19
2.1	Produktions- und Verkaufsräume	19
2.2	Maschinen, Geräte und Werkzeuge	20
2.3	Arbeitsbereiche	25
2.4	Datenverarbeitung	26
2.5	Gepflegtes Erscheinungsbild	29
2.6	Integration in das Team	30
2.7	Anforderungen an Konditoreierzeugnisse	31
3	Arbeitssicherheit – Unfallverhütung	33
3.1	Berufsgenossenschaft	34
3.2	Arbeitsstätten-Verordnung	35
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung	37
3.4	Erste Hilfe	39
3.5	Ergonomie	41
4	Umweltschutz	44
4.1	Umweltschutz bei der Produktion und Reinigung	45
4.2	Abfallvermeidung und Abfallentsorgung	46
4.3	Energie sparen	47
5	Hygiene	49
5.1	Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV)	49
5.2	Mikroorganismen	58
5.3	Schädliche Mikroorganismen	60
5.4	Tierische Schädlinge	63
5.5	Reinigen des Betriebes	65

Lernfeld: Herstellen einfacher Teige und Massen

6	Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel	68
6.1	Kohlenhydrate (Zuckerstoffe)	69
6.2	Fette (Lipide)	71
6.3	Eiweiß (Protein)	76
6.4	Vitamine	80
6.5	Mineralstoffe	82
6.6	Wasser	85
6.7	Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe	87
6.8	Farb- und Aromastoffe	89
7	Rohstoffe	90
7.1	Getreide und Mahlzeugnisse	90
7.2	Convenience-Produkte	97
7.3	Milch und Milcherzeugnisse	99
7.4	Speisefette	105
7.5	Zucker	108
7.6	Honig	114
7.7	Kochsalz (Speisesalz)	116
7.8	Gewürze – Aromen – Ölsamen	118
7.9	Eier	123
7.10	Obst (Früchte)	127
8	Teige und Massen	137
8.1	Hefeteig	137
8.2	Mürbeteig	144
8.3	Eischnee – Schaummasse (Baisermasse)	148
9	Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel	153
9.1	Physikalische Konservierungsverfahren	153
9.2	Chemische Konservierungsverfahren	160
9.3	Biologische Konservierungsverfahren	161
9.4	Chemische Konservierungsstoffe	161
9.5	Altbackenwerden der Backwaren	163
9.6	Lagerung der Backwaren	164
Lernfeld: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen		
10	Ernährungslehre	166
10.1	Enzyme	166
10.2	Stoffwechsel	168
10.3	Nährstoffbedarf	170

10.4	Ernährungsgrundsätze	172	16.7	Schwerer Hefeteig	264
10.5	Ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen	176	16.8	Gerührter Hefeteig	271
10.6	Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	176	16.9	Plunderteig	273
10.7	Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	181	16.10	Zuckerhaltige Glasuren	280
11	Verkaufsförderung durch Marketing	183	17	Feine Backwaren aus Blätterteig und Strudelteig	284
11.1	Standortbestimmung	183	17.1	Blätterteig	284
11.2	Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	184	17.2	Blätterteigarten	285
11.3	Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	186	17.3	Blätterteiggebäcke	288
11.4	Warenpräsentation	187	17.4	Strudelteig	295
11.5	Werbemittel	191	18	Feine Backwaren aus Mürbeteig	299
12	Beratung und Verkauf	195	18.1	Ausrollfähiger (gerollter) Mürbeteig	299
12.1	Einschätzung der Kunden	195	18.2	Spritzmürbeteig	303
12.2	Verkaufsargumente	198	18.3	Streusel	305
12.3	Gesprächsführung beim Verkaufsvorgang	201	19	Lebkuchen und Früchtebrot	307
12.4	Kundenreklamationen	203	19.1	Braune Lebkuchen (Lebkuchenteig)	307
12.5	Fachgerechtes Verpacken	204	19.2	Oblatenlebkuchen (Lebkuchenmasse)	315
13	Rechtliche Vorschriften	208	19.3	Früchtebrot	318
13.1	Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände- gesetz (LMBG)	209	19.4	Glasuren für Lebkuchen und Früchtebrot	319
13.2	Lebensmittelüberwachung	212	Lernfeld: Herstellen und Servieren von kleinen Gerichten und Getränken		
13.3	Kennzeichnung von Lebensmitteln	214	20	Kleine Gerichte	321
13.4	Vertragsrecht	218	20.1	Frühstück und Salate	321
13.5	Rechtliche Bestimmungen für den Betrieb eines Cafés	221	20.2	Suppen und Soßen (Saucen)	326
13.6	Wettbewerbsrecht	222	20.3	Teigwaren und Teigspeisen	328
Lernfeld: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen					
14	Lockierung	223	20.4	Eierspeisen	332
14.1	Hefe – Backhefe (biologische Lockierung)	224	20.5	Soßen (Saucen) für Süßspeisen	334
14.2	Chemische Lockierung	228	20.6	Speisen mit Brot als Grundlage	336
14.3	Physikalische Lockierung	231	20.7	Speisen mit Fleisch, Fisch und Gemüse	337
15	Backen	233	20.8	Servieren und Bedienen	340
15.1	Backöfen	233	21	Getränke	342
15.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)	235	21.1	Kaffee	342
15.3	Schwadengabe beim Backen	236	21.2	Tee	345
15.4	Backhitze – Backzeiten	238	21.3	Milchgetränke	348
15.5	Gärverlust – Backverlust – Gebäckausbeute	240	21.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	349
15.6	Erwärmen im Mikrowellengerät	242	21.5	Bier	351
16	Feine Backwaren aus Hefeteig	243	21.6	Wein	352
16.1	Teigbereitung von Weizenteigen	246	21.7	Schaumweine	354
16.2	Teigführungsarten bei Hefeteigen	248	21.8	Spirituosen	355
16.3	Teigruhe	250	21.9	Getränke anbieten	357
16.4	Gärprozess, Gärsteuerung	251	Lernfeld: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen		
16.5	Leichter und mittelschwerer Hefeteig	254	22	Feine Backwaren aus Massen	359
16.6	Siedegebäcke aus Hefeteig	260	22.1	Aufschlagen von Eiern	359
			22.2	Baisermasse (Schaummasse)	362

22.3	Biskuitmasse	364	Lernfeld: Arbeiten mit Marzipan	
22.4	Wiener Masse	368	27 Marzipan	457
22.5	Sandmasse	370	27.1 Marzipanrohmasse und Marzipan	457
22.6	Baumkuchenmasse	374	27.2 Persipanrohmasse und Persipan	460
22.7	Brandmasse	379	27.3 Arbeiten mit Marzipan	460
22.8	Röstmasse	383		
22.9	Makronemasse	386		
22.10	Hippenmasse	393		
Lernfeld: Zubereiten von Füllungen, Krems, Schlagsahne und Süßspeisen				
23	Füllungen, Krems, Schlagsahne und Süßspeisen	396	28 Kakaoerzeugnisse	468
23.1	Obsterzeugnisse	396	28.1 Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver	469
23.2	Binden- und Geliermittel	397	28.2 Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	470
23.3	Füllungen	400	28.3 Temperieren (Vorkristallisieren) von Kuvertüre	474
23.4	Krems (Cremes)	401	28.4 Gießen von Kuvertürehohlkörpern	478
23.5	Schlagsahne und Sahnekrem (Sahnecreme)	406		
23.6	Süßspeisen	411		
Lernfeld: Entwerfen und Herstellen von Torten, Desserts und Petits Fours				
24	Dekortechniken	415	29 Pralinen	482
24.1	Spritzglasuren und Füllmassen zum Garnieren	415	29.1 Nugatmassen (Nougatmassen)	482
24.2	Spritztüte (Garniertüte)	419	29.2 Pralinensorten und Pralinenherstellung	484
24.3	Garnieren	421		
24.4	Garnierschriften	422		
24.5	Rand- und Stückgarnierungen	424		
24.6	Schmuckauflagen (Auflegedekors)	425		
24.7	Dekormotive und Aufsätze	427		
24.8	Bilder auf Torten	428		
Lernfeld: Herstellen von Speiseeis				
30	Speiseeis	490		
30.1	Speiseeissorten	491		
30.2	Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	492		
30.3	Technologische Bedeutung der Rohstoffe im Speiseeis	493		
30.4	Herstellung und Verkauf von Speiseeis	495		
30.5	Speiseeisspezialitäten	501		
30.6	Eisbecher	505		
30.7	Eisgetränke	507		
Lernfeld: Herstellen von Spezialgebäcken				
31	Spezialgebäcke	510		
31.1	Vollkorngesäcke	510		
31.2	Diätetische Backwaren	512		
31.3	Functional Food	514		
Lernfeld: Planen und Durchführen einer Aktionswoche				
32	Aktionen im Konditoreibetrieb	516		
32.1	Orientierung, Informierung, Planung und Durchführung	516		
32.2	Kontrolle, Auswertung und Bewertung	520		
Sachwortverzeichnis				
Bildquellenverzeichnis				