

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 Mahlerzeugnisse	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			20.4	Eierspeisen	332
14	Lockerung	223	20.5	Soßen (Saucen) für Süßspeisen	334
14.1	Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	224	20.6	Speisen mit Brot als Grundlage	336
14.2	Chemische Lockerung	228	20.7	Speisen mit Fleisch, Fisch und Gemüse	337
14.3	Physikalische Lockerung	231	20.8	Servieren und Bedienen	340
15	Backen	233	21	Getränke	342
15.1	Backöfen	233	21.1	Kaffee	342
15.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)	235	21.2	Tee	345
15.3	Schwadengabe beim Backen	236	21.3	Milchgetränke	348
15.4	Backhitze – Backzeiten	238	21.4	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	349
15.5	Gärverlust – Backverlust – Gebäckausbeute	240	21.5	Bier	351
15.6	Erwärmen im Mikrowellengerät	242	21.6	Wein	352
16	Feine Backwaren aus Hefeteig	243	21.7	Schaumweine	354
16.1	Teigbereitung von Weizenteigen	246	21.8	Spirituosen	355
16.2	Teigführungsarten bei Hefeteigen	248	21.9	Getränke anbieten	357
16.3	Teigruhe	250	Lernfeld: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen		
16.4	Gärprozess, Gärsteuerung	251	22	Feine Backwaren aus Massen	359
16.5	Leichter und mittelschwerer Hefeteig	254	22.1	Aufschlagen von Eiern	359
16.6	Siedegebäcke aus Hefeteig	260	22.2	Baisermasse (Schaummasse)	362

22.3	Biskuitmasse	364
22.4	Wiener Masse	368
22.5	Sandmasse	370
22.6	Baumkuchenmasse	374
22.7	Brandmasse	379
22.8	Röstmasse	383
22.9	Makronenmasse	386
22.10	Hippenmasse	393

Lernfeld: Zubereiten von Füllungen, Krems, Schlagsahne und Süßspeisen

23	Füllungen, Krems, Schlagsahne und Süßspeisen	396
23.1	Obsterzeugnisse	396
23.2	Binde- und Geliermittel	397
23.3	Füllungen	400
23.4	Krems (Cremes)	401
23.5	Schlagsahne und Sahnekrem (Sahnecreme)	406
23.6	Süßspeisen	411

Lernfeld: Entwerfen und Herstellen von Torten, Desserts und Petits Fours

24	Dekortechniken	415
24.1	Spritzglasuren und Füllmassen zum Garnieren	415
24.2	Spritztüte (Garniertüte)	419
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

25	Torten, Desserts und Petits Fours	429
25.1	Herstellen von Torten	429
25.2	Tortenformen	432
25.3	Sahnetorten	434
25.4	Kremtorten (Cremetorten)	438
25.5	Torten mit unterschiedlichen Füllungen	440
25.6	Gebackene Torten und Obsttorten	442
25.7	Desserts und Petits Fours	445

Lernfeld: Verarbeiten von Zucker

26	Zuckererzeugnisse und Schaustücke aus Zucker	449
26.1	Zuckerkochen	449
26.2	Krokant	451
26.3	Zuckerkochen für Schaustücke	453

Lernfeld: Arbeiten mit Marzipan

27	Marzipan	457
27.1	Marzipanrohmasse und Marzipan	457
27.2	Persipanrohmasse und Persipan	460
27.3	Arbeiten mit Marzipan	460

Lernfeld: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre

28	Kakaoerzeugnisse	468
28.1	Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver	469
28.2	Schokolade, Kuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	470
28.3	Temperieren (Vorkristallisieren) von Kuvertüre	474
28.4	Gießen von Kuvertürehohlkörpern	478

29	Pralinen	482
29.1	Nugatmassen (Nougatmassen)	482
29.2	Pralinensorten und Pralinenherstellung	484

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	Vollkorngebäcke	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	521
----------------------------	-----

Bildquellenverzeichnis	528
-------------------------------	-----