

## Übersicht Lektionenzuteilung Berufskennnisse

## Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ / Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ

Bereich	Handwerk & Technologie		Qualität & Sicherheit		Gestalten & Kreieren		Betriebswirtschaft	
Lehrjahr	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.	Themen	Lekt.
<b>1. Lehrjahr</b>	Vorschriften (Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz) Geräte, Maschinen, Anlagen, Techniken, Naturgesetze, Rohstoffe Ernährungsgrundsätze, Nähstoffe, Enzyme, Energiebedarf, Menschliche Verdauung, Stoffwechsel, Ernährungsformen, Weitere Stoffe Arbeits- und Zeitplanung Arbeitsplatzgestaltung Lerndokumentation (Einführung)	60	Vorbeugen und Verminderung von Verletzungen, Massnahmen Erste Hilfe, Hygienemassnahmen Gesetzliche Bestimmungen HACCP Kontrollblätter / Kontrolltätigkeit Mangelnde Hygiene (Folgen) Umweltprobleme, Umweltschutz Ressourceneinsatz Qualitätssicherung, Qualitätsmängel Regelung und Schutz vor Bränden	20	Raum- und Flächenaufteilung Cornettechniken Blockschrift, Gefüllte Schrift Skizzen, Zeichnen, Malen, Farbenlehre (Harmonie der Farben) Marzipan ausschneiden Airbrush einsetzen Basisformen Emailtechnik Schablonen herstellen Einfacher Kundenauftrag	80	<b>Grundrechnen:</b> (Runden, Einheiten, Prozent, Promille, direkte und indirekte Proportion, Flächen und Volumen) <b>Berufsbezogene Berechnungen zu Fachrechnen:</b> Flächen und Volumen Verlust, Rezept Fettgehaltberechnungen Teigausbeute Effektive Arbeitszeit	40
<b>Total 200 Lekt.</b>								
<b>2. Lehrjahr</b>	Geräte, Maschinen, Anlagen Techniken Naturgesetze Rohstoffe Produkte	60	Qualitätssicherung bei verschiedenen Produkten (Anwendung von Prüfmethode) Qualitätsmängel bei verschiedenen Produkten Massnahmen CCP	20	Kursivschrift Marzipanfiguren 2D, Cornettechnik Garnieren auf Lebkuchen Dekor aus Sirup- und Dekorteig Emailtechnik (Fondant) Zeichnen (Perspektive) Formen herstellen, ausgiessen Couvertureformen 3D Figuren dressieren Kundenauftrag	80	<b>Berufsbezogene Berechnungen zu</b> Rezeptmenge, Temperatur Nähr- und Energiewertberechnungen Deklaration der Warenbewirtschaftung Brutto, Netto, Tara-Berechnungen Kalkulationsschema beschreiben Wareneinkauf-Berechnungen Stunden- und Minutenlohn Ausgleichsruhezeit erklären Grundkosten-Berechnung	40
<b>Total 200 Lekt.</b>								
<b>3. Lehrjahr Fachrichtung Bäcker</b>	Geräte, Maschinen, Anlagen Techniken Naturgesetze Rohstoffe Produkte Vorbereitung mündliche Prüfung	60	Pflege (Arten und Einsatz bei Maschinen und Geräten erklären) Hygienesituation (Folgen) Massnahmen (Schutz ihrer Person) Qualitätssicherung, Qualitätsmängel	20	Marzipan modellieren 3D Farben und Airbrush einsetzen Gebildebrot (gekerbt, geritzt, ausgestochene Dekor, Schaustück Formen herstellen (aus Silikon) Kundenauftrag mit Arbeitsplan	80	<b>Berufsbezogene Berechnungen zu</b> Verkaufspreisberechnungen Nutzen der Informatik beschreiben Betriebskostenstruktur Brutto- und Nettolohn, Bruttogewinn I Optimale Lagerung	40
<b>Total 200 Lekt.</b>								
<b>3. Lehrjahr Fachrichtung Confiseur</b>	Geräte, Maschinen, Anlagen Techniken Naturgesetze Rohstoffe Produkte: Vorbereitung mündliche Prüfung:	60	Pflege (Arten und Einsatz bei Maschinen und Geräten erklären) Hygienesituation (Folgen) Massnahmen (Schutz ihrer Person) Qualitätssicherung, Qualitätsmängel	20	Marzipan modellieren 2D, 3D Farben und Airbrush einsetzen Kakaomalerei, Zuckerkochen 2D und 3D Objekte Formen herstellen (aus Silikon) Kleine Objekte zu Anlässen aufbauen Kundenauftrag mit Arbeitsplan	80	<b>Berufsbezogene Berechnungen zu</b> Verkaufspreisberechnungen Nutzen der Informatik beschreiben Betriebskostenstruktur Brutto- und Nettolohn, Bruttogewinn I Optimale Lagerung	40
<b>Total 200 Lekt.</b>								
<b>Total</b>	<b>600</b>	<b>240</b>	<b>(180 + 60)</b>			<b>240</b>		<b>120</b>