



Kompetenzmodell Bäcker/-in

Kompetenzbereich **A Teige herstellen**

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs

Die berufsfachlich kompetente Person (im folgenden Person genannt) stellt Teige für Backwaren aus Hefeteig, Feinteigen ohne Hefe, Weizenteig, Mischteig, Roggenteig Schrotteig, Vollkornteig und Spezialbrotteig her und führt für diese Teige erforderliche Vorstufen, wie verschiedene Sauerteige, Vorteige und Quellstücke.

Sie beurteilt die technologische Wirkung der Rohstoffe bzw. deren Inhaltsstoffe auf die Qualität von Teigen und Gebäck.

Die Person wählt die Rohstoffe aus, führt Rezepturberechnungen durch und stellt, nach Einweisung durch fachkundiges Personal und unter Verwendung von vorgegebenen Rezepturen und Arbeitsanweisungen, unterschiedliche Teige für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren her.

Um die typischen Teig- und Gebäckeeschaften zu erreichen, wendet die Person geeignete Arbeitsschritte zur Herstellung der Teige an und setzt die geeigneten Maschinen fachgerecht und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften ein.

Dieser Kompetenzbereich umfasst das Herstellen von Teigen. Die Aufarbeitung von Brot- und Backwaren sowie das Herstellen von Snacks und kleinen Gerichten fallen nicht in diesen Kompetenzbereich.

Einsatzfeld

Die Personen können in der Teigmacherei einer Bäckerei als Teigmacher zur Herstellung von Teigen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren eingesetzt werden.

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
A.1 Mürbeteig herstellen	A.1.1. Die Person betritt die Produktion in hygienisch ordnungsgemäßer Arbeitskleidung und beachtet die vorgeschriebenen Hygiene- und Arbeitsschutzvorschriften (Arbeitsschuhe, Arbeitshose, T-Shirt, Arbeitsschürze, Kopfbedeckung).	Abschnitt I § 5 Nr. 3 a), b), c), d) 5 a), 7 c), d)	LF 2



Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
	A.1.2 Die Person richtet ihren Arbeitsplatz ein und legt die benötigten Arbeitsmaterialien zur Herstellung eines Mürbeteiges bereit.	Abschnitt II Lfd. Nr. 1	
	A.1.3 Die Person wählt die wichtigsten Rezepturbestandteile aus und kennt die Grundrezeptur für einen einfachen 1-2-3 Mürbeteig. Sie achtet auf eine gleichmäßige kühle Temperatur der einzelnen Rohstoffe.	Abschnitt I § 5 Nr. 7 a), b) 11 a) Abschnitt II Lfd. Nr. 4	
	A.1.4 Die Person öffnet den Spiralkneter, überprüft die Sauberkeit des Knetkessels und die Funktionsfähigkeit der Sicherheitseinrichtungen der Knetmaschine. Sie startet und steuert den für diesen Teig erforderlichen Knetprozess.	Abschnitt I § 5 Nr. 8 d) 10 a), b), c), d)	
	A.1.5 Die Person kennt die Sicherheitseinrichtungen der Knetmaschine.		
	A.1.6 Die Person steuert den Knetprozess, entleert die Knetmaschine, beurteilt die Teigqualität und füllt den Mürbeteig in ein geeignetes Lagerbehältnis und lagert ihn fachgerecht.		
A.2 Weizenteig herstellen	A.2.1 Die Person kennt die wichtigsten Zutaten und Grundrezepturen für Weizenteig.	Abschnitt I § 5 Nr. 12 a), b)	LF 1, 4
	A.2.2 Beim Verwiegen achtet sie darauf, das Salz nicht auf die Hefe zu verwiegen und beachtet die Vorschriften zur Hygiene und zum Arbeitsschutz.	Abschnitt I § 5 Nr. 3 b) 5 b), c)	



Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
	A.2.3 Ausgehend von der Grundrezeptur berechnet die Person die benötigten Rohstoffmengen für den entsprechenden Weizenteig. Sie führt Berechnungen zur Teigtemperatur und Schüttwassertemperatur durch und berücksichtigt hierbei die Knet erwärmung des Weizenteiges. Sie kann Weizenteige fachgerecht herstellen.	Abschnitt I § 5 Nr. 12 a), b)	
	A.2.4 Nach Ablauf der Knetzeit überprüft und beurteilt die Person die Teigqualität.	Abschnitt I § 5 Nr. 8 e)	
	A.2.5 Die Person kennt die Bedeutung der Teigruhen beim Lagern von Weizenteig.	Abschnitt I § 5 Nr. 11a)	
A.3 Sauerteig und Quellstück herstellen	A.3.1 Die Person kennt die wichtigsten Zutaten für Sauerteig und unterschiedliche Sauerteigführungen sowie die dazugehörigen Führungsparameter.	Abschnitt II Lfd. Nr. 3	LF 7
	A.3.2 Sie begründet den Einsatz und das Einsatzgebiet von Sauerteig.		
	A.3.3 Sie begründet den Einsatz und das Einsatzgebiet von Quellstücken, kennt die Verarbeitungsweise und die wichtigsten Zutaten, und begründet die Einweichzeit und die Salzzugabe.		
A.4 Weizenmischteig herstellen	A.4.1 Die Person kennt die wichtigsten Zutaten und Grundrezepturen für Weizenmischteig.	Abschnitt I § 5 Nr. 12 a)	LF 5, 8, 9
	A.4.2 Die Person kennt die unterschiedlichen Führungsparameter wie Teigtemperaturen, Knetzeiten, Knetintensität, und Teigruhen für unterschiedliche Weizen-, Misch- und Roggenteige.	Abschnitt I § 5 Nr. 12 b) Abschnitt II Lfd. Nr. 3	



Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
	A.4.3 Die Person kennt die unterschiedlichen Führungsparameter, die Bedeutung der Teigruhe von Weizenmischteig und führt hierzu Berechnungen durch. Sie kontrolliert die gewünschte Teigtemperatur, um bei Abweichungen weitere Teige wärmer oder kälter zu schütten.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d), e) Abschnitt II Lfd. Nr. 2, 3	
A.5 Mehrkornteig herstellen	A.5.1 Die Person kennt unterschiedliche Mehrkornbrotrezepturen und führt Berechnungen zu Teigmengen durch. A.5.2 Die Person kennt verschiedene Zutaten für Mehrkornteige. A.5.3 Die Person kennt unterschiedliche Brotgetreide sowie die technologischen Eigenschaften von Zutaten. Die Person setzt bei der Herstellung Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig und Quellstücke ein. Sie kontrolliert die gewünschte Teigtemperatur, um bei Abweichungen weitere Teige wärmer oder kälter zu schütten.	Abschnitt II Lfd. Nr. 3	LF 7, 8, 9



Kompetenzbereich	B Teige zu Brot und Kleingebäck aufarbeiten
Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) arbeitet in dem Bereich Aufarbeitung von Brot und Kleingebäck. Hierzu zählt das händische und maschinelle Aufarbeiten von Weizenbrot, Weizenkleingebäck, roggenhaltigem Brot und Kleingebäck sowie Schrot-, Vollkorn-, Spezialbrot und Spezialbrötchen.</p> <p>Die Person berechnet den Backverlust unterschiedlicher Backwaren, um das richtige Teiggewicht zu ermitteln und so das korrekte Gewicht der fertig gebackenen Backwaren zu gewährleisten.</p> <p>Hierbei berücksichtigt sie auch eine eventuelle Besaatung der unterschiedlichen Brote und Kleingebäcke.</p> <p>Die Person führt vorbereitende Arbeiten, wie das Fetten und Bereitstellen von Brotformen und Backblechen sowie das Vorbereiten von Gärgutträgern und Abziehapparaten, aus.</p> <p>Die Person wiegt nach eingehaltener Teigruhe die vom Teigmacher bereitgestellten Teige ab und arbeitet Brote und Kleingebäcke auf. Sie kennt die Bedeutung der Ballengare. Hierbei achtet sie auf das korrekte Rund- und Langwirken der Teiglinge, um so mögliche Gebäckfehler, wie Hohlräume oder Krustenrisse, zu vermeiden.</p> <p>Bei der maschinellen Aufarbeitung setzt die Person Geräte und Maschinen zur rationellen Aufarbeitung ein. Die fertig aufgearbeiteten Brote und Kleingebäcke verbringt die Person in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung/Kühlung/Tiefkühlung.</p> <p>Die Person arbeitet im Bereich Aufarbeitung von Brot und Kleingebäck. Sie arbeitet nicht in der Aufarbeitung von Feinen Backwaren, stellt keine Teige, Massen, Torten und Desserts her und arbeitet nicht im Ofenbereich.</p>

Einsatzfeld	Die Person kann in der Produktion einer Bäckerei, in dem Bereich Aufarbeitung von Brot und Kleingebäck eingesetzt werden.
--------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
B.1 Weizenkleingebäck manuell aufarbeiten	B.1.1. Die Person kennt die Bedeutung und die Auswirkungen der Teigruhe.		LF 5



	B.1.2 Die Person führt Berechnungen zur Anzahl der benötigten Pressen und zur Anzahl der benötigten Gärdielen durch.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d) 10c)	
	B.1.3 Nach der eingehaltenen Teigruhe wiegt die Person den Weizenteig ab und wirkt die abgewogenen Teigstücke fachgerecht rund. Anschließend deckt sie die Pressen zum Schutz vor Verhautung ab.		
	B.1.4 Die Person beherrscht das Abpressen und Rundwirken der Teiglinge, mit der Teigteilmaschine. Sie beachtet hierbei den Arbeitsschutz.	Abschnitt II Lfd. Nr. 2, 3	
	B.1.5 Die Person setzt die abgepressten Teiglinge auf die bereitgestellten, gestaubten Gärdielen.		
	B.1.6 Nach einer kurzen Entspannung der Teiglinge bestaubt die Person die Teiglinge mit Kartoffelstärke, stüpfelt die Teiglinge mit einem Kaisersemmel Stüpfel und legt die Teiglinge mit der Druckmarke nach unten auf die Gärdielen. Die Person bringt die Gärdielen, je nach Weiterverarbeitung, in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung/Kühlung/Tiefkühlung.	Abschnitt I § 5 Nr. 12c), d)	
B.2 Körnerbrötchen manuell aufarbeiten	B.2.1 Die Person führt Berechnungen zum Pressengewicht, unter Berücksichtigung der Besaatung und des Backverlustes, durch.		
	B.2.2 Die Person kennt die Bedeutung und die Auswirkungen der Ballengare auf Teige und Gebäck. Die Person beherrscht das Abpressen der Teige mit der Teigteilmaschine.	Abschnitt II Lfd. Nr. 3	
	B.2.3 Die Person streicht die gepressten Teiglinge mit Wasser ab, drückt die Teiglinge in eine Saatenmischung, befeuchtet die Unterseite und drückt diese ebenfalls in eine Saatenmischung.		LF 8, 9
	B.2.4 Die Person setzt die Teiglinge fachgerecht auf gefettete Lochbleche und bringt diese, je nach Weiterverarbeitung, in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung/Kühlung/Tiefkühlung.	Abschnitt I § 5 Nr. 11a)	
B.3 Brot manuell aufarbeiten	B.3.1 Die Person führt Berechnungen zum nötigen Teiggewicht, unter Berücksichtigung des Backverlustes, durch.	Abschnitt I	LF 5



	<p>B.3.2 Die Person wiegt den, von der Teigmacherei bereitgestellten Weizenmischbrot ab. Sie wirkt die abgewogenen Teigstücke fachgerecht rund und legt diese auf den bemehlten Arbeitstisch. Nach einer Zwischengare von ca. 5 Minuten wirkt die Person die Teigstücke fachgerecht lang und legt die Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die gestaubten Gärkörbe. Bei der Aufarbeitung achtet sie auf das korrekte Rund- und Langwirken der Teiglinge, um so mögliche Gebäckfehler, wie Hohlräume oder Krustenrisse, zu vermeiden.</p> <p>Die Person bringt das Weizenmischbrot in den Gärschrank und achtet hierbei auf die korrekt eingestellte Gärtemperatur und Luftfeuchte.</p>	<p>§ 5 Nr. 8d), 12c), d)</p> <p>Abschnitt II</p> <p>Lfd. Nr. 2, 3</p>	
	<p>3.3 Die Person beherrscht das fachgerechte Aufarbeiten von Mehrkornbrot. Sie führt Berechnungen zum nötigen Teiggewicht, unter Berücksichtigung der Besaatung und des Backverlustes, durch.</p>		
B.4 Weizenkleingebäck maschinell aufarbeiten	<p>B.4.1 Die Person kennt die notwendigen, vorbereitenden Arbeiten sowie die Funktionsweise der Brötchenanlage.</p>	<p>Abschnitt I</p> <p>§ 5 Nr. 8d), 10b), c), 12c)</p>	LF 5
	<p>B.4.2 Die Person füllt den Weizenteig fachgerecht in den Teigtrichter der Kopfmaschine.</p> <p>Sie schaltet die Brötchenanlage ein, kontrolliert das Gewicht der Brötchenteiglinge und beherrscht die Steuerung der Anlage.</p>		
	<p>B.4.3 Sie entnimmt die auf Gärgutträger abgelegten Teiglinge, kontrolliert deren ordnungsgemäße Lage und stellt die Gärgutträger in den bereitgestellten Stikkenwagen. Die Person bringt die Teiglinge in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung.</p>		
B.5 Körnerbrötchen maschinell aufarbeiten.	<p>B.5.1 Die Person kennt die notwendigen, vorbereitenden Arbeiten und die Funktionsweise der Spezialbrötchenanlage.</p>	<p>Abschnitt I</p>	LF 9



	<p>B.5.2 Die Person formt aus dem von der Teigmacherei bereitgestellten Spezialbrötchenteig gleichmäßige Teigstränge.</p> <p>Die Person legt die geformten Teigstränge in die Spezialbrötchenanlage, schaltet die Anlage ein und beherrscht die Steuerung der Anlage. (Gewicht der Brötchenteiglinge)</p>	<p>§ 5 Nr. 8d)</p> <p>Abschnitt II</p> <p>Lfd. Nr. 2, 3</p>	
	B.5.3 Die Person beherrscht die Bedienung der Befeuchtung und Besaatungseinrichtung.		
	B.5.4. Die Person setzt die Spezialbrötchenteiglinge fachgerecht auf gefettete Backbleche ab.		

Kompetenzbereich	C Feine Backwaren aus Teigen aufarbeiten
-------------------------	---

<p>Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs</p>	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) arbeitet feine Backwaren sowohl händisch als auch maschinell auf. Hierzu zählt die Aufarbeitung von Hefefein-, Plunder-, Blätter- und Mürbeteigen. Die Person kennt die notwendigen vorbereitenden Arbeiten. Sie beherrscht das Tourieren, Ausrollen sowie Rund- und Langwirken von Teigen. Die Person setzt Geräte und Maschinen rationell ein. Die fertig aufgearbeiteten Feinen Backwaren verbringt die Person in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung/Kühlung/Tiefkühlung.</p> <p>Sie stellt keine Torten, Desserts oder Backwarensnacks her und arbeitet nicht im Ofenbereich.</p>
--	---

Einsatzfeld	Die Person kann in der Produktion einer Bäckerei für die Aufarbeitung von Feinen Backwaren eingesetzt werden.
--------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
C.1 Feinteig ohne Hefe aufarbeiten	C.1.1. Die Person kennt verschiedene Mürbeteige und beherrscht deren Verarbeitung und den Umgang mit der Ausrollmaschine und dem Rollholz.	Abschnitt I § 5 Nr. 10b), c)	LF 4



Kompetenzmodell

	<p>C.1.2 Sie rollt den Mürbeteig für die unterschiedlichen Gebäcke in unterschiedlichen Stärken fachgerecht aus. Sie legt die unterschiedlichen Teigstücke auf mit Backpapier belegte Backbleche. Zum Transport des ausgerollten Mürbeteiges von der Ausrollmaschine auf die Backbleche wendet sie hierbei die fachlich korrekten Arbeitsschritte an. Zur Aufarbeitung und Formgebung setzt sie geeignete Gerätschaften ein.</p>	14c), d)	
	<p>C.1.3 Sie beurteilt die Mürbeteigqualität und erkennt mögliche Fehler.</p>	Abschnitt I § 5 Nr. 8a), b) c), d), e) Abschnitt II Lfd. Nr. 2	
C.2 Feinteig mit Hefe aufarbeiten	<p>C.2.1 Die Person kennt Hefefeinteige und daraus hergestellte Produkte.</p>		LF 4
	<p>C.2.2 Die Person führt Berechnungen zu benötigten Teigmengen durch.</p>		
	<p>C.2.3 Sie wiegt den von der Teigmacherei bereitgestellten Hefefeinteig nach der eingehaltenen Teigruhe ab.</p>	Abschnitt I § 5 Nr.	
	<p>C.2.4 Die Person beherrscht die fachgerechte Aufarbeitung von Hefefeinteigen (Rund- und Langwirken, Ausrollen). Sie beherrscht das Arbeiten mit der Ausrollmaschine und setzt diese fachgerecht ein.</p>	7 c), d) 10b), c) 14d)	
	<p>C.2.5 Die Person legt die ausgerollten Teigstücke auf gefettete Backbleche, wendet hierbei fachlich korrekte Arbeitsschritte an und begründet das Stippen des Hefefeinteiges mit einer Stipprolle.</p>		
	<p>C.2.6 Die Person lagert die Backbleche bis zur Weiterverarbeitung fachgerecht in der Kühlung/Tiefkühlung.</p>	Abschnitt I § 5 Nr. 11a), b)	



C.3 Hefefeinteig tourieren und aufarbeiten	C.3.1 Die Person kennt unterschiedliche tourierte Hefefeinteige und daraus hergestellte Produkte. Sie kennt die hierzu notwendigen Grundrezepturen.	Abschnitt I § 5 Nr. 10c), 14 d), e)	LF 4
	C.3.2 Die Person beherrscht die Arbeitsschritte des Tourierens eines Hefefeinteiges.		
	C.3.3 Sie kennt die Funktionsweise der physikalischen und biologischen Lockerung.		
	C.3.4 Den fertig tourierten Teig rollt die Person nun auf die erforderliche Stärke aus. Den Teig breitet die Person nun vorsichtig auf dem Arbeitstisch aus, streicht ihn mit Wasser ab und schneidet den Teig mit einem Messer in Dreiecke. Auf jedes Dreieck bringt die Person nun ein Schokostäbchen auf und rollt die Dreiecke zu Hörnchen auf. Die Person setzt die Hörnchen auf Bleche auf.		
	C.3.5 Die Person bringt die Bleche in den Gärschrank oder die Gärunterbrechung/Kühlung/Tiefkühlung/Backbereich.	Abschnitt I § 5 Nr. 11a), b)	
C.4 Blätterteig tourieren und aufarbeiten	C.4.1 Die Person kennt Blätterteig und daraus hergestellte Produkte. Sie kennt die hierzu notwendigen Grundrezepturen. Die Person beherrscht die Arbeitsschritte des Tourierens eines Blätterteiges. Sie kennt die Funktionsweise der physikalischen und biologischen Lockerung.	Abschnitt I § 5 Nr. 14a), b)	LF 4



Kompetenzbereich	D Feine Backwaren aus Massen herstellen, Torten herstellen
-------------------------	---

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die beruflich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) stellt Feine Backwaren aus Massen und Füllungen, Cremes und Torten her.</p> <p>Sie führt Gewichts-, Mengen und Rezeptumrechnung durch und wählt die Rohstoffe entsprechend den Rezepturen aus. Sie beherrscht die nötigen Arbeitsabläufe, wie das Rühren, warm und kalt Aufschlagen, das Melieren, Abrösten, Aufdressieren, und beachtet hierbei die besonderen Hygienevorschriften. Die Person setzt Geräte und Maschinen rationell ein, kennt die unterschiedlichen Backverfahren und beachtet die vorgeschriebenen Sicherheitsvorschriften.</p> <p>Sie stellt keine Teige her, arbeitet nicht in der Aufarbeitung von Brot und Kleingebäck und stellt keine Backwarensnacks oder kleinen Gerichte her.</p>
---	--

Einsatzfeld	Die Person kann in der Produktion einer Bäckerei/Konditorei für die Herstellung von Feinen Backwaren aus Massen und Torten eingesetzt werden.
--------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
D.1 Massen herstellen und verarbeiten	D.1.1. Die Person kennt die Grundrezepturen von Wiener Masse und Sandmasse. Sie schlägt Eier mit Zucker nach Rezeptur unter Zugabe von Gewürzen warm und kalt auf.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d), 10b), c) 11a), 15a), b)	LF 2, 10, 11
	D.1.2 Die Person versiebt das Weizenmehl mit dem Weizenpuder, dem Backpulver und meliert es unter die Ei- Zuckermasse und stellt eine Wiener Masse her.		
	D.1.3 Die Person beherrscht die Verarbeitung von Wiener Masse.		
	D.1.4 Die Person kennt Produkte aus Sandmasse.		



	<p>D.1.5 Die Person beherrscht das Verarbeiten von Sandmasse und kennt verschiedene Grundrezepturen. Bei der Verarbeitung kontrolliert sie die Rohstoffe auf eine erforderliche Temperatur.</p> <p>Sie rührt Zucker und Fett glatt und rührt anschließend nach und nach Vollei unter. Jetzt gibt die Person der Masse ein gut gesiebt Gemisch aus Weizenpuder und Weizenmehl hinzu und rührt es ebenfalls kurz unter. Die fertige Masse füllt die Person dann gewichtsgenau in die vorbereiteten Formen ab.</p>		
D.2 Röstmassen herstellen und verarbeiten	<p>D.2.1 Die Person kennt Röstmassen und deren Zutaten sowie Produkte aus Röstmassen.</p>	Abschnitt I § 5 Nr. 15a), c)	LF 2, 10
	<p>D.2.2 Sie beherrscht die Verarbeitung von Röstmassen.</p>		
D.3 Puddingfüllcreme herstellen und verarbeiten	<p>D.3.1 Die Person kennt die Zutaten für Puddingfüllcremes.</p>	Abschnitt I § 5 Nr. 16d), e)	LF 2, 10, 11
	<p>D.3.2 Die Person beherrscht die Verarbeitung von Puddingfüllcreme.</p>		
D.4 Torten herstellen	<p>D.4.1 Die Person kennt die Grundrezeptur für einen Vanillepudding zur Herstellung einer Buttercreme. Sie beherrscht die hierzu notwendigen Herstellungsverfahren.</p>	Abschnitt I § 5 Nr. 5a), b) 15a), b), c) 16c), d)	LF 2, 10, 11
	<p>D.4.2 Die Person beherrscht die Weiterverarbeitung und Lagerung des hergestellten Puddings.</p>		
	<p>D.4.3 Die Person beherrscht die Herstellung einer Buttercreme und die dazu erforderlichen Arbeitsschritte.</p>		



	D.4.4 Die Person kennt die Wirkungs- und Verarbeitungsweise von Gelatine.	Abschnitt II	
	D.4.5. Die Person kennt die wichtigsten Grundzutaten für eine Sahnecreme sowie die erforderlichen Arbeitsgeräte zu deren Herstellung.	Lfd. Nr. 5, 6, 9	
	D.4.6. Die Person beherrscht die Arbeitsschritte zur Herstellung eines Fruchtpürees, der Verarbeitung von Gelatine und der Herstellung von Sahnecreme.		
	D.4.7. Die Person kennt die Anforderungen an die Sahneverarbeitung, beherrscht das Aufschlagen von Sahne und das Herstellen einer Sahnecreme.		
	D.4.8. Die Person kennt die besonderen Hygienevorschriften bei der Verarbeitung von Sahne.		
	D.4.9. Die Person kennt die benötigten Zutaten für das Herstellen einer Sahnetorte sowie die für die Herstellung erforderlichen Gerätschaften. Sie beherrscht die fachgerechte Zusammensetzung einer Sahnecremetorte.		
	D.4.10 Die Person beherrscht das Schneiden von Biskuitböden und kennt die hierzu notwendigen Arbeitsgeräte sowie die Arbeitsschritte zur Herstellung einer Sahnecremetorte.		
	D.4.11 Die Person beherrscht das Einstreichen und Ausgarnieren einer Sahnecremetorte und setzt die hierzu notwendigen Arbeitsmittel fachgerecht ein.		



Kompetenzbereich	E Backwarensnacks und kleine Gerichte herstellen
-------------------------	---

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) stellt Backwarensnacks aus unterschiedlichen Teigarten, Füllungen und anderen Zutaten in geeigneter Kombination her. Die Person beachtet die besonderen Anforderungen an die Lagerung der Rohstoffe, die Zwischenlagerung und die Präsentation der fertigen Erzeugnisse.</p> <p>Die Person wählt die Rohstoffe und Zutaten nach Rezeptangabe aus und führt notwendige Berechnungen dazu durch. Bei der Vor- und Zubereitung wendet sie geeignete Verfahren.</p> <p>Dieser Kompetenzbereich umfasst ausschließlich das Herstellen von Backwarensnacks und kleinen Gerichten, nicht von Brot, Kleingebäck, Feinen Backwaren, Torten und Desserts.</p>
---	---

Einsatzfeld	Die Person kann in der Produktion einer Bäckerei für die Herstellung von Backwarensnacks und kleinen Gerichten eingesetzt werden.
--------------------	---

Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
E.1 Gebackene Snacks mit Füllungen herstellen	E.1.1. Die Person kennt die Grundrezepturen für tourierte Teige und die daraus hergestellten Produkte.	Abschnitt I § 5 Nr.	LF 4, 6
	E.1.2 Die Person beherrscht die Technik des Tourierens und die Anforderungen an die Rohstoffe. Sie setzt hierzu Maschinen fachgerecht ein.	5a), b) 7c), d) 8d), e) 10b), c)	
	E.1.3 Die Person kennt die notwendigen Arbeitsmittel zum Tourieren von Teigen und führt die Arbeitsschritte fachgerecht durch.	11a)	
	E.1.4 Sie beherrscht das Weiterverarbeiten und die Lagerung von tourierten Teigen.	Abschnitt II	
	E.1.5 Die Person rollt den tourierten Teig fachgerecht aus.	Lfd. Nr. 2, 7, 10	



	E.1.6 Den ausgerollten Teig breitet die Person vorsichtig auf dem gemehlten Arbeitstisch aus. Sie beherrscht dessen Weiterverarbeitung.		
	E.1.7 Die Person kennt die zur Weiterverarbeitung notwendigen Arbeitsgeräte und setzt diese fachgerecht ein.		
	E.1.8 Die Person kennt die Arbeitsgeräte zum Auftragen der Füllung sowie die dazugehörigen Arbeitsschritte und die Wirkung von Eistreich.		
	E.1.9. Die Person beherrscht die Anforderungen an die Lagerung von verderblichen Rohstoffen.		
E.2 Gebackene Snacks mit Auflagen herstellen	E.2.1 Die Person kennt die wichtigsten Rohstoffe zur Herstellung von gebackenen Snacks mit Auflagen sowie die dabei durchzuführenden Arbeitsschritte und führt hierzu die notwendigen Berechnungen durch.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d)	LF 6
	E.2.2 Die Person führt qualitätssichernde Maßnahmen durch.	Abschnitt II Lfd. Nr. 2, 10	
E.3 Sandwich herstellen	E.3.1 Die Person kennt die Temperaturanforderungen an die leicht verderblichen Rohstoffe sowie die Anforderungen an die vorgeschriebenen Lagerbedingungen.	Abschnitt I § 5 Nr. 11a), b)	LF 12
	E.3.2 Die Person führt Berechnungen durch.		
	E.3.3 Die Person wählt geeignete Zutaten zur Herstellung eines Sandwiches aus. Sie kennt die notwendigen Lagerbedingungen, beachtet die Hygienevorschriften und führt notwendige vorbereitende Arbeiten durch.	Abschnitt I § 5 Nr. 5a), b) Abschnitt II Lfd. Nr. 10	



Kompetenzmodell

	E.3.4 Die Person beherrscht die Herstellung, das Verpacken und die Anforderungen an die Auslieferung. Sie vermeidet betriebsbedingte Umweltbelastungen.	Abschnitt I § 5 Nr. 4a), b), c), d) 8e) 11a), b), c), d), e)	
E.4 Kleine Gerichte herstellen	E.4.1 Die Person kennt die Grundzutaten für einen Auflauf sowie die Arbeitsschritte zu dessen Herstellung. Sie kennt die Wirkung der Zutaten.	Abschnitt I § 5 Nr. 5a), b)	LF 12
	E.4.2 Die Person kennt die erforderlichen Arbeitsgeräte und fachgerechten Arbeitsschritte zur Herstellung eines Gemüseauflaufs.	10b), c) 11a), b)	
	E.4.3 Die Person kennt die vorgeschriebenen Temperaturanforderungen an leicht verderbliche Lebensmittel.	Abschnitt II Lfd. Nr. 11	



Kompetenzbereich	F Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren abbacken
-------------------------	---

Erklärung und Abgrenzung des Kompetenzbereichs	<p>Die berufsfachlich kompetente Person (im Folgenden Person genannt) arbeitet in der Produktion einer Bäckerei im Bereich Ofen und backt hier die in der Produktion aufgearbeiteten Backwaren ab.</p> <p>Hierzu zählen die unterschiedlichen Brotsorten, Kleingebäcksorten, Feinen Backwaren sowie unterschiedliche Massen und Snacks.</p> <p>Die Person bereitet die Gebäcke durch Abstreichen, Schneiden, Stippen oder Bemehlen zum Backen vor. Sie beurteilt die Gare und steuert den Gär- und Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke.</p> <p>Sie entwickelt Ablaufpläne zur Beschickung der Öfen und achtet hierbei auf eine bestmögliche Ofenauslastung/Ofenbelegung.</p> <p>Beim Abbacken der unterschiedlichen Produkte wendet die Person geeignete Arbeitsschritte an, um die typischen Gebäckeeigenschaften zu erreichen.</p> <p>Die Person beherrscht die fachgerechten Techniken zur Beschickung der Öfen, insbesondere Schwadengabe, Ziehen des Zuges, Steuerung der Backtemperatur sowie des Ausbackens.</p> <p>Sie führt nachbereitende Arbeiten aus und bringt die Erzeugnisse in eine verkaufsfertige Form.</p> <p>Die Person beurteilt die Arbeitsergebnisse selbstständig, begründet auftretende Gebäckfehler und leitet Maßnahmen zu deren Vermeidung ein.</p> <p>Dieser Kompetenzbereich umfasst das Abbacken von unterschiedlichen Brotsorten, Kleingebäcksorten, Feinen Backwaren sowie unterschiedlichen Massen und Snacks. Das Herstellen von Teigen, die Aufarbeitung von Brot- und Backwaren sowie das Herstellen von Snacks und kleinen Gerichten fallen nicht in diesen Kompetenzbereich.</p>
---	--

Einsatzfeld	Die Person kann, im der Produktion einer Bäckerei als Mitarbeiter zum Abbacken von Brot, Kleingebäck und Feinen Backwaren eingesetzt werden.
--------------------	--



Arbeitsprozess	Beschreibung (Kompetenzen im betrieblichen Arbeitsalltag)	ARP	RLP
F.1 Brot abbacken	F.1.1. Die Person plant eine bestmögliche Ofenauslastung/Ofenbelegung und einen möglichst energiesparenden Backprozess und stimmt sich dazu ggf. mit Kollegen ab.	Abschnitt I § 5 Nr. 7d), e)	LF 5, 8, 9
	F.1.2 Die Person holt die abzubackenden Brotsorten und verbringt diese, je nach Zustand der Gare, in den Gärschrank und steuert den Gärprozess.	Abschnitt I § 5 Nr. 12d)	
	F.1.3 Sie schaltet den Gärschrank ein und stellt die korrekte Gärtemperatur und Luftfeuchte ein.		
	F.1.4 Die Person holt die abzubackenden Brotsorten aus dem Gärunterbrecher oder dem Gärschrank und bestimmt die Gare.		
	F.1.5 Die Person bereitet die abzubackenden Brotsorten durch Umsetzen, Stürzen, Abstreichen, Schneiden, Stippen oder Bemehlen fachgerecht zum Backen vor.	Abschnitt I § 5 Nr. 7d)	
	F.1.6 Sie steuert den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen der Gebäcke.	Abschnitt I § 5 Nr. 10c), 12e)	
	F.1.7 Sie nimmt die vorbereiteten Brotsorten und schiebt sie mit Abziehapparaten oder auf Backblechen in den Ofen. Hierbei steuert sie die Anbacktemperatur, den Temperaturverlauf/die Temperaturkurve und die Backzeit.	Abschnitt II	
	F.1.8 Die Person beherrscht die fachgerechte Technik der Schwadengabe und des Zug Ziehens.	Lfd. Nr. 3	
	F.1.9. Nach Ende des Backprozesses backt die Person die unterschiedlichen Produkte fachgerecht aus, führt nachbereitende Arbeiten aus und bringt die Produkte in den Versandbereich.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d), e)	
	F.1.10. Die Person beurteilt die Brotqualität selbstständig, begründet auftretende Fehler und leitet Maßnahmen zu deren Vermeidung ein.	Abschnitt II Lfd. Nr. 2	



F.2 Kleingebäck und Backwarensnacks abbacken	F.2.1 Die Person holt die abzubackenden Kleingebäcke und Backwarensnacks und verbringt diese, je nach Zustand der Gare und der Teigart, in den Gärschrank. Sie steuert den Gärprozess.	Abschnitt I § 5 Nr. 12d)	LF 5, 6, 8, 10, 12
	F.2.2 Die Person holt die abzubackenden Kleingebäcke aus der Kühlung/Tiefkühlung, dem Gärunterbrecher oder den Gärschrank, bereitet sie zum Backen vor und bestimmt die Gare.		
	F.2.3 Die Person bereitet die abzubackenden Kleingebäcke und Backwarensnacks durch Umsetzen, Stürzen, Abstreichen, Schneiden, Stippen oder Bemehlen fachgerecht zum Backen vor und steuert den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen (Anbacktemperatur, Temperaturverlauf, Temperaturkurve, Backzeit, Schwadengabe, Zug) der für Kleingebäcke und Backwarensnacks. Die Person beherrscht die fachgerechte Technik der Schwadengabe und des Zug Ziehens für das Abbacken von Kleingebäck und Backwarensnacks.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d), e), 10c), 12e)	
	F.2.4 Nach Ende des Backprozesses backt die Person die unterschiedlichen Kleingebäcke und Backwarensnacks fachgerecht aus, führt nachbereitende Arbeiten aus und bringt die Produkte in den Versandbereich. Die Person beurteilt die Qualität von Kleingebäcken und Backwarensnacks selbstständig, begründet auftretende Fehler und leitet Maßnahmen zu deren Vermeidung ein. Nicht zum Verkauf geeignete Backwaren sortiert sie aus, sie führt nachbereitende Arbeiten durch und bringt die Produkte in den Versandbereich.	Abschnitt II Lfd. Nr. 2, 10	
F.3 Feine Backwaren abbacken	F.3.1 Die Person holt die abzubackenden Feinen Backwaren und verbringt diese, je nach Zustand der Gare und der Teigart in den Gärschrank.	Abschnitt I	LF 4



Kompetenzmodell

	<p>F.3.2 Die Person holt die abzubackenden Feinen Backwaren, bestimmt die Gare.</p> <p>Die Person bereitet die abzubackenden Feinen Backwaren durch Umsetzen, Abstreichen, Schneiden, oder Stippen fachgerecht zum Backen vor.</p> <p>Sie steuert den Backprozess entsprechend der technologischen Veränderungen für Feine Backwaren.</p>	<p>§ 5 Nr. 10c), 12d), e), 14f)</p> <p>Abschnitt II</p> <p>Lfd. Nr. 4</p>	
	<p>F.3.3 Nach Ende des Backprozesses führt die Person nachbereitende Arbeiten aus und bringt die Produkte in den Versandbereich.</p> <p>Die Person beurteilt die Qualität von Feinen Backwaren selbstständig, begründet auftretende Fehler und leitet Maßnahmen zu deren Vermeidung ein.</p>	<p>Abschnitt I</p> <p>§ 5 Nr. 8d), e)</p> <p>Abschnitt I</p> <p>Lfd. Nr. 2</p>	
F.4 Massen abbacken	<p>F.4.1 Die Person kennt unterschiedliche Massen und bereitet diese fachgerecht zum Backen vor.</p> <p>F.4.2 Sie steuert den Backprozess entsprechend der technologischen Eigenschaften der Massen (Anbacktemperatur, Temperaturverlauf, Temperaturkurve, Backzeit, Schwadengabe, Zug).</p> <p>F.4.3 Nach Ende des Backprozesses führt die Person nachbereitende Arbeiten aus und bringt die Produkte in den Versandbereich.</p> <p>Die Person beurteilt die Qualität der gebackenen Massen selbstständig und begründet auftretende Gebäckfehler.</p>	<p>Abschnitt I</p> <p>§ 5 Nr. 10 c), 12d), e)</p> <p>Abschnitt II</p> <p>Lfd. Nr. 5</p> <p>Abschnitt I</p> <p>§ 5 Nr. 8d), e)</p> <p>Abschnitt II Lfd. Nr. 2</p>	<p>LF</p> <p>2, 4 10</p>
F.5 Kleine Gerichte abbacken	<p>F.5.1 Die Person kann kleine Gerichte (z. B. Gemüseauflauf) fachgerecht abbacken und führt nachbereitende Arbeiten fachmännisch durch.</p>	<p>Abschnitt I</p> <p>§ 5 Nr. 10c), 12e)</p>	<p>LF 12</p>



	F.5.2 Sie beurteilt die Qualität der abgebackenen kleinen Gerichte (z. B. Gemüseauflauf), erkennt aufgetretene Gebäckfehler und leitet Maßnahmen zur deren Vermeidung ab.	Abschnitt I § 5 Nr. 8d), e) Abschnitt II Lfd. Nr. 2, 10, 11
--	---	--

Liste der nicht behandelten Ausbildungsinhalte aus dem Ausbildungsrahmenplan

§ 5 Nr. 1

§ 5 Nr. 2

- ➔ Grund: Es handelt sich um theoretisches Wissen, welches mit diesem Test nicht abgefragt werden kann. Außerdem ist es für die fachliche Kompetenzfeststellung nicht relevant.

§ 5 Nr. 6

§ 5 Nr. 9

- ➔ Grund: In der beruflichen Praxis weniger relevant, da diese Tätigkeiten meist von anderen Personen im Betrieb übernommen werden.