

# Einstufungsprüfung – Bäcker

## FACHKUNDE UND BÄCKEREITECHNOLOGIE

### 1. Klasse

#### Kompetenzbereich Arbeitsplatz Bäckerei

Die Schülerinnen und Schüler

- können die Entwicklung des Bäckereigewerbes recherchieren und präsentieren sowie die Branchen- und Marktstellung eines Betriebes aufgrund des Angebots darlegen (**Entwicklung des Bäckereigewerbes**),
- sind in der Lage, Erste Hilfe Maßnahmen zu beschreiben sowie Maßnahmen zum Brandschutz und präventive Schritte zur Vermeidung von Unfällen sowie von berufsspezifischen Erkrankungen unter Einbeziehung der Ergonomie zu nennen und zu erklären (**Erste Hilfe Maßnahmen. Brandschutz**),
- können berufsspezifische Geräte und Maschinen benennen, deren Handhabung und Wirkungsweise anhand eines herzustellenden Produktes erläutern sowie Pflege- und Instandhaltungsmaßnahmen darlegen (**Unfallverhütung. Geräte und Maschinen**).

#### Kompetenzbereich Herstellung von Backwaren

Die Schülerinnen und Schüler können

- den Warenbedarf ermitteln, Kriterien der Qualitätskontrolle bei der Warenübernahme nennen sowie den Warenfluss von der Übernahme bis zum Verkauf eines Produktes erarbeiten und erklären (**Warenbedarfsermittlung, Qualitätskontrolle von Waren**),
- die Lagerbedingungen von Roh- und Hilfsstoffen erklären, die Auswirkungen einer unsachgemäßen Lagerung erläutern sowie Konservierungsmethoden vorschlagen (**Lagerung. Warenfluss. Kältelagerung**),
- die produktbezogene Verwendung und die backtechnologische Auswirkung von in der Bäckerei verwendeten Roh- und Hilfsstoffen erläutern sowie Qualitätskriterien für diese definieren (**Roh- und Hilfsstoffe**),
- eine Rezeptsammlung anlegen sowie die nötigen Mischungs-, Mengen- und Temperaturberechnungen durchführen und erklären (**Rezepturen. Mischungs-, Mengen- und Temperaturberechnungen**),
- den Produktionsfluss einer Backware in Verbindung mit den Abteilungen eines Bäckereibetriebes erklären und die zu beachtenden gesetzlichen Hygienestimmungen erläutern (**Hygienebestimmungen**),
- den Produktionsprozess einer Backware fachlich richtig darstellen, mögliche Fehlerquellen aufzeigen sowie die einzelnen Arbeitsschritte begründen und präsentieren (**Herstellungsprozesse von Teigen und Massen. Teigverarbeitung. Backverfahren**),
- Möglichkeiten für kalte und warme Imbisse aufzeigen und deren Herstellung erläutern (**Kalte und warme Imbisse**),

#### Schulbücher:

Jenecek, et al: Bäckerei in Theorie und Praxis. Schulbuchnummer **190916**

Mar: Ernährungslehre in Bäckerei und Konditorei. Schulbuchnummer **190918**