

# Einstufungsprüfung – Bäcker

## FACHKUNDE UND BÄCKEREITECHNOLOGIE

### 2. 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 (**Angebotspalette. Branchen- und Marktstellung. Gesundheitsförderung**),
- können berufsspezifische Geräte und Maschinen benennen, deren Handhabung und Wirkungsweise anhand eines herzustellenden Produktes erläutern sowie Pflege- und Instandhaltungsmaßnahmen darlegen (**Ergonomie, 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**),
- die Lagerbedingungen von Roh- und Hilfsstoffen erklären, die Auswirkungen einer unsachgemäßen Lagerung erläutern sowie Konservierungsmethoden vorschlagen (**Lagerung. Konservierung**),
- können die Funktion, die Handhabung sowie Auswirkungen unterschiedlicher Backöfen und Kälteanlagen in Verbindung mit einem herzustellenden Produkt erklären (**Kältelagerung**),
- Eigenschaften, Zusammensetzung sowie Vor- und Nachteile von Halbfabrikaten und Convenienceprodukten nennen, deren Verwendung begründen sowie die Herstellung von Teiglingen und Tiefkühlprodukten fachgerecht erläutern (**Halbfabrikate und Convenienceprodukte**),
- 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 Produktionsprozess einer Backware fachlich richtig darstellen, mögliche Fehlerquellen aufzeigen sowie die einzelnen Arbeitsschritte begründen und präsentieren (**Herstellungsprozesse von Teigen und Massen. Teigverarbeitung. Backverfahren. Feinbackwaren, Betriebsorganisation**),
- Möglichkeiten für kalte und warme Imbisse aufzeigen und deren Herstellung erläutern (**Kalte und warme Imbisse**),
- geeignete Materialien für die Verpackung von Backwaren auswählen, die Auswahl begründen, Produkte fachgerecht deklarieren und Produktpräsentationen unter Berücksichtigung werbetechnischer Grundsätze entwickeln (**Verpackungsmaterial. Produktpräsentation**).

#### Schulbücher:

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

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