

# Meisterprüfung Bäcker



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Akademische Bildungsabteilung

## VERBINDUNGSDOKUMENT CFA – UNTERNEHMEN

*Gliederung und Verteilung der Verpflichtungen  
zwischen dem CFA und dem Unternehmen*

Nomenklatur-Nr.: **NORMEN  
1115135A**

Datum der Verordnung: **31.05.2011**

Datum der Aktualisierung  
des  
Verbindungsdokumentes: **April 2014**

Referent des Diploms -  
Erstellung des  
Dokuments und  
Aktualisierung: **Ginette  
Kirchmeyer  
IEN-ET**

Version nach Funktionen



MINISTÈRE DE  
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE  
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Der Rektor der Akademie

Jacques-Pierre Gougeon



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Der Präsident

Bernard Stalter



Arbeitgeberverband der Bäckerei und Bäckerei-  
Konditorei

des Départements Bas-Rhin des  
Départements Haut-Rhin

Der Präsident

Der Präsident

Materne Hauk

Michel Grenacker

<b>CFA</b>	<i>Benennung des CFA:</i>					
	<i>Telefon:</i>					
	<i>E-Mail-Adresse:</i>					
	<i>Betreuungslehrer:</i>	20		20		M
20			20		M	
<b>Lehrling</b>	<i>Name:</i>					
	<i>Vorname:</i>					
	<i>Adresse:</i>					
	<i>E-Mail:</i>					
	<i>Telefon:</i>					
<b>Unternehmen</b>	<i>Benennung:</i>					
	<i>Adresse:</i>					
	<i>Telefon:</i>					
	<i>E-Mail:</i>					
	<i>Unternehmer:</i>					
	<i>Lehrmeister (falls abweichend):</i>					
<b>Diplom erworben in:</b>	<i>Punktuell</i>	<input type="radio"/>		<i>CCF</i>	<input type="radio"/>	
<b>Verschiedene Informationen:</b>						

## ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Das Verbindungsdokument ist ein Basistool für die berufliche Weiterbildung durch Ausbildung und **verteilt und gliedert** die Verantwortlichkeiten in Hinblick auf die Ausbildung zwischen dem Unternehmen und dem CFA. Es wurde zu Beginn verfasst von den Lehrkräften des Berufsbereichs und stützt sich auf das Pflichtenheft für die beruflichen Aktivitäten als Auszug aus dem nationalen Pflichtenheft des Diploms und wird den beruflichen Weiterbildungspartnern vorgestellt, welche die in diesem Dokument festgelegten Aufgaben ändern oder bestätigen werden. Die Inhalte können vom CFA in Abhängigkeit je nach Besonderheiten ihrer Partner oder auch je nach der im Bildungszentrum verfügbaren Ausstattung angepasst werden, die Besuche in den Unternehmen erlauben die Feststellung dieser Besonderheiten. Nach einem ersten Erprobungsjahr wird es abhängig von den bei der Betreuung im Unternehmen gemachten Feststellungen überarbeitet und korrigiert. Es ist auch ein Bezugsinstrument vor der Unterzeichnung eines Ausbildungsvertrags und ermöglicht es zu bestimmen, ob die Aktivitäten des Unternehmens angemessen mit dem Diplom übereinstimmen.

Dieses Dokument ermöglicht eine individuell abgestimmte Betreuung und eine Positionierung (und keine Auswertung) während der pädagogischen Betreuung mit dem Unternehmen. Für die Diplome bei der Kontrolle im Laufe der Schulung muss man sich nach den landesspezifischen Stufen richten, die von den Inspektionsorganen zur Verfügung gestellt werden.

Dieses Verbindungsdokument stützt sich auf das Pflichtenheft der Meisterprüfung „Bäcker“.

## UMSETZUNG

Das Verbindungsdokument wird den zukünftigen Lehrmeistern im Rahmen ihrer Schulung, den in der sektoralen Sitzung bestätigten Lehrmeistern einzeln im Unternehmen durch den Inspektor der Ausbildung oder durch den Ausbilder vom CFA im Rahmen der Verbindung CFA – Unternehmen vorgestellt.

Das Verbindungsdokument ermöglicht die Organisation der Fortschritte der Berufslehrer.

### Lastenheft der Weiterbildung durch Ausbildung, das Verbindungsdokument ermöglicht

#### 1. dem Lehrmeister:

- dem Lehrling geeignete Aufgaben in Zusammenhang mit der Ausbildung auszusuchen und anzuvertrauen,
- den Inhalt der Berufsausbildung zu erfassen,
- den vom Lehrling erreichten Grad an Autonomie zu verfolgen und diesen gemäß folgenden Kriterien zu positionieren: „nicht beherrscht“ oder „ist dabei, zu erlangen oder „beherrscht“.

#### 2. dem pädagogischen Team des CFA:

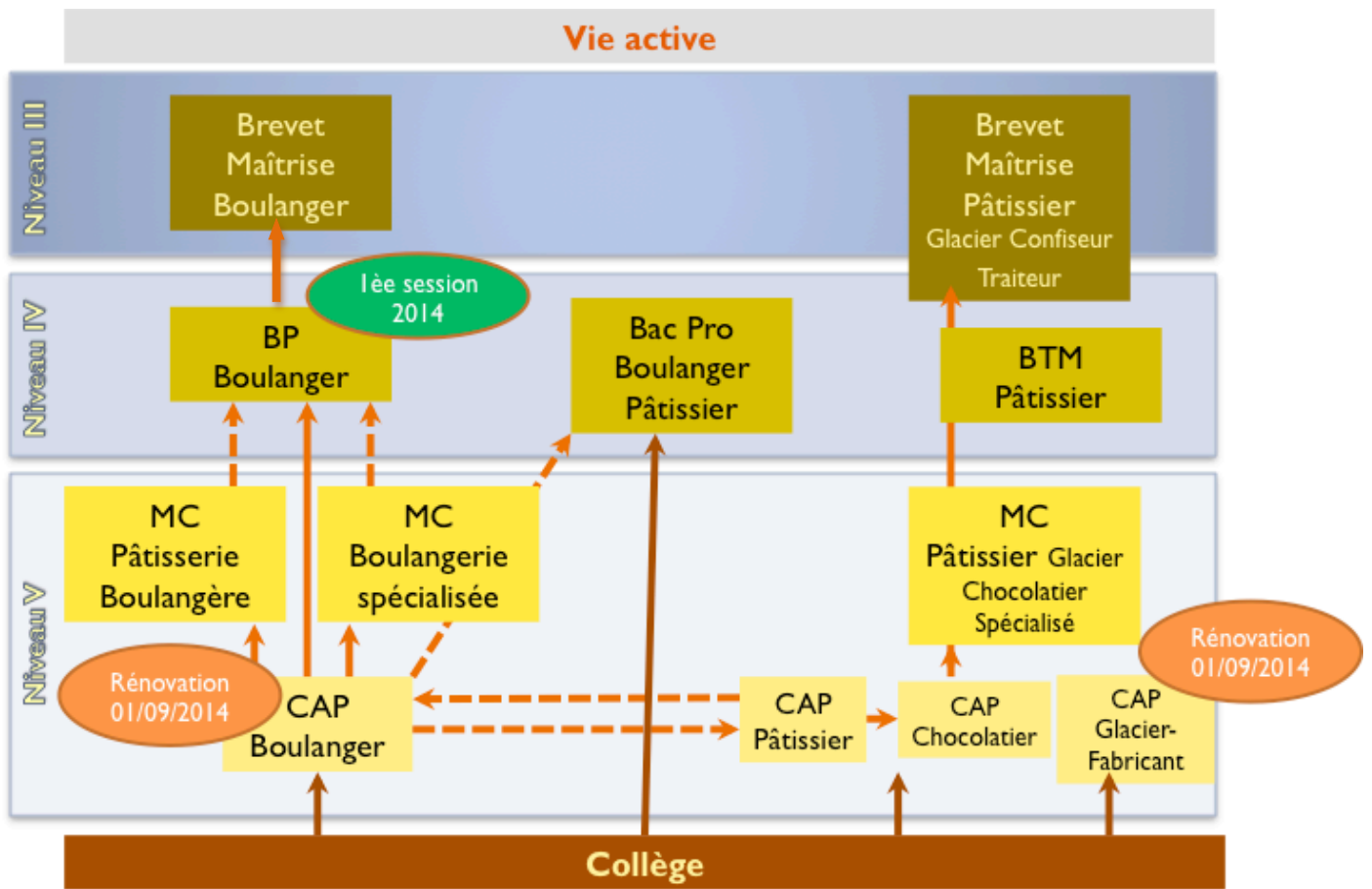
- die pädagogische Verbindung im Unternehmen vorzubereiten,
- das Ausbildungsprogramm des Lehrlings (Fortschritte) zu organisieren durch Integration seiner persönlichen Erfahrung im Unternehmen,
- Lehrmaterialien zu erstellen im Rahmen der Betreuung und Weiterverfolgung der Entwicklung der Ausbildung des Lehrlings
  - begleitende Lehrmittel oder Lehrmaterialien zur Individualisierung (Verbindungskarte CFA/Unternehmen, formative Bewertungsstufen, Bilanzbögen...).

Die CFA/Unternehmen-Verbindungskarten stellen eine Hilfe für den Lehrling dar und ermöglichen es der Lehrkraft, die Entwicklung seiner Ausbildung zu verfolgen und seine persönlichen Erfahrungen im Unternehmen auszuwerten.

Die formativen Beurteilungsstufen oder Bilanzbögen ermöglichen es, den Lehrling regelmäßig in Abhängigkeit der zu erreichenden Ziele zu positionieren. Der Lehrling muss über die erreichten Fortschritte informiert werden.

#### 3. dem Lehrling:

- einen detaillierten Überblick zu erhalten über seine Berufsausbildung.
- aktiv an der Umsetzung teilzunehmen.
- **den ergänzenden Charakter beider Ausbildungspole (CFA und Unternehmen)** zu verstehen.
- seine Fortschritte abzuschätzen.



## Der Lehrling „Meisterprüfung Bäcker“ und sein Arbeitsumfeld



Der Lehrling muss Inhaber eines Diploms vom Grad 5 des betreffenden Sektors sein.

Wer die Meisterprüfung Bäcker erfolgreich ablegt, der ist ein qualifizierter Fachmann für die Konzeption und die Herstellung von Brotprodukten, Feingebäck, Sandwichs und von Bäckerei-Gastronomie.

Er beherrscht die beruflichen Techniken mit dem permanenten Ziel der Produktionsoptimierung unter Einhaltung der Hygienevorschriften und der Vorschriften zur Vermeidung berufsbedingter Gefahren.

Er beherrscht die Berechnungen in Verbindung mit Produktionskosten unter Einhaltung der vom Unternehmen festgelegten Qualitätskriterien und der geltenden gesetzlichen Vorschriften.

Er ist dazu aufgefordert, ein Produktionsteam zu animieren, zu leiten und zu managen. Er nimmt an der Produktvermarktung teil.

Letztendlich und mit seiner Erfahrung kann er ein Bäckerei-Unternehmen gründen, übernehmen und leiten. Außerdem kann er auch eine anerkannte höhere Ausbildung übernehmen, insbesondere die Meisterprüfung „Bäcker“.

### Berufsbild (letztendlich betroffene Anstellungen)

- Gelernter Bäcker
- Verantwortlicher der Produktion mit direktem Bezug oder nicht zur Kundschaft
- Ausbilder, Vorführer
- Unternehmer oder Betriebsführer

### Arten von Unternehmen, in denen sich diese Arbeitsstellen befinden

- Bäckerei-Unternehmen (ortsgebunden oder nicht)
- Verbraucherketten (VMK)
- Landwirtschaftliche Verarbeitungs- und Nahrungsmittelindustrie
- Ausbildungszentren
- Unternehmen der „Weizen - Mehl - Brot“-Industrie
- Alle Unternehmen, die die Verwendung eines Backraums zur Brotherstellung nachweisen

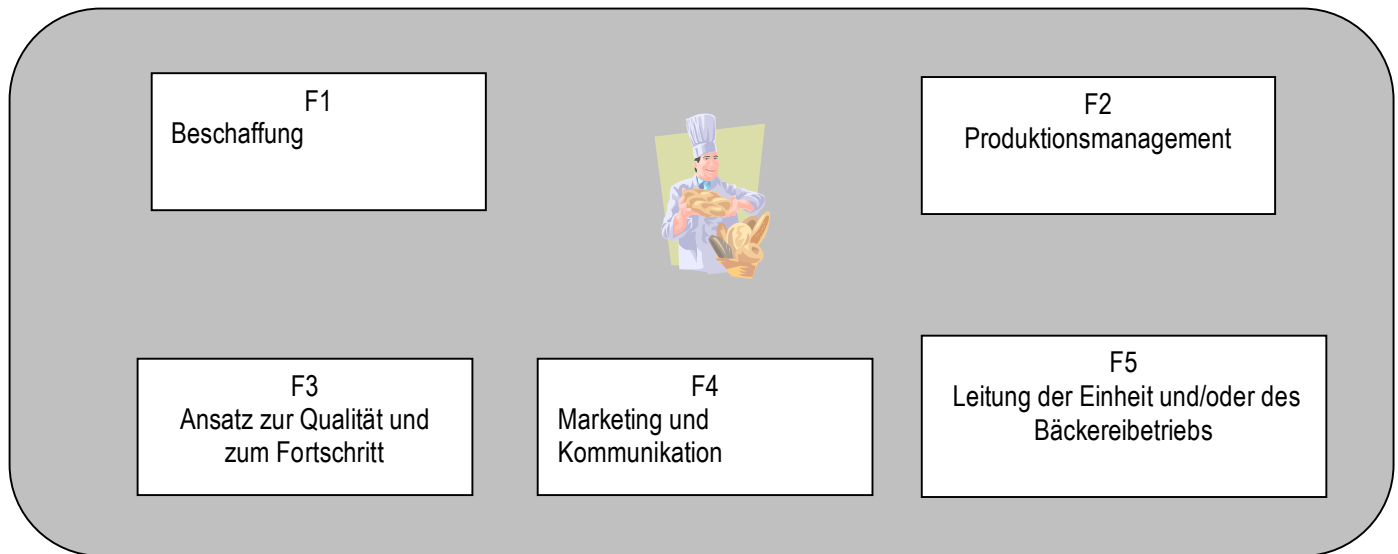
### Technische Umgebung der Arbeitsstelle

Das Berufsfeld des beruflich qualifizierten Bäckermeisters ist gekennzeichnet durch:

- Perfekte Kenntnis des Materials, der Prozesse und der verwendeten Rohstoffe, was eine Optimierung der Produktion ermöglicht
- Berücksichtigung der ökonomischen Zwänge und Vorschriften sowie der Anforderungen hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Qualität und Produktivität des Unternehmens.
- Die Fähigkeit, das Produktionsteam zu animieren, zu leiten und an der Produktvermarktung teilzunehmen.
- Berücksichtigung der Anliegen der Akteure des Unternehmens (Kunden, Angestellte, Lieferanten, ...) im Rahmen einer Vorgehensweise unter der Maßgabe der nachhaltigen Entwicklung.
- Die Anpassung an die Entwicklung des Konsumverhaltens, das vor allem angeregt wird durch Fachkräfte im Gesundheitswesen und durch die Verbraucher.

## Beschreibung der beruflichen Tätigkeitsfelder

Die Aktivitäten sind an folgende Aufgaben gebunden:



- F1** **Beschaffung:** Wirtschaften mit den Rohstoffen, den Zwischenprodukten und den Verbrauchsmaterialien. (Verwaltung von Lagerbeständen, Aufträgen, Versorgung, Kontrolle, die Tagesproduktion berechnen ...)
- F2** **Produktionsmanagement:** Organisation und Durchführung der Produktion. (Verschiedene Arbeitsmethoden auswählen, das Material einführen und einsetzen, innovative Produkte entwerfen ...)
- F3** **Ansatz zur Qualität und zum Fortschritt:** Teilnahme an der Formalisierung (Gestaltung und Normung) und die Weiterverfolgung des Qualitätsansatzes im Kontext einer nachhaltigen Entwicklung sicherstellen (Bereiche Instandhaltung und Pflege, Gesundheit und Arbeitssicherheit, organoleptische (sensorische) Prüfung, Ernährungswissenschaft und Umwelt, kaufmännischer Bereich ...). Gefahren feststellen
- F4** **Marketing und Kommunikation:** Für die Versorgung und Beschaffung der Verkaufsstelle(n) sorgen, Produkte bewerten und aufwerten. Intern und nach außen kommunizieren
- F5** **Leitung der Einheit und/oder des Bäckereibetriebs:** Personalbereich (führen, anregen, Ratschläge erteilen ...)  
Ökonomisches Management und Marketing: Berechnung von Produktionsleistungen, Selbstkostenpreise, Verkaufspreisen ...

## Erforderliche Fähigkeiten

Die berufliche Umgebung, in der jemand mit bestandener Meisterprüfung Bäcker seine berufliche Aktivität ausübt, erfordert geeignetes Verhalten und eine angemessene Kleidung sowie eine gute körperliche Belastbarkeit. Außerdem muss er stets die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften einhalten.

Im Rahmen der Aktivitäten des Betriebs kann er im Schichtdienst arbeiten (flexible Arbeitszeiten).

## Vorschriften

Die Lehrlinge der Meisterprüfung „Bäcker“ werden bewertet nach den neuen Prüfbescheinigungs-Modalitäten, die im Amtsblatt der Französischen Republik vom 3. März 2012 festgelegt sind und gemäß der Prüfungsordnung.

Brevet professionnel : BOULANGER			CFA ou sections apprentissage habilités Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics habilités		CFA ou sections d'apprentissage non habilités Enseignement à distance Formation continue en établissements privés	
Épreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 : Fabrication d'une commande	U.10	12	Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours
E.2 : Technologie professionnelle	U.20	3	Ecrite	2 h	CCF		Ecrite	2h
E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	U.30	3	Ecrite	2h	CCF		Ecrite	2 h
E.4 : Gestion appliquée		6						
Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	U.41	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	U.42	3	CCF		CCF		Orale	30 min
E.5 : Expression française et ouverture sur le monde	U.50	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
E.6 : langue vivante étrangère (1)	U 60	1	CCF		CCF		Orale	10 min+ 20 min prépa
Épreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère	UF		Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa

(1) Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

## Gelernte kulturelle Öffnung im Ausbildungszentrum und im Unternehmen

Der Lehrling muss zu Folgendem in der Lage sein:

Die wichtigsten Entwicklungen des Bäckerberufs zeitlich einordnen		Verantwortlichkeit der Ausbildung		Semester			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Die Entwicklung des Bäckerhandwerks							
<b>Das Brot und die Bäckerei: von gestern, von heute und von morgen</b>	Die französische Bäckerei seit dem Zweiten Weltkrieg Die Entwicklungen des Bäckerhandwerks Die Brote in der Welt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Argumente anführen für das Interesse, diesen Brottyp anzubieten		Verantwortung für die Ausbildung		Semester			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Die Brote in der Ernährung							
<b>Die Brotsorten mit Nährwertigenschaften</b>	Das Brot mit Keimen Das Nährstoffbrot „Typ 80“ (Mühlsteinmehl) Das Nährstoffbrot (B1) Das Nährstoffbrot (Körner)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Die Diätbrote</b>	Das glutenfreie Brot Das salzfreie Brot Das Glutenbrot Das Haferkleiebrod	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Die Aktivitäten der Branche		Verantwortung für die Ausbildung		Semester			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Die verschiedenen Tätigkeitsbereiche der Bäckerei angeben Die Akteure der „Weizen - Mehl - Brot“-Branche nennen und ihre jeweiligen Aufgaben Die Aufgabe jedes Akteurs der Branche erklären Die verschiedenen Berufsverbände nennen und deren Aufgabe erläutern							
<b>Die Tätigkeitsbereiche, die Akteure der „Weizen - Mehl - Brot“-Industrie und die vermarkteten Produkte</b>	Die Rolle der Einlagerungsstellen Die französische Müllerei heute (Gruppierungen und Marken) Die Rolle der Berufsverbände Die verschiedenen Unternehmensarten: Handwerksbetriebe, ortsgebunden oder nicht (Märkte, Verkaufsrundfahrten, Lieferungen), Hotspots (Vorrangstellen), Franchiseketten, Konzerne, Verbrauchermarktketten (VMK)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Der Standort, die Räumlichkeiten, Nebengebäude und Lieferungen		Verantwortung für die Ausbildung		Semester			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Die verschiedenen Arbeitsbereiche nennen und deren Hauptfunktionen angeben Die Vorschriften zur Installation einer Backstube (Trittstufe vorwärtsgerichtet), eines Arbeitsplatzes und eines Verkaufsraums nennen							
<b>Organisation der Produktion</b>	Die Einrichtung des Arbeitsraums und der Arbeitsplätze Die Kreisläufe der Produktionsorganisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Die Transportmittel nennen; die Auswahl eines Transportmittels begründen in Abhängigkeit von einer Herstellung und/oder einer Lieferung							
<b>Organisation der Lieferungen</b>	Die Transportmittel für: Lieferungen, Verkaufsrundfahrten, Versorgung der Verkaufsstellen, Märkte. Die Gesetzgebung in Verbindung mit den Transporten der verderblichen Lebensmittel.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				



## **AUFTEILUNG DER HALBJAHRESAUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN UND IM CFA**

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 1		Beschaffung		Semester			
Wirtschaften mit den Rohstoffen, den Zwischenprodukten und den Verbrauchsmaterialien. (Verwaltung von Lagerbeständen, Aufträgen, Versorgung, Kontrolle, die Tagesproduktion berechnen ...)				1	2	3	4
	In den wichtigsten Aufgaben	In Abschlusskompetenzen					
Innerhalb des Unternehmens	Annahme der Rohstoffe, der Zwischenprodukte und der Verbrauchsmaterialien	c2.1→	Annehmen und lagern				
	Kontrollieren und Lagern der gelieferten Rohstoffe, der Zwischenprodukte und der Verbrauchsmaterialien	c3.1→	Kontrollieren der Lagerbewegungen (Rohstoffe, Zwischenprodukte und Verbrauchsmaterialien)				
	Berechnung der Produktion in Abhängigkeit der täglichen Bestellungen	c1.3→	Festlegen des an die Tagesproduktion gebundenen Bedarfs				
	Versorgen der Arbeitsplätze	c4.1→	Vorbereiten oder vorbereiten lassen der am Arbeitsplatz erforderlichen Arbeitsmaterialien				
Mit den Partnerfirmen	Teilnehmen an der Beschaffungspolitik im Rahmen einer umweltbewussten und ökologisch verantwortungsvollen Vorgehensweise	c1.2→	Bestimmen und auswählen der Lieferanten in Zusammenarbeit mit seiner Hierarchie				
	Verwalten der Bewegungen von Lagerbeständen	c1.1→	Festlegen des Bedarfs an Rohstoffen, Zwischenprodukten und der Verbrauchsmaterialien des Unternehmens und diese bestellen				
	Erstellen der Aufträge an Lieferanten						

 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

*Achtung: Der Lehrling muss regelmäßig die erforderlichen Informationen sammeln, die erforderlich sind für die Zusammenstellung seiner persönlichen beruflichen Unterlagen für die Abschlussprüfung.*

# AUSBILDUNG IM CFA

<b>Funktion 1: Beschaffung</b>				
Wirtschaften mit den Rohstoffen, den Zwischenprodukten und den Verbrauchsmaterialien. (Verwaltung von Lagerbeständen, Aufträgen, Versorgung, Kontrolle, die Tagesproduktion berechnen ...)	<b>Semester*</b>			
	1	2	3	4
<b>Arbeitstechnologie</b>				
Der Weizen				
Das Weizenmehl				
Die anderen Mehle und Körner				
Die anderen in der Bäckerei verwendeten Grundrohstoffe				
Die anderen zugehörigen Materialien bei Brotherstellung und Feingebäck				
Die Produkte, die verwendet werden bei der Herstellung von süßen und salzigen Belägen				
Der Standort, die Räumlichkeiten, Nebengebäude und Lieferungen				
<b>Praxis</b>				
<b>Die anderen Brotarten</b>				
Das Sauerteigbrot				
Das Roggenbrot				
Das Bio-Brot				
Das Milchweißbrot				
Das Dinkelbrot				
<b>Die Nährstoffbrote</b>				
Das Weizenkeimbrot				
Das Haferkleiebrot				
<b>Das ökonomische und rechtliche Umfeld, Führung des Unternehmens</b>				
Das Lastenheft und die Versorgungsketten				
Die Geschäftsunterlagen				
Die Verwaltung der Lagerbestände - Die FIFO-Methode (First In First Out - Ersteingang/Erstausgang)				
<b>Angewandte Wissenschaften</b>				
Die Hygiene der Ausgangsstoffe				
Die Verpackungsmaterialien und Materialien für den Lebensmitteleinsatz				

\* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 2	Produktionsmanagement		Semester			
	Organisation und Durchführung der Produktion. (Die verschiedenen Herstellungsmethoden auswählen, das Produktionsmaterial mit Vernunft auswählen, seine Arbeit und die des Produktionsteams organisieren ...)		1	2	3	4
In den wichtigsten Aufgaben	In Abschlusskompetenzen					
Auswählen der verschiedenen Herstellungsmethoden, die im Unternehmen anwendbar sind und die den Erwartungen der Verbraucher entsprechen	c1.4→	Beherrschen der verschiedenen „Prozesse“ zur Brot- und Backwarenherstellung				
Einsetzen des Produktionsmaterials auf vernünftige Weise	c1.5→	Optimieren des Einsatzes von Produktionsmaterial				
Organisieren seiner Arbeit und derjenigen des Produktionsteams	c1.6→ c1.7→	Zeitliches und räumliches Planen der Arbeit Die Arbeitsplätze organisieren				
Durchführen der Produktion	c2.2→	Vorbereiten, herstellen				
Überprüfen der Anwendung des Herstellungs-„Prozesses“ unter Einhaltung der guten Hygienepraxis gemäß der Lebensmittelsicherheit	c2.4→	Anwenden, anwenden lassen und überprüfen der Betreuung des Herstellungs-„Prozesses“				
Entwerfen innovativer Produkte	c2.3→	Erstellen, neu kreieren				



**Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings**

*Achtung: Der Lehrling muss regelmäßig die erforderlichen Informationen sammeln, die erforderlich sind für die Zusammenstellung seiner persönlichen beruflichen Unterlagen für die Abschlussprüfung.*

# AUSBILDUNG IM CFA

## Funktion 2: Produktionsmanagement

Organisation und Durchführung der Produktion. (Die verschiedenen Herstellungsmethoden auswählen, das Produktionsmaterial mit Vernunft auswählen, seine Arbeit und die des Produktionsteams organisieren ...)

Semester\*

	1	2	3	4
<b>Arbeitstechnologie</b>				
Die Ausrüstung, Handwerkszeug und elektrische Installationen				
Die Organisation und die Kontrollen				
Die Schritte der Brotherstellung				
Die Fermentation				
Die Herstellung von Feinbackwaren				
<b>Praxis</b>				
Das französische Traditionsbrot bei unterschiedlichem Kneten				
Das französische Traditionsbrot mit verschiedenen Vorgärungen				
Das französische Traditionsbrot mit verschiedenen Triebmethoden				
Die Produkte aus Hefebütterteig				
Die Produkte aus Brioche-Teig				
Die Kasten Kuchen (Muffins), Brownies und Lebkuchen				
Die Produkte aus Blätterteig				
Die Cremes und Beläge bei Feinbackwaren				
Die Teige, die als Unterlage dienen für Fast-Food-Produkte				
Die salzigen Beläge und Füllungen				
Die Produkte der Bäckerei-Gastronomie				
Die Dekorationen aus Teig für Buffets				
Die Dekorationen aus Partybrot für Buffets				
Das Schreiben mit der spitzen Tüte				
<b>Das ökonomische und rechtliche Umfeld, Führung des Unternehmens</b>				
Die Produktionsfaktoren und die Produktivität				
Die Arbeitszeitgestaltung				
<b>Angewandte Wissenschaften</b>				
Veränderungen, welche durch die Nahrungsmittel-Bestandteile bemerkbar werden				
Wesentliche physikalisch-chemische Eigenschaften, die in der Berufspraxis eingesetzt werden				
Herstellung von Lebensmitteln				
Konservierung von Erzeugnissen, die hergestellt oder in der Bäckerei verwendet werden				
Die Erzeugung von Wärme und von Kälte				
Die Lüftung und Klimatisierung von Arbeitsstätten				
Die Verkleidungs- und Oberflächenmaterialien				
Lagerungsbedingungen				
Energieversorgung und Versorgung mit Kaltwasser				

\* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 3		Qualitätsansatz und Fortschritt		Semester			
<p><u>Qualität:</u> Protokolle, Anweisungen und Erfassungs- oder Anmeldeformulare zur Einhaltung der Vorschriften und zur Leistungsoptimierung des Unternehmens.</p> <p><u>Fortschritt:</u> Eine Diagnose durchführen über die drei Stützen einer nachhaltigen Entwicklung, die sich auf die „sozialen, ökonomischen und ökologischen“ Aspekte erstrecken.</p>				1	2	3	4
<b>In den wichtigsten Aufgaben</b>		<b>In Abschlusskompetenzen</b>					
Teilnehmen an der Umsetzung des Qualitätsansatzes und dessen Weiterverfolgung sicherstellen	Identifizieren der Gesundheitsrisiken und diese hierarchisch nach dem Rang einstufen	c3.2→	Bemessen von Größenordnung und Umfang der Gesundheitsrisiken				
	Reagieren auf unvorhergesehene Ereignisse und Korrekturmaßnahmen ausführen	c2.5→	Vorschlagen von Lösungen, diese anwenden und deren weiteren Verlauf verfolgen				
	Identifizieren und einrichten von Regeln zur Rückverfolgbarkeit von Nahrungsmitteln	c2.7→	Anwenden von Qualitätsansatz-Verfahren				
	Erstellen von Materialwartungsplänen	c3.5→	Überprüfen der korrekten Funktion der verwendeten Geräte und deren Sicherheitseinrichtungen				
	Erstellen von technischen Datenblättern für die Herstellung unter Berücksichtigung der Nahrungsqualität und der sensorischen Prüfungen	c3.3→	Kontrollieren der Weiterentwicklung von Produkten während des gesamten Herstellungsprozesses, von der Verarbeitung bis hin zur Vermarktung				
Teilnehmen an der Umsetzung des Ansatzes der nachhaltigen Entwicklung und dessen weitere Verfolgung sicherstellen	Identifizieren der Akteure (Lieferanten, Mitarbeiter, Verbraucher, Institutionen)	c4.6→	Kommunizieren mit den verschiedenen Akteuren der Branche				
	Identifizieren des Spielraums für Verbesserungen	c2.5→	Vorschlagen von Lösungen, diese anwenden und deren weiteren Verlauf verfolgen				
	Anwenden und anwenden lassen der geltenden gesetzlichen Vorschriften (Räume, Material, Personal und andere externe Personen, Rohstoffe und Endprodukte)	c2.7→	Anwenden von Qualitätsansatz-Verfahren				
	Beachten eines einheitlichen Dokuments	c2.8→	Anwenden der Maßnahmen für die Hygiene, Gesundheit und die Sicherheit der Angestellten				
	Beachten der Leitfäden für bewährte Verfahren (Best Practice-Leitfäden)	c2.9→	Anwenden der Maßnahmen für die die sanitäre Hygiene und für die Lebensmittelsicherheit				
	Anwenden lassen der Vorgehensweise zum Umweltschutz des Unternehmens	c4.2→	Mitteilen der Richtlinien				
	Befolgen lassen	c4.3→	Kommunizieren mit den Vorgesetzten, den Mitgliedern des Teams und mit Dritten				



**Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings**

*Achtung: Der Lehrling muss regelmäßig die erforderlichen Informationen sammeln, die erforderlich sind für die Zusammenstellung seiner persönlichen beruflichen Unterlagen für die Abschlussprüfung.*

## Funktion 3: Ansatz zur Qualität und zum Fortschritt

**Qualität:** Protokolle, Anweisungen und Erfassungs- oder Anmeldeformulare zur Einhaltung der Vorschriften und zur Leistungsoptimierung des Unternehmens.

**Fortschritt:** Eine Diagnose durchführen über die drei Stützen einer nachhaltigen Entwicklung, die sich auf die „sozialen, ökonomischen und ökologischen“ Aspekte erstrecken.

**Semester\***

	1	2	3	4
<b>Arbeitstechnologie</b>				
Die Brote in der Ernährung				
Der Qualitätsansatz				
<b>Praxis</b>				
<b>Die Nährstoffbrote</b>				
Das Brot vom Typ 80 (Mühlsteinbrot)				
Das Brot vom Typ 110				
Das Brot aus B-Weizenschrot (Alto)				
Das Körnerbrot				
<b>Das Diätbrot ohne Salz</b>				
<b>Das ökonomische und rechtliche Umfeld, Führung des Unternehmens</b>				
Der Qualitätsansatz				
<b>Angewandte Wissenschaften</b>				
Herkunft der mikrobiellen Flora der Nahrungsmittel				
Lebensmittelverderblichkeit				
Lebensmittel-Toxikologie				
Hygiene des Personals				
Hygiene der Räumlichkeiten und des Materials				
Hygiene und Umsetzung der Arbeitsprotokolle				
Qualitätsansatz				
Ermittlung des Berufsrisikos in Verbindung mit Staub				
Ermittlung der Risiken von Allergenen				
Behandlung und Verwertung von Abfällen				
Anwendungsbereiche der nachhaltigen Entwicklung in der Bäckerei				

\* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 4		Marketing und Kommunikation		Semester			
Versorgung der Verkaufsstelle(n), die Produkte vorstellen, die Vermarktung bewerten, intern und nach außen kommunizieren ... Ermittlung und Inanspruchnahme der institutionellen Einrichtungen (Handelskammern, Berufsverbände ...).				1	2	3	4
Bei den wichtigsten Aufgaben	In Abschlusskompetenzen		1	2	3	4	
Für die Versorgung und Beschaffung der Verkaufsstelle(n) sorgen	c1.10 →	Organisieren der Versorgung der Verkaufsstelle(n)					
Präsentieren der Erzeugnisse	c2.6→	Anordnen der Erzeugnisse im Laden in Zusammenarbeit mit dem Verkaufspersonal					
Bewerten des Verkaufs der Erzeugnisse	c4.7→	Teilnehmen an der Produktbewertung und an der Leitung und Belegung des Verkaufsraums					
Internes Kommunizieren mit den Vorgesetzten, dem Verkaufs- und dem Produktionspersonal	c4.8→	Berücksichtigung und Analyse der Bemerkungen des Verkaufspersonals und diese beraten bei der Produktbeschreibung und der Produktstrategie					
Internes Kommunizieren mit den Kunden und den Lieferanten	c4.9→	Kommunizieren mit Hilfe der Informations- und Kommunikationstechnologie					
Ermittlung und Inanspruchnahme der institutionellen Einrichtungen (Handelskammern, Berufsverbände)	c4.10 →	Verwenden der verschiedenen Dienstleistungen der institutionellen Einrichtungen					



## Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings

***Achtung:** Der Lehrling muss regelmäßig die erforderlichen Informationen sammeln, die erforderlich sind für die Zusammenstellung seiner persönlichen beruflichen Unterlagen für die Abschlussprüfung.*



# AUSBILDUNG IM CFA

<b>Funktion 4: Marketing und Kommunikation</b>				
Versorgung der Verkaufsstelle(n), die Produkte vorstellen, die Vermarktung bewerten, intern und nach außen kommunizieren ... Ermittlung und Inanspruchnahme der institutionellen Einrichtungen (Handelskammern, Berufsverbände ...).	<b>Semester*</b>			
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Arbeitstechnologie</b>				
Die Entwicklung des Bäckerhandwerks				
Die Aktivitäten der Branche				
<b>Praxis</b>				
<b>Die regionalen Brote</b>				
Roggenpastete				
Das Brot aus Beaucaire				
Das Brot aus Lodève				
Das Brié-Brot				
<b>Die aromatischen Brote</b>				
<b>Die europäischen Brote</b>				
Das Ciabatta				
Das Panini				
Das Polarbrot				
Die Brötchen				
<b>Das ökonomische und rechtliche Umfeld, Führung des Unternehmens</b>				
Das Verkaufsargument				
Das Merchandising und die visuelle Kommunikation				
Die Kommunikation mit und ohne den Einsatz von Medien				
Die Nachfrage				
Die Vielseitigkeit von Unternehmen				
Die Unternehmensstruktur				
Das ökonomische Umfeld				
Die Quellen des nationalen und europäischen Rechts				
Der Tarifvertrag				
Die Verantwortlichkeit				
Das institutionelle Umfeld				
<b>Angewandte Wissenschaften</b>				
Die Natur der Lebensmittelbestandteile und die Rolle der Nährstoffe				
Die Nährstoffmenge von bestimmten Lebensmittel				
Ausgewogene Ernährung				
Essverhalten				
Nährstoffspezifischer Nutzen der vermarkteten Produkte				
Sensorische Analyse				
Verdauung der Nahrungsmittel				

\* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 5		Leitung der Einheit und/oder des Bäckereibetriebs		Semester			
Personalmanagement: ein Team leiten, an der Einstellung von Personal und an der Bewertung der Team-Mitglieder teilnehmen. Ökonomisches Management und Marketing: Berechnung der Produktionsleistung, der Selbstkostenpreise und Bestimmung des Verkaufspreises; die Buchhaltungsunterlagen analysieren; teilnehmen an der Investition in Verbindung mit der Produktionsaktivität.							
	Bei den wichtigsten Aufgaben	In Abschlusskompetenzen		1	2	3	4
5.1 → Personalbereich	Leiten und animieren eines Teams	c4.2 →	Mitteilen der Richtlinien				
		c4.5 →	Betreuung des Produktionsteams: motivieren, Ratschläge erteilen, die Mitglieder des Teams ausbilden				
	Teilnehmen an der Einstellung und Bewertung der Team-Mitglieder	c1.9 →	Festlegen des Qualifikationsbedarfs mit den Vorgesetzten				
5.2 → Ökonomie und Finanzen	Berechnung der Produktionsleistung, der Selbstkostenpreise und Bestimmung des Verkaufspreises	c1.8 →	Optimierung der Margen (Gewinnspannen) des Unternehmens				
	Analysieren und auswerten der Buchhaltungsunterlagen	c3.4 →	Analysieren der Ergebnisse des Unternehmens				
	Teilnehmen an der Wahl der Investition in Verbindung mit der Produktionsaktivität	c4.4 →	Analysieren des Investitionsbedarfs in Zusammenarbeit mit seinen Vorgesetzten				



**Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings**

*Achtung: Der Lehrling muss regelmäßig die erforderlichen Informationen sammeln, die erforderlich sind für die Zusammenstellung seiner persönlichen beruflichen Unterlagen für die Abschlussprüfung.*

# AUSBILDUNG IM CFA

## Funktion 5: Leitung der Einheit und/oder des Bäckereibetriebs

<p><b>Personalmanagement:</b> ein Team leiten, an der Einstellung von Personal und an der Bewertung der Team-Mitglieder teilnehmen.</p> <p><b>Ökonomisches Management und Marketing:</b> Berechnung der Produktionsleistung, der Selbstkostenpreise und Bestimmung des Verkaufspreises; die Buchhaltungsunterlagen analysieren; teilnehmen an der Investition in Verbindung mit der Produktionsaktivität.</p>	<b>Semester*</b>			
	1	2	3	4
<b>Das ökonomische und rechtliche Umfeld, Führung des Unternehmens</b>				
Die Suche nach einer Anstellung				
Der Arbeitsvertrag				
Die Beendigung des Arbeitsvertrags				
Die Vergütung				
Die Geschäftsordnung				
Die Kommunikation innerhalb des Unternehmens				
Die Bewertung der Angestellten				
Die Ausbildung				
Die Motivation				
Die Arbeitnehmervertretung				
Die Konfliktbewältigung				
Die Bilanzsumme und die Gewinn- und Verlustrechnung				
Die Kostenberechnung				
Die Lenkungsrechnung, Rentabilitätsschwelle (Break-Even-Punkt) und die Kennzahlen				
Der Verkaufspreis				
Die Verkaufsprognose				
Die Zahlungsarten				
Die Kontrollsoftware, die Managementinstrumente, Softwarepakete				
Die Wirtschaftsindikatoren				
Das Unternehmenswachstum				
Das gesellschaftliche Unternehmen				
Der Unternehmergeist, das Projekt, die Formalitäten für die Gründung				
Der Finanzierungsplan				
Die Wahl einer Rechtsform				
<b>Angewandte Wissenschaften</b>				
Das Einheitliche Dokument				

- Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, machen Sie in der entsprechenden Spalte ein Kreuz.

## **ANHANG: Einzelheiten zu der Weiterentwicklung des neuen Pflichtenhefts für die Meisterprüfung Bäcker (2012)**

### **Das neue Pflichtenheft berücksichtigt die folgenden Entwicklungen:**

#### **Eine erhöhte Verantwortlichkeit im Bereich der Backstube ist ein Hauptziel.**

- die perfekte Kenntnis des Materials und der verwendeten Rohstoffe
- die durchdachte Organisation seiner Arbeit und derjenigen des Produktionsteams
- die Ausführung, die basiert auf der technischen Beherrschung der verschiedenen „Prozesse“ der Brotherstellung in der Bäckerei

#### **Die Diversifizierung und die im Verkauf angebotene Produktqualität sind eine große Herausforderung beim Reagieren auf die Kundennachfrage.**

- Die französischen Traditionsbrote, die sogenannten „Spezialbrote“, die Feinbackwaren stellen den Kern des Know-hows dieses Berufs. dar. Allerdings werden auch die Regionalbrote und die europäischen Brote behandelt, um die Ausbildung vollständiger zu gestalten. Während der Prüfung eines Verkaufsgesprächs dient das Nährstoffbrot als Unterstützung.
- Besonderen Wert wird gelegt auf die Vorbereitung und die Herstellung von „Bäckerei-Fast-Food“, spezieller auf die Erstellung eines Angebots für den Sandwich-Teil.
- Die Qualität der im Verkauf angebotenen Produkte ist Gegenstand einer Bewertung, die sich vorrangig auf das Endprodukt und den Bereich Geschmack konzentriert (50 % der Note in der Prüfung E1)

#### **Die Leitung eines Angestellten bei der praktischen Prüfung**

Um den Definitionen der Funktionen „Produktionsmanagement“ und „Personalmanagement“ zu entsprechen, assistiert dem Prüfungskandidaten 3 Stunden lang (1. Tag) ein Gehilfe (Inhaber eines Bäckerei-Diploms der Stufe 5) bei Folgendem:

- Eine der Cremes vorbereiten für die Herstellung der Feinbackwaren
- Herstellung des ganzen oder eines Teils der Dekorierung aus gebackenem Teig für die Präsentation des Buffets
- Abwiegen und helfen bei verschiedenen Zubereitungen

Der Kandidat wird bewertet nach seinen Kompetenzen zu vermitteln, zu betreuen und zu leiten.

#### **Anwendung der Kommunikations- und Verkaufstechniken**

- **Die Verkaufsoptimierung**, die es dem Lehrling ermöglichen soll, eine erfolgreiche Geschäftsstrategie umzusetzen, stützt sich auf der Berücksichtigung der Auswertung von Entwicklungen bei dem Verbraucherverhalten, der Präsentation und Bewertung von Produkten, der Kommunikation über die Qualität dieser und auf die verschiedenen, der Kundschaft angebotenen Dienstleistungen.

#### **Bei der Prüfung ist ein Fremdsprachentest zwingend erforderlich.**

Es ist zwingend erforderlich, die Lehrlinge auf die internationale Mobilität vorzubereiten und das Erlernen von Sprachen in den Ausbildungsverlauf aufzunehmen.

#### **Ansatz zur Qualität und zum Fortschritt: Eine unumgängliche übergreifende Aufgabe.**

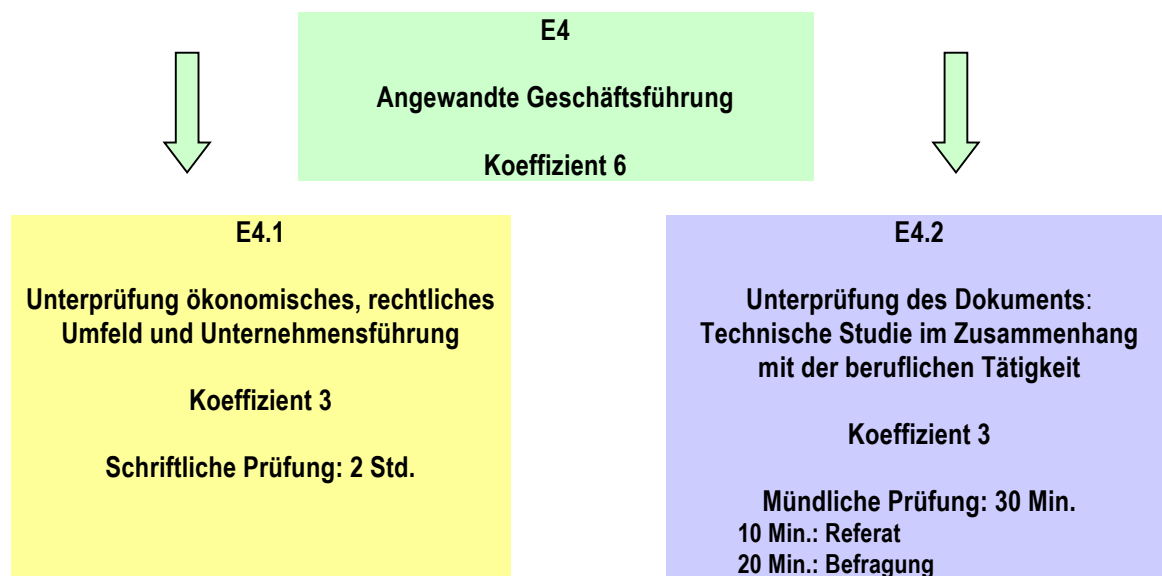
Die Berücksichtigung des Ansatzes zur Qualität und zum Fortschritt im Rahmen der nachhaltigen Entwicklung soll den Lehrling dazu bewegen, im Ausbildungszentrum und/oder im Unternehmen aktiv teilzunehmen an der Umsetzung und der Weiterverfolgung dieser Ansätze, sowohl bei der Feststellung von Gefahren, als auch bei der Ausarbeitung von Verfahren und bei der Anwendung dieser.

**Das ökonomische und rechtliche Umfeld und die Führung des Unternehmens:** eine in beruflichen Situationen verankerte Ausbildung, deren Ziele die folgenden sind:

- **das zukünftige Personal zu sensibilisieren für die Einhaltung der Gebote der Führung.** Die Bewältigung der Kosten betrifft das gesamte Personal, wie auch immer dessen Grad der Verantwortung ist. Jede in der Bäckerei-Einheit und/oder Bäckereibetrieb durchgeführte Aktivität erfordert einen systematischen Ansatz, der die Kompetenzen und die Kenntnisse in Bezug auf die Produkte, das Material, die Hygiene, die Gesundheit, die Sicherheit, die Führung und die Kenntnis seiner ökonomischen und rechtlichen Umgebung mobilisiert. Für die Einhaltung vom Personal der festgelegten Ziele hinsichtlich der Führung ist es zweckmäßig, ihm zu ermöglichen, die Mechanismen zu verstehen;
- **dem künftigen Personal in den Bereichen Ökonomie, Recht und Soziales die Werkzeuge zu geben**, die erforderlich sind für dessen Entwicklung innerhalb der Organisation über die Dauer dessen gesamter, schlüssiger Ausbildung hinweg;

- **es dem zukünftigen Absolventen ermöglichen, die Merkmale der Umgebung und des Sektors seiner beruflichen Tätigkeit zu erkennen**, indem er sensibilisiert wird für die ökonomischen rechtlichen Dimensionen, die die Beziehungen zwischen den Akteuren und den Institutionen strukturieren;
- **die Mittel vorstellen, die es ihm ermöglichen, einen gegebenen beruflichen Kontext einzubeziehen und die Kultur und die Komponenten zu erwerben**, die für den Beruf und die Arbeit der Bäckereibranche typisch sind;
- **das Aneignen von Methoden**, von Hilfsmitteln zum intellektuellen Nachdenken und von Fähigkeiten der Beobachtung, Analyse, Gesprächs- Argumenten und der Kommunikation erleichtern;
- **dazu beitragen, die soziale Verantwortung zu entwickeln** durch Stärkung insbesondere des Verantwortungsbewusstseins, der Fähigkeit zu seinen Entscheidungen zu stehen und die Wahrnehmung der erforderlichen Integrierung in die nationale und europäische Gemeinschaft.

Die Erweiterung dieses Ansatzes durch Kompetenzen befindet sich in der Gliederung der Prüfung E4 Angewandte Geschäftsführung.



Das Dokument umfasst:

- ein Inhaltsverzeichnis,
- die Vorstellung des Kandidaten (beruflicher Lebenslauf) sowie die Vorstellung seines Ausbildungsunternehmens (maximal 1 Seite);
  - einen ersten Teil von maximal 4 Seiten (ohne Anhänge), der zwingend Kompetenzen der Funktion 2 behandelt (Produktionsmanagement). Ausgehend von einer Entwicklungsperspektive und/oder von der Unternehmensentwicklung muss der Kandidat den Kontext analysieren und Lösungen vorschlagen;
  - einen zweiten Teil von 4 Seiten (1 pro Kompetenz), ohne Anhänge, der 4 Kompetenzen bezüglich der anderen Funktionen behandelt
    - Funktion 1 (Versorgung)
    - Funktion 3 (Ansatz zur Qualität und zum Fortschritt)
    - Funktion 4 (Marketing und Kommunikation)
    - Funktion 5 (Leitung der Einheit und/oder des Bäckereibetriebs)

Eine Kompetenz nach Wahl des Kandidaten pro Funktion: Ausgehend von den im Unternehmen erlebten beruflichen Tätigkeiten erbringt der Kandidat den Beweis seiner Beherrschung der ausgewählten Kompetenzen. Die Auswahl dieser Kompetenzen ist Gegenstand einer Abstimmung und Verständigung zwischen dem Kandidaten, dem pädagogischen Team und dem Lehrmeister, abhängig vom (von den) Unternehmen, in dem (denen) der Kandidat Fortschritte machen konnte.

**Der Lehrling bereitet mit der Unterstützung des Ausbilders und des Lehrmeisters die technische Studie im Zusammenhang mit der beruflichen Tätigkeit während der zwei jährigen Ausbildung vor.**

Im Ausbildungszentrum sollten die Sequenzen oder Module organisiert werden zur Vorbereitung des Lehrlings auf diese Unterprüfung. In dieser muss eine berufliche Problematik erscheinen, die auf einer realen Situation basiert.

**Einige Themenbeispiele:**

- Unternehmen, das seinen Bereich der salzigen Backstube vergrößern möchte

- Unternehmen, das „Verkaufsrundfahrten“ einführen möchte
- Unternehmen, das eine weitere Verkaufsstelle öffnen möchte
- Unternehmen, das sein Sortiment an Spezialbroten erweitern möchte ...
- Suche nach einem Lieferanten, der die Kohlenstoffemissionen berücksichtigt
- .....

Die möglichen Problematiken sind recht zahlreich und jede ermöglicht es, auf die geforderten Kompetenzen im Rahmen der Zertifizierung abzielen.

#### *Beispiel der Auswertung einer beruflichen Situation:*

*„Ihr Arbeitgeber fragt Sie nach Ihrer Meinung über die Neugestaltung der Backstube um: an Produktivität zu gewinnen und neue Materialien einzusetzen ...“*

#### **Vorbereitung auf die Unterprüfung: Technische Studie in Verbindung mit der beruflichen Tätigkeit E4.2**

Während der Ausbildung besteht die Arbeit des Ausbilders und des Lehrmeisters darin, den Lehrling bei der Wahl der Thematik zu führen und zu begleiten. Es ist dienlich, einen Ausbildungsplan einzurichten, der als Modul oder in Sequenzen organisiert ist. Über die Dauer der zweijährigen Ausbildung hinweg variiert die Anzahl der Wochen mit Anwesenheit im Durchschnitt und je nach Ausbildungszentrum zwischen 23 und 26 Wochen (840 bis 900 Stunden).

Es wird unbedingt empfohlen, Folgendes einzuplanen:

- einen Ausbildungsplan, der die zwei Jahre berücksichtigt und mit einer Aufteilung nach Sequenzen (Abläufen) oder Modulen zu arbeiten, wo die vom Pflichtenheft angestrebten Leistungsfähigkeiten übernommen und aufgeführt werden,
- die mögliche Aufteilung der Behandlung von Kompetenzen nach dem Ausbildungs**ort** (Ausbildungszentrum; Unternehmen) und somit zu streben nach der Einsetzung eines Kompetenzenhefts,
- eine interdisziplinäre Arbeit, die es ermöglicht, Themen in Angriff zu nehmen, die im Einklang mit allen anderen Fächern ausgewählt werden, die in der Ausbildung enthalten sind.

**LISTE DER BETEILIGTEN AN DER AUSARBEITUNG DES VERBINDUNGSDOKUMENTS**

<b>Frau KIRCHMEYER Ginette</b>	<b>Schulinspektorin Technischer Unterricht – Ökonomisches Management</b>
<b>Frau ROBAGLIA Magali</b>	<b>Schulinspektorin Technischer Unterricht – SBSSA</b>
<b>Frau SPINGOS Denise</b>	<b>Handwerkskammer Elsass</b>
<b>Frau PARRE Amandine</b>	<b>Bäckerei PARRE - Niederschaeffolsheim</b>
<b>Hr. BERGER Jean-Marie</b>	<b>Bäckerei BERGER - Gumbrechsthoffen</b>
<b>Hr. HANSS Jean-Marie</b>	<b>Berater der technischen Ausbildung - Kolbsheim</b>
<b>Hr. ROBILLARD Antoine</b>	<b>Bäckerei WEISS - Niederroedern</b>
<b>Frau HAMEL Lydie</b>	<b>CFA André Siegfried - Haguenau</b>
<b>Hr. HAMMER Claude</b>	<b>CFA André Siegfried - Haguenau</b>
<b>Frau ESCH Christine</b>	<b>CFA d'Eschau</b>
<b>Frau KANDEL Laura</b>	<b>CFA d'Eschau</b>
<b>Frau MATHIS-MEYER Laurence</b>	<b>CFA d'Eschau</b>
<b>Hr. MUTHS Thierry</b>	<b>CFA d'Eschau</b>
<b>Hr. ZEISSLOFF Guy</b>	<b>CFA d'Eschau</b>
<b>Frau CHAMPAGNE Josiane</b>	<b>CFA Marcel Rudloff - Colmar</b>
<b>Hr. HERRMANN Michel</b>	<b>CFA Marcel Rudloff - Colmar</b>

Validiert SAA am 13.04.2014 CPH