



# FACHARBEITERZEUGNIS

## Bäcker

Akademische Bildungsabteilung

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

Datum der  
Verordnung: **21.02.2014**  
**J.O. vom**  
**08.03.2014**

Datum der Aktualisierung  
des  
Verbindungsdocumentes: **März 2015**

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

### VERBINDUNGSDOKUMENT CFA - UNTERNEHMEN

Gliederung und Verteilung der Ausbildung  
zwischen dem CFA und dem Unternehmen



Le Recteur de l'académie

Jacques-Pierre GOUGEON



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Le Président

Bernard STALTER



Fédération régionale  
de la boulangerie d'Alsace

Le Président

Materne HAUK



<b>CFA</b>	Benennung des CFA:		
	Telefon:		
	Adresse:		
	E-Mail-Adresse:		
	Betreuungslehrer:	20 - 20	Frau/Herr
20 - 20		Frau/Herr	
<b>Lehrling</b>	Name:		
	Vorname:		
	Adresse:		
	E-Mail:		
	Telefon:		
<b>Unternehmen</b>	Benennung:		
	Adresse:		
	Telefon:		
	E-Mail:		
	Unternehmer:		
	Lehrmeister (falls abweichend):		
<b>Diplom erworben in</b>	<input type="checkbox"/> Punktuelle Prüfung <input type="checkbox"/> CCF		

<b>Verschiedene Informationen</b>	
-----------------------------------	--

## ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

Das Verbindungsdokument ist ein Basistool für die berufliche Weiterbildung durch Ausbildung **und verteilt und gliedert** die Verantwortlichkeiten der Ausbildung zwischen dem Unternehmen und dem CFA in chronologischer Weise gemäß dem logischen Konzept des zeitlichen Auftretens im Unternehmen.

Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von Fachleuten, pädagogischen Verantwortlichen und Lehrkräften im akademischen Bereich und wurde erarbeitet ausgehend von konkreten Aufgaben, auf die man im Laufe der Ausbildung im Facharbeiterzeugnis Bäcker gestoßen ist. Diese Aufgaben sind die Lernmedien der verknüpften technologischen Kompetenzen und Kenntnisse, die im Pflichtenheft für das Facharbeiterzeugnis Bäcker vermerkt sind.

Die Inhalte können vom CFA in Abhängigkeit je nach Besonderheiten ihrer Partner oder auch je nach der im Bildungszentrum verfügbaren Ausstattung angepasst werden, die „pädagogische Betreuung“ zusammen mit den Unternehmen erlaubt die Feststellung dieser Besonderheiten. Die Inhalte dieses Dokuments können abgeändert werden, es liegt demnach an den Nutzern, am CFA oder am Unternehmen, Änderungsvorschläge gemäß den Problemen, auf die man im Laufe der Nutzung dieses Tools trifft, zu unterbreiten.

Es ist auch ein Bezugsinstrument vor der Unterzeichnung eines Ausbildungsvertrags und ermöglicht es zu bestimmen, ob die Aktivitäten der Bäckerei angemessen mit dem Diplom übereinstimmen.

Dieses Dokument ermöglicht eine individuell abgestimmte Betreuung und eine Positionierung (und keine Auswertung) während der vielen verschiedenen Kontakten mit den Verantwortlichen der Ausbildung im Unternehmen. Je nach den Vorschriften kann dieses Diplom validiert werden in punktuellen Prüfungen oder bei einer Kontrolle im Laufe der Ausbildung. Es ist angebracht, sich nach den landesspezifischen Stufen zu richten, die von den Inspektionsorganen zur Verfügung gestellt werden.

**Dieses Verbindungsdokument stützt sich auf das Pflichtenheft des Facharbeiterzeugnis Bäcker – Erlass vom 21. Februar 2014.**

## 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. Es ist ein echtes **Lastenheft der Weiterbildung durch Ausbildung**, und ermöglicht die Organisation der Fortschritte der Berufslehrer.

Insbesondere ermöglicht es:

### ✓ dem Lehrmeister:

- dem Lehrling geeignete Aufgaben in Zusammenhang mit der Ausbildung auszusuchen und anzuvertrauen,
- ganzheitlich den Inhalt der Berufsausbildung zu erfassen,

### ✓ dem pädagogischen Team des CFA:

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

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

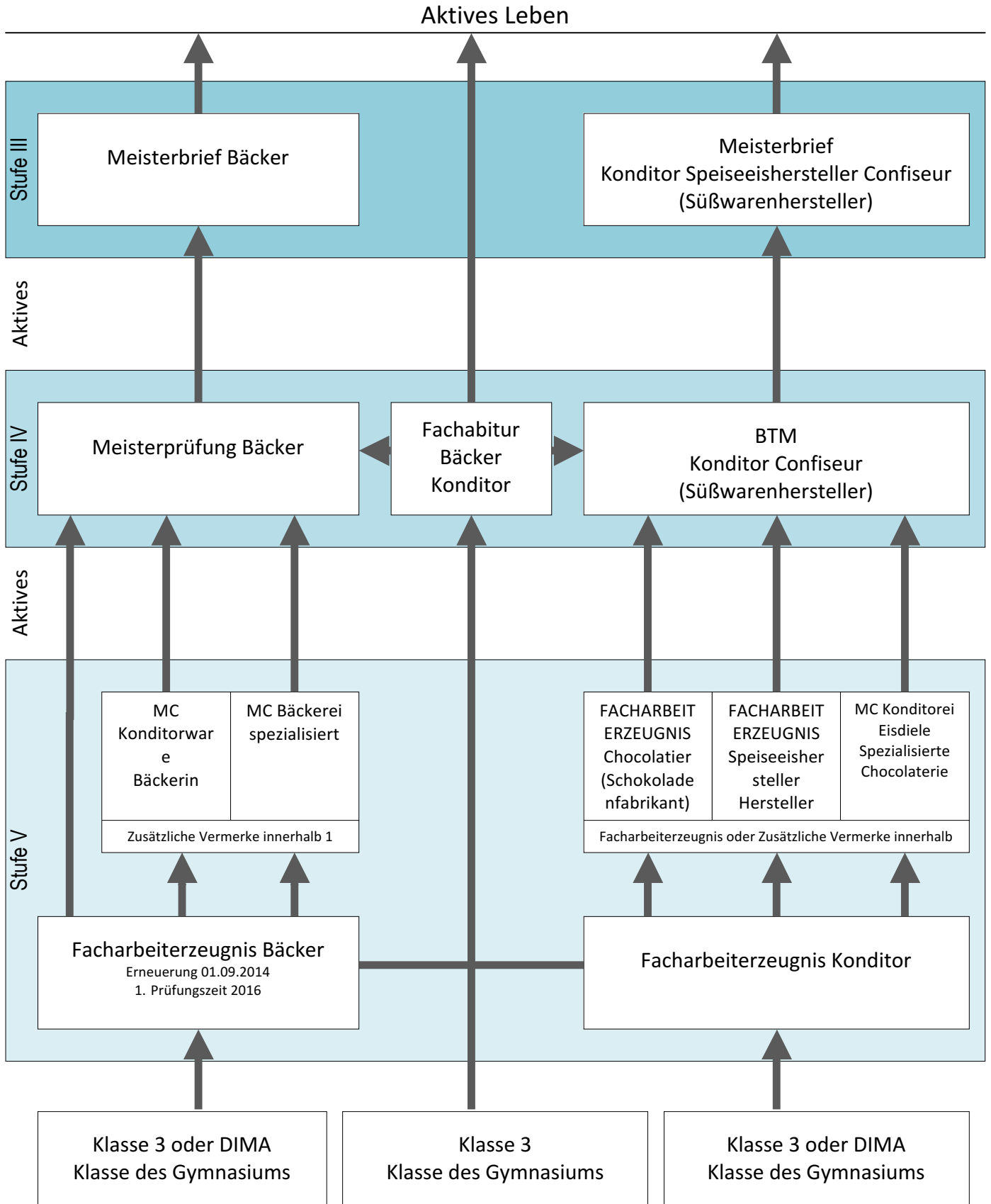
Die formativen Beurteilungsstufen und/oder Bilanzbögen ermöglichen es, den Lehrling regelmäßig in Abhängigkeit der zu erlangenden Kompetenzen zu positionieren. Der Lehrling muss über die erreichten Fortschritte informiert werden.

### ✓ dem Lehrling:

- einen detaillierten Überblick zu erhalten über seine Berufsausbildung,
- aktiv an der Umsetzung teilzunehmen,

- den ergänzenden Charakter beider Ausbildungspole (Unternehmen und CFA) zu verstehen,
- sich zu positionieren und seine Fortschritte abzuschätzen.

## DIE DIPLOME DES BÄCKEREI- UND KONDITOREIGEWERBES



Alle diese Diplome können vorbereitet werden durch die verschiedenen Ausbildungswege.

## Der Bäcker-Lehrling und sein Arbeitsumfeld

Ein Absolvent des Facharbeiterzeugnis Bäcker ist ein qualifizierter Fachmann. Er muss dazu in der Lage sein, Bäckereiprodukte herzustellen:

- gängige Brote;
- französische Traditionsbrote;
- andere Brotarten;
- Hefeteig-Feinbackwaren und laminierte Hefeteige.

Zusätzlich zu diesen Herstellungen, können behandelt werden:

- Basis-Produkte bei Bäcker-Gastronomie;
- Produkte auf der Grundlage von Blätterteig;
- Herstellung der Konditorcreme.

Er muss dazu in der Lage sein, dem Verkaufspersonal die im Unternehmen hergestellten Produkte zu präsentieren. Er arbeitet unter Einhaltung der Vorschriften für Hygiene, Sicherheit, Qualität und nachhaltiger Entwicklung, insbesondere in Bezug auf die Behandlung und Trennung von Müll.

## Arbeitsumfeld

Ein Absolvent des Facharbeiterzeugnis Bäcker übt die Tätigkeit eines Bäckergehilfen aus und steht unter der Aufsicht eines Vorgesetzten.

Die Anpassung seiner Kenntnisse und seine Weiterbildung für die Meisterprüfung ermöglichen ihm den Zugang zu verantwortungsvollen Posten und die Übernahme oder Gründung eines Unternehmens in Erwägung zu ziehen.

Die Arten von Unternehmen, in denen sich diese Arbeitsstellen befinden:

- Handwerksbetriebe (ortsgebunden oder nicht);
- Verbrauchermarktketten (VMK);
- Agrar- und Lebensmittelindustrie;
- Unternehmen der „Weizen - Mehl - Brot“-Industrie.

Außerdem ist es zweckmäßig in die Ausbildung die folgenden Entwicklungen zu integrieren:

- die ökonomische Aktivität und die Anforderungen des Berufs;
- das Verhalten der Verbraucher, die die hergestellten Produkte konsumieren (Teil Feinkosthersteller und Sandwichs);
- die Vermittelbarkeit der jungen Facharbeiterzeugnis-Inhaber.

## Technische Umgebung der Arbeitsstelle

Das Berufsfeld des Inhabers des Facharbeiterzeugnis Bäcker ist gekennzeichnet durch:

- Die Kenntnis des Materials, der Verfahren und der verwendeten Rohstoffe, was die Herstellung und die Präsentation der Produkte ermöglicht.
- Das berufliche Umfeld, in dem jemand seine Aktivität ausübt, erfordert geeignetes Verhalten und eine angemessene Kleidung unter Einhaltung der Vorschriften für Hygiene, Sicherheit, Qualität und nachhaltiger Entwicklung.
- Der volljährige Inhaber des Facharbeiterzeugnis Bäcker darf dazu veranlasst werden, im Nachtschichtdienst, an Wochenenden und an Feiertagen zu arbeiten.
- Den minderjährigen Inhabern des Facharbeiterzeugnis Bäcker wird geraten, den Inspektor der Ausbildung an der Handwerkskammer zu kontaktieren, um Kenntnis über die gesetzlichen Bestimmungen in Bezug auf die Arbeitszeit zu erlangen.

## Funktionen und berufliche Tätigkeiten

<b>Funktion 1</b>	<b>Beschaffung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Waren in Empfang nehmen und lagern</li><li>▪ Produktmängel und Nichtübereinstimmungen feststellen und angeben</li></ul>
<b>Funktion 2</b>	<b>Produktion</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Einrichtung des Arbeitsplatzes</li><li>▪ Vorbereiten der Rohstoffe für die Herstellung</li><li>▪ Durchführen der Herstellung</li><li>▪ Die hergestellten oder in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse lagern</li></ul>
<b>Funktion 3</b>	<b>Hygienequalität und Sicherheit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Das einheitliche Dokument beachten</li><li>▪ Die Leitfäden für die gute Hygienepraxis sowie den sanitären QM-Plan einhalten</li><li>▪ Die Vorgehensweise zum Umweltschutz des Unternehmens anwenden</li><li>▪ Die Konformität der Endprodukte prüfen</li></ul>
<b>Funktion 4</b>	<b>Marketing und Kommunikation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Präsentieren der Erzeugnisse</li><li>▪ Mit dem Verkaufspersonal kommunizieren</li><li>▪ Kommunizieren mit den Vorgesetzten und den Mitgliedern des Teams</li></ul>

Die Ausbildung im CFA und im Unternehmen muss Folgendes miteinbeziehen:

- die neuen Technologien;
- die berufsbezogene Kultur;
- die Kenntnis der Basisprodukte und Grundstoffe;
- das Studium der verschiedenen Materialien im Zusammenhang mit den beruflichen Techniken.

## Entwicklung der beruflichen, technischen und wissenschaftlichen Praktiken

<b>Brotherstellung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wiedereinführung des „normalen französischen Brots“</li> <li>▪ Erhalt des „Traditionsbrots“</li> <li>▪ Einführung des „Toastbrots“ und des „Milchweißbrots“</li> </ul>
<b>Feinbackwaren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einrichtung des Arbeitsplatzes</li> <li>▪ Vorbereiten der Rohstoffe für die Herstellung</li> <li>▪ Durchführen der Herstellung</li> <li>▪ Die hergestellten oder in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse lagern</li> </ul>
<b>Die salzigen Zubereitungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Einführung der Sandwiches und mit Brotaufstriche belegten Brote (Brotschnitte)</li> <li>▪ Die Verbrauchsentwicklung (wichtiger Stellenwert beim Umsatz)</li> <li>▪ Einfacher Ansatz (keine erwartete Kreativität)</li> </ul>
<b>Dekor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ausführung von einfachen Präsentationen (Ähre, Blume, Blatt) bei gebackenem Teig</li> <li>▪ Schreiben mit der spitzen Tüte</li> <li>▪ Lehre aber Nicht-Beurteilung</li> </ul>

## Die Inhalte der Ausbildung

Die beruflichen Situationen sind förderlich bei den Lernprozessen der Ausbildung. Sie ermöglichen es, die Kompetenzen umzusetzen durch Mobilisierung des damit verbundenen Wissens. Diese Vorgehensweise integriert einen unterschiedlichen Ansatz in Bezug auf die Ausbildungsinhalte. Diese müssen ausgerichtet sein auf den wesentlichen Kern des Berufes und auch übergreifende Fragen einschließen. Eine Pädagogik der alternierenden Ausbildung in Verbindung mit Teamarbeit ermöglicht das Erreichen der anvisierten Ziele.

### Das Berufsfeld

#### S1 die berufsbezogene Kultur

Die Geschichte der Bäckerei und ihre Entwicklung - Die „Weizen - Mehl - Brot“-Industrie - Das Arbeitsumfeld - Die Bezeichnungen in der Bäckerei

#### S2 Die Rohstoffe

Die Grundrohstoffe - Die Ergänzungsstoffe - Die bei der Herstellung der salzigen Beläge und Füllungen verwendeten Produkte - Die Zutaten, Inhaltsstoffe und Zusatzmittel

#### S3 Die Techniken und das damit verbundene berufliche Arbeitsmaterial

Die Schritte der Brotherstellung - Die Herstellung der Brote - Die Gärung des Brotes (Triebmittelhefe) - Die Herstellung der Feinbackwaren

#### S4 Die angewandten Wissenschaften

Die angewandten Wissenschaften umfassen die Ernährung, die Hygiene und das berufliche Umfeld. Für jeden Teil ist die Herangehensweise auf die beruflichen Tätigkeiten ausgerichtet. Es wird Wert gelegt auf den Nährwertnutzen von Bäckereiprodukten und auf Bewertung der Lebensmittelqualität.

Der Zugang für die Inhalte in Bezug auf Hygiene wird bewerkstelligt in Anbetracht der Bedingungen zur Vermehrung von Mikroorganismen. Es wird besonders geachtet auf berufliche und verordnungsrechtliche Dokumente mit Hinblick auf Entwicklung der Rechtsvorschriften.

#### S5 Die angewandte Geschäftsführung

Es ist wichtig für zukünftige Fachkräfte, besser mit dem Verkaufspersonal zu kommunizieren, um den Verkauf der hergestellten Erzeugnisse zu unterstützen und die Zufriedenheit der Kundschaft zu erstreben.



## **Fremdsprache**

Das Erlernen einer Fremdsprache ist in dieser Ausbildung vorgesehen. Das Praktizieren der Fremdsprache fördert die internationale Mobilität der Auszubildenden.

## **Erforderliche Fähigkeiten**

Die berufliche Umgebung, in welcher der Inhaber des Facharbeiterzeugnis 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 Auszubildenden zum Facharbeiterzeugnisses „Bäcker“ werden bewertet nach den neuen Prüfbescheinigungs-Modalitäten, die im Amtsblatt der Französischen Republik vom Freitag, 21. Februar 2014 festgelegt sind und gemäß der unten stehenden Prüfungsordnung.

### Beruflicher Befähigungsnachweis (Prüfungszeugnis)

# Bäcker

<p><b>Schulische</b> (Einrichtungen, öffentliche und private, an einen Vertrag gebunden)</p> <p><b>Lehrlinge</b> (CFA und geeignete Bereiche des Lernens)</p> <p><b>Durchgehende berufliche Ausbildung</b> (öffentliche Einrichtungen)</p>	<p><b>Schulische</b> (private Einrichtungen ohne Vertrag)</p> <p><b>Lehrlinge</b> (CFA und ungeeignete Bereiche des Lernens)</p> <p><b>Durchgehende berufliche Ausbildung</b> (private Einrichtungen)</p> <p><b>Fern-Unterricht</b>, einzelne Kandidaten</p>
--	--


Berufliche Einheiten							
Prüfungen		Einheit	Koef.	Modus	Dauer	Modus	Dauer
<b>EP1</b>	Prüfung von Fach-Technologie, von angewandten Wissenschaften und von angewandter Geschäftsführung	UP1	4	CCF <sup>(1)</sup>		Punktuell schriftlich	2 Std.
<b>EP2</b>	Produktion	UP2	13 <sup>(2)</sup>	CCF		Punktuell schriftlich und praktisch	8 h <sup>(3)</sup>


Allgemein bildende Lehreinheiten							
<b>EG1</b>	Französisch und Geschichte – Geografie Sozialkunde	UG1	3	CCF		Punktuell schriftlich und mündlich	2 h 15
<b>EG2</b>	Mathematik Physik und Chemie	UG2	2	CCF		Punktuell schriftlich	2 Std.
<b>EG3</b>	Fremdsprache	UG3	1	CCF		Punktuell mündlich	20 Min.
<b>EG4</b>	EPS	UG4	1	CCF		Punktuell	
	Fakultative Prüfung: <i>Fremdsprache</i> <sup>(4) (5)</sup>	UF1		Punktuell mündlich	20 Min.	Punktuell mündlich	20 Min.


(1) CCF: Kontrolle während der Ausbildung

- (2) Mit einem Koeffizienten von 1 für die Vorsorge für Gesundheit und Umwelt (PSE)
- (3) Wovon 1 Stunde vorbehalten ist für die Auswertung des PSE
- (4) Nur die Punkte über 10 werden berücksichtigt für die Ausstellung des Diploms
- (5) Die ausgewählte Sprache muss eine andere sein als die für die Prüfung EG3 ausgewählte Sprache

## Die Prüfungstermine der Prüfungen

 Der spezielle Fachlehrer vervollständigt die Bewertungsmethode.

 Bei Erhalt der Vorladung, vor den Prüfungsaufgaben **vervollständigt der Lehrling die Daten** und **legt dem Lehrmeister diese Tabelle zur Unterzeichnung vor.**

Prüfungen		Dauer	 Modus	Daten *
EP1	Arbeitstechnologie	45 Min.	Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Angewandte Wissenschaften	45 Min.		
	Angewandte Geschäftsführung	30 Min.		
EP2	Technisches Datenblatt und Ablaufschema der Arbeit	30 Min.	Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Produktion	6 h 30		
	PSE	1 Std.		
EG1	Französisch und Geschichte– Geografie – Sozialkunde		Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG2	Mathematik Physik und Chemie		Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG3	Fremdsprache		Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
EG4	Sportunterricht		Punktuell <input type="checkbox"/> CCF <input type="checkbox"/>	
	Fakultative Prüfung: Fremdsprache		Punktuell mündlich	
* Anzugeben, je nach den Modalitäten des Ausbildungszentrums				

**Der Lehrmeister**

Unterschrift

## **Einzelheiten zu der Weiterentwicklung des Pflichtenhefts für das Facharbeiterzeugnis Bäcker (2014)**

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

- **die Entwicklung der beruflichen Tätigkeiten** im Einklang mit der wirtschaftlichen Aktivität und den Anforderungen des Berufs;
- **die Entwicklung des Verbraucherverhaltens** und der **hergestellten Produkte** (Teil Partyservice, Sandwichs ...);
- **die tatsächliche Vermittelbarkeit der jungen Inhaber dieses Facharbeiterzeugnisses.**

### **Entwicklungen in Verbindung mit dem Pflichtenheft der Zertifizierung**

#### **Die Entwicklungen in der Berufspraxis**

##### **Brotherstellung:**

- Wiedereinführung des „normalen französischen Brots“.

Die Herstellungstechniken müssen von den Inhabern des Facharbeiterzeugnis Bäcker beherrscht werden.

- Die Erhaltung des „Traditionsbrots“: Die Herstellungstechniken müssen beherrscht werden.
- Es müssen zwei neue Brote hergestellt werden: Toastbrot und Milchweißbrot.

##### **Feinbackwaren:**

Eine stärkere Hervorhebung und Lehrlingsausbildung der Zubereitungen von Feinbackwaren werden verlangt: Es müssen von den jungen Leuten drei Herstellungen durchgeführt werden (Hörnchen, Schokoladenbrot und Rosinenbrot).

- Wiedereinführung des Rosinenbrots und der Konditorcreme.
- Briocheteig: Seine Herstellung wird während der Ausbildung gelernt (Einrichtung und Arbeitgeber).

##### **Salzige Zubereitungen:**

Es ist wichtig, in die Ausbildung Produkte wie Sandwichs oder einzubeziehen (Umsatz und Kundennachfrage). Während der Ausbildung werden nur die Vorschriften zu: Durchführung der Zubereitung, Zusammensetzung, Präsentation und Konservierung gelernt, ohne auf Kreativität oder Intensivproduktion einzugehen.

##### **Dekore:**

Die Ausführung von sehr einfachen Präsentationen aus gebackenem Teig (Ähre, Blume, Blätter) sowie die das Erlernen des Schreibens mit der spitzen Tüte sind bei der Ausbildung vorgesehen.

Dieser Minimalansatz ist ein Teil der Bewertung der Arbeit der jungen Leute. Er ermöglicht den jungen Leuten, sich in der Ausbildungseinrichtung oder im Unternehmen zu perfektionieren und sich auf den beruflichen Wettbewerb vorzubereiten.

**Jedoch werden die Dekore und die Schriften nicht in der Prüfung bewertet.**

#### **Das damit verbundene Wissen:**

##### **Technologie:**

- Berücksichtigung der neuen Technologien.
- Entwicklung der Arbeitskultur.
- Erlernen der Basisprodukte bei der Bäckerei-Gastronomie. Die Kenntnisse über die salzigen Zubereitungen werden im S1 bewertet und nicht in der beruflichen Praxis.

- Bei der Präsentation steht die Untersuchung der verschiedenen Materialien im Zusammenhang mit den beruflichen Techniken (S3).

### **Angewandte Wissenschaften:**

Die angewandten Wissenschaften (S4) umfassen die „lebensmittelbezogenen Wissenschaften“ (S4.1), die „hygienebezogenen Wissenschaften“ (S4.2) und die „berufsumfeldbezogenen Wissenschaften“ (S4.3).

Für jeden Teil ist der Ansatz auf die Berufstätigkeit ausgerichtet.

Es wurde Gewicht gelegt auf den Nährwertnutzen von Bäckereiprodukten und auf Bewertung der Lebensmittelqualität.

Der Zugang für die Inhalte in Bezug auf Hygiene wird bewerkstelligt in Anbetracht der Bedingungen zur Vermehrung von Mikroorganismen. Es wird geachtet auf berufliche und verordnungsrechtliche Dokumente mit Hinblick auf Entwicklung der Rechtsvorschriften.

Die Inhalte „Ausrüstung“ werden weniger vermittelt. Die innerliche und äußerliche Toxikologie werden nicht mehr thematisch behandelt.

Die Inhalte der angewandten Wissenschaften werden bewertet im Zuge einer einzigen Bewertungssituation, schriftlich. Die mündliche Befragung wird nicht mehr eingesetzt.

### **Angewandte Geschäftsführung:**

Die Funktion 4. MARKETING UND KOMMUNIKATION wurden in das Pflichtenheft der beruflichen Tätigkeiten eingeführt. Sie existierten nicht im vorherigen Pflichtenheft.

Es ist wichtig für zukünftige Fachkräfte, besser mit dem Verkaufspersonal zu kommunizieren, um den Verkauf der hergestellten Erzeugnisse technisch zu unterstützen (Zusammensetzung, Verarbeitung, Geschmack des Produkts) und die Zufriedenheit der Kundschaft zu erstreben.

Das damit zusammenhängende Wissen über angewandte Geschäftsführung ist in Rubrik 5 festgelegt.

- Das Arbeitsumfeld;
- Die Eingliederung ins Unternehmen;
- Der Angestellte und das Unternehmen;
- Die Organisation der Aktivität;
- Das Unternehmen, Erzeuger von Wohlstand.

### **Fremdsprache:**

Das Erlernen einer Fremdsprache ist in der neuen Prüfungsordnung vorgesehen.

Das Praktizieren dieser Fremdsprache soll es ermöglichen, die internationale Mobilität der Auszubildenden zu entwickeln und anzuregen.

## Sich die berufsbezogene Kultur aneignen und sich in seine Umgebung eingliedern

Der Lehrling muss zu Folgendem in der Lage sein:

Das Arbeitsumfeld zu ermitteln durch Ergänzen der Verbindungskarte		Verantwortlichkeit in Hinblick auf die Ausbildung (*)		Semester (*)			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Das Arbeitsumfeld							
<b>Ihr Unternehmen kennzeichnen</b>	Füllen Sie das Datenblatt des Unternehmens aus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• <b>Räumlicher Arbeitsbereich</b>	Die Einrichtung der Ausrüstung beobachten Einen vereinfachten Plan ausarbeiten und die Verkehrsrichtung angeben Den Aushang von Protokollen markieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• <b>Lagerungsbereich</b>	Die Beschränkungen und Zwänge in Verbindung mit den Rohstoffen angeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• <b>Berufskleidung</b>	Die Elemente der Kleidung und die persönlichen Schutzausrüstungen (PSA) nennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
• <b>Hygiene- und Sicherheitsvorschriften</b>	Die Rückverfolgbarkeit von Produkten (Dokumente) und die Lebensmittelsicherheit (Lastenheft) erklären	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Die verwendeten Grundrohstoffe und Ergänzungsstoffe identifizieren</b>	Die Verpackung identifizieren Die Art der Lagerung angeben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Sich den beruflichen Wortschatz aneignen</b>	Berufliche Fachbegriffe im Zusammenhang mit Materialien und Werkzeug, mit Handzeichen, Gesten, Handgriffen und Techniken sowie mit der Hygiene und der Sicherheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

Die Grundrohstoffe erkennen durch Ergänzen der Verbindungskarte (Dialogkarte)		Verantwortlichkeit in Hinblick auf die Ausbildung		Semester			
		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
Die Bäckerei-Erzeugnisse							
<b>Die Herkunft des Mehls kennen</b>	Das Weizenkorn Zusammensetzung und Qualität des Mehls Verschiedene Mehle und ihre Einteilungen Dosierungen und Tests Roggenmehl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Die anderen Rohstoffe kennen</b>	Wasser Salz Hefe Zucker Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Die Ergänzungsstoffe kennen</b>	Die Eier und Eiprodukte Die Creme Die Butter Die Margarine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>Die Zusatzmittel kennen</b>	Gluten Hefe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

	Das Spezialmehl: aus Malz, aus Soja ... ...						
<b>Geben Sie die Rolle bei der Brotherstellung der Produkte an</b>	Warum? Wie? Welches Ergebnis? Idee Datenblatt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen



<b>Die Aktivitäten der Branche</b>		Verantwortlichkeit in Hinblick auf die Ausbildung (*)		Semester (*)			
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		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
<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"/>				

<b>Der Standort, die Räumlichkeiten, Nebengebäude und Lieferungen</b>		Verantwortlichkeit in Hinblick auf die Ausbildung (*)		Semester (*)			
Die verschiedenen Arbeitsbereiche nennen und deren Hauptfunktionen angeben Die Vorschriften zur Installation einer Backstube (Trittstufe vorwärtsgerichtet), eines Arbeitsplatzes und eines Verkaufsraums nennen		CFA	Unternehmen	1	2	3	4
<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		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<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"/>				

Die Elemente, die sich auf die berufsbezogene Kultur und auf die Umwelt beziehen, müssen Gegenstand einer Suche nach Informationen und sein und müssen in einer Verbindungskarte oder einem anderen Datenträger festgehalten werden, die vom Lehrer eingereicht werden.

(x): Das oder die entsprechende(n) Kästchen ankreuzen

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

<b>Funktion 1 - Versorgung</b>						
Waren in Empfang nehmen und lagern, Nichtübereinstimmungen feststellen und angeben ...					<b>Semester (*)</b>	
<b>Aufgaben</b>	<b>Zu erlangende Kompetenzen</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Waren in Empfang nehmen und lagern	C2.1 →	Die Waren einer Lieferung in Empfang nehmen und lagern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C1.1 →	Das Einräumen und Verstauen der empfangenen Produkte organisieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produktmängel und Nichtübereinstimmungen feststellen und angeben	C3.1 →	Das quantitative und qualitative Übereinstimmung bei der Belieferung kontrollieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C4.1 →	Bericht erstatten über die Nichtübereinstimmung und Produktmängel der empfangenen Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings:


(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

# AUSBILDUNG IM CFA

Funktion 1: Beschaffung	Unternehmen	CFA			
		Techno	Labo	SA	Geschäftsführung
Die Waren einer Lieferung in Empfang nehmen und lagern					
• Bestellschein und Lieferschein ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das quantitative und qualitative Übereinstimmung bei der Belieferung kontrollieren					
• Zustand, Konformität, Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Das Verstauen der empfangenen Produkte (Lagerung) organisieren					
• Die FIFO-Methode (Ersteingang/Erstausgang) ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Hygienevorschriften des Personals anwenden					
• Protokoll zum Händewaschen (umfassende Hygiene), Berufskleidung, persönliche Schutzausrüstung (PSA) ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene der Umgebung und des Materials					
• Bio-Reinigungsplan ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontrolle der Lebensmittelsicherheit					
• Rückverfolgbarkeit der Produkte ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, geben Sie das Semester (von 1 bis 4) in der entsprechenden Spalte an.					

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

Funktion 2 - Produktion						
Einrichten des Arbeitsplatzes, die Rohstoffe vorbereiten, die Produktion ausführen, die hergestellten Produkte lagern ...				Semester (*)		
Bei den wichtigsten Aufgaben	In Abschlusskompetenzen		1	2	3	4
Einrichtung des Arbeitsplatzes	C1.2 →	Seine Arbeit organisieren	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorbereiten der Rohstoffe für die Herstellung	C1.3 →	Die für die Produktion erforderlichen Berechnungen durchführen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C2.2 →	Wiegen, messen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführen der Herstellung	C2.3 →	Vorbereiten, herstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die hergestellten oder in der Herstellung befindlichen Erzeugnisse lagern	C2.4 →	Die hergestellten Produkte verpacken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings:						

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

# AUSBILDUNG IM CFA


Funktion 2: Produktion	Unternehmen (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Geschäftsführung
Der berufliche Wortschatz					
• Übliche Begriffe: formen, kneten, herrichten, kochen, wiegen, Teig (rund) wirken ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Grundrohstoffe					
• Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Milch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Ergänzungsstoffe					
• Fette, Eier ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die salzigen Beläge und Füllungen					
• Frischprodukte, Tiefkühlware, vakuumverpackt oder als Konserve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Inhaltsstoffe und Zusatzmittel					
Die Regulatorstoffe: Hilfsstoffe, Zusatzstoffe, Wirkstoffe ...					
Die fachkundigen Berechnungen					
• Ein technisches Datenblatt ausfüllen					
Die Methoden des Knetens					
• Bei langsamer Geschwindigkeit, verbessertes Kneten, intensiviertes Kneten und Berechnung der Wassertemperatur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Das Abwiegen und die Formung					
• Teigteiler, Vorgärschrank, Formgebungsmaschine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Die Qualität und die Fehler der Teige					
• Übermaß an Kraft, zu fester Teig, zu weicher Teig ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Das Backen					
• Die Ritzung, das Beschicken des Ofens, die Steuerung der Backdauer					
Die Verpackung der hergestellten Produkte					
• Das Ausschwitzen des Brots, Lagerung ...					
Die verschiedenen Brotarten					

• Die französischen Traditionsbrote, Bauernbrot, Vollkornbrot ...				
Die Gärung des Brotes				
• Die Schritte, die Methoden und die verschiedenen Techniken				
Die Herstellung von Hefeteig bei den Feinbackwaren				
• Die Brioche, Hefekuchen, Milchbrote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Herstellung von Hefebutterteig				
• Hörnchen, Schokoladenbrote, Rosinenbrote				
Die Herstellung der verschiedenen Brote und Feinbackwaren				
• Traditionsbrot, Bauernbrot, Hefeteig und Hefebutterteig				
<b>Ende der Funktion 2: Produktion</b>				
• Protokoll zum Händewaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene und Umsetzung der Arbeitsprotokolle				
• Die Nicht-Verunreinigung der Produkte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene der Umgebung und des Materials				
• Der Bio-Reinigungsplan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Natur der Lebensmittelbestandteile und die Rolle der Nährstoffe				
• Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Energiegehalte, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Energiequellen und die Flüssigkeiten (Fluide) im beruflichen Umfeld				
• Kaltwasser, Warmwasser, Elektrizität, Gas, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Wahrnehmung und Analyse durch die 5 Sinne				
• Geschmack, Geschmacksreiz, Geruch, Tastsinn, Gehör und Sehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die wichtigsten physikalisch-chemischen Eigenschaften der Bäckereiprodukte				
• Die MAILLARD-Reaktion ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, geben Sie das Semester (von 1 bis 4) durch Ankreuzen in der entsprechenden Spalte an.



# AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

<b>Funktion 3 - Hygienequalität und Sicherheit</b>						
Einhaltung des einheitlichen Dokuments und Befolgen der Leitfäden für bewährte Verfahren, Anwenden der Vorgehensweise zum Umweltschutz, Prüfen der Übereinstimmungen...			<b>Semester (*)</b>			
<b>Bei den wichtigsten Aufgaben</b>	<b>In Abschlusskompetenzen</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Das einheitliche Dokument beachten	C2.5 →	Anwenden der Maßnahmen für die Hygiene, Gesundheit und für die Sicherheit der Angestellten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Leitfäden für bewährte Verfahren sowie den sanitären QM-Plan einhalten	C2.6 →	Anwenden der Maßnahmen für die sanitäre Hygiene und für die Lebensmittelsicherheit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Vorgehensweise zum Umweltschutz des Unternehmens anwenden	C2.7 →	Einhalten der Richtlinien für die Vorgehensweise zum Umweltschutz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Konformität der Endprodukte prüfen	C3.2 →	Gewichte, Mengen und das Erscheinungsbild der Endprodukte prüfen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings:						


(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

## AUSBILDUNG IM CFA

Funktion 3 - Hygienequalität und Sicherheit	Unternehmen (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Geschäftsführung
Sicherheit an den Maschinen					
• Die Sicherheitseinrichtungen, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verbrauchsempfehlungsdatum, Mindesthaltbarkeitsdatum und Rückverfolgbarkeit					
• Prüfungen, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorschriften und Rechtsvorschriften					
• Vorschriften über Bio, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufskleidung					
• Schutz, Sicherheit und Hygiene während der ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene des Personals					
• Protokoll zum Händewaschen, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene der Umgebung und des Materials					
• Bio-Reinigungsplan, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mikrobiologie					
• Kenntnisse der krankheitserregenden ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanitärer QM-Plan					
• Trittstufe vorwärts gerichtet, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Die Energiequellen und die Flüssigkeiten (Fluide) im beruflichen Umfeld					
• Die Sicherheitseinrichtungen, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lagerungs- und Konservierungsbedingungen					
• Lagertemperatur, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualität der Endprodukte in der Bäckerei					
• Merkmale der verschiedenen Bezeichnungen ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Organisation der Produktion und der Arbeit					
• Die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, geben Sie das Semester (von 1 bis 4) durch Ankreuzen in der entsprechenden Spalte an.					

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

## AUSBILDUNG IM UNTERNEHMEN

<b>Funktion 4 - Marketing und Kommunikation</b>						
Die Produkte vorstellen, kommunizieren mit dem Verkaufspersonal, mit den Vorgesetzten und den Mitgliedern des Teams ...				<b>Semester (*)</b>		
<b>Bei den wichtigsten Aufgaben</b>	<b>In Abschlusskompetenzen</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
Präsentieren der Erzeugnisse	C2.8 →	Anordnen der Erzeugnisse im Laden in Zusammenarbeit mit dem Verkaufspersonal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit dem Verkaufspersonal kommunizieren	C4.2 →	Dem Verkaufspersonal eine Produktbeschreibung übermitteln	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommunizieren mit den Vorgesetzten und den Mitgliedern des Teams	C4.3 →	Eine an die Situation angepasste Ausdrucksweise verwenden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C4.4 →	Bericht erstatten über Nichtübereinstimmungen und Fehler bei der Produktionsphase	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
 Bemerkungen des Lehrmeisters, des CFA oder des Lehrlings:						

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

## AUSBILDUNG IM CFA

Funktion 4: Marketing und Kommunikation	Unternehmen (*)	CFA (*)			
		Techno	Labo	SA	Geschäftsführung
Geschäfts- oder Verkaufsbezeichnungen des Brots					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Das französische Traditionsbrot, Bauernbrot, Vollkornbrot, ...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualitäten und Fehler der Brote					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Fladenbrot, bauchförmiges Brot oder Brot mit Blasen, gebogenes Brot, armer Ritter, ...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wahrnehmung und Analyse durch die 5 Sinne					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Geschmack, Geschmacksreiz, Geruch, ...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufgliederung eines Verkaufspreises					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kosten, der Verkaufspreis, die MwSt.</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Präsentation eines Ausstellungstisches					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hervorhebung der zum Verkauf bestimmten Produkte</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygiene des Personals					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Protokoll zum Händewaschen, ...</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kommunikation mit dem Team und dem Verkaufspersonal					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Guter Informationsfluss zwischen der Produktion und dem Verkauf</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
* Wenn die dazugehörigen Kenntnisse im CFA behandelt wurden, geben Sie das Semester (von 1 bis 4) durch Ankreuzen in der entsprechenden Spalte an.					

(x): Das entsprechende Kästchen ankreuzen

## BETEILIGTE AN DER AUSARBEITUNG DES VERBINDUNGSDOKUMENTS

<b>Frau KIRCHMEYER Ginette</b>	<b>Schulinspektorin Technischer Unterricht - Technische Ausbildung - Ökonomisches Management</b>
<b>Frau ROBAGLIA Magali</b>	<b>Schulinspektorin Technischer Unterricht - Technische Ausbildung - Biowissenschaften, Angewandte Sozialwissenschaften</b>
<b>Frau SPINGOS Denise</b>	<b>Dienststelle für Arbeitsvermittlung - Ansprechpartnerin Bildungswesen, Handwerkskammer Elsass Schiltigheim</b>

### FACHKRÄFTE

<b>Hr. BECHLER Jean-Pierre</b>	<b>Boulangerie BECHLER – Berater der technischen Ausbildung COLMAR</b>
<b>Hr. HANSS Jean-Marie</b>	<b>Berater der technischen Ausbildung - KOLBSHEIM</b>

### CFA – LEHRKRÄFTE

<b>Fr. AUGER Delphine</b>	<b>CFA des Gymnasiums ROOSEVELT MULHOUSE</b>
<b>Hr. BECHTEL Franck</b>	<b>Pädagogischer Leiter CFA von ESCHAU</b>
<b>Hr. DUTHEY Pascal</b>	<b>CFA von ESCHAU</b>
<b>Hr. GRESSEL Kévin</b>	<b>CFA des Gymnasiums Jules VERNE SAVERNE</b>
<b>Hr. HAMMER Claude</b>	<b>CFA des Gymnasiums André SIEGFRIED HAGUENAU</b>
<b>Hr. HERRMANN Michel</b>	<b>CFA Centre Alsace Hr. RUDLOFF COLMAR</b>
<b>Hr. JAEGER Grégory</b>	<b>CFA von ESCHAU</b>
<b>Hr. MOUSSA Lhaouari</b>	<b>CFA des Gymnasiums Jules VERNE SAVERNE</b>
<b>Hr. PFLIEGER Paul</b>	<b>Leiter der Abteilung/Studienleiter des CFA des Gymnasiums ROOSEVELT MULHOUSE</b>
<b>Hr. WINTZ Dominique</b>	<b>CFA des Gymnasiums André SIEGFRIED HAGUENAU</b>

MAJ, den 18.11.M2015