

BERUFSAUSBILDUNG ZUR/ZUM KONDITOR/-IN



AKADEMISCHER DIENST FÜR
BERUFSAUSBILDUNG
Rektorin der Akademie
Straßburg


Claire LOVISI

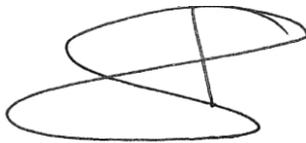
AUSBILDUNGSORDNUNG

CFA (BERUFSBILDUNGSZENTRUM) – BETRIEB



Chambre de Métiers d'Alsace
Präsident der Handwerkskammer des
Elsass

Ausbildungsspezifikation



Bernard STALTER



Präsident des Konditorenverbands des
Elsass



Jacques VARGENAU



Juni 2008

INHALT

① Datenblatt	Seite 3
② Prüfungsordnung	Seite 4
③ Ausbildungsordnung ↳ Umsetzung, allgemeine Bemerkungen und Anweisungen	Seite 5-7
④ Aufgaben des CFA und des Betriebs	Seite 8
⑤ Vorstellung des Berufs	Seite 9
⑥ Grundlagen der Ausbildung	Seite 11-12
⑦ Halbjährlicher Ausbildungsplan im Betrieb und im CFA	Seite 13 -20
⑧ Beteiligte	Seite 21

BETRIEB

Bezeichnung:

Anschrift:

.....

 :  :

E-Mail:

Betriebsleiter:

Meister:

AUSZUBILDENDE(R)

Name: Vorname:

Anschrift:

.....

 : E-Mail:

BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Bezeichnung:

Anschrift:

.....

 :  :

E-Mail:

Direktor:

Stellvertretender Direktor:

Betreuungslehrer

- Ausbildungsjahr: ____/____:

- Ausbildungsjahr: ____/____:

VERTRAG

Anfangsdatum: Enddatum:

Abschlussvorbereitung.....

PRÜFUNGSORDNUNG

Berufsbefähigungszeugnis (CAP)			Schulen (öffentliche und vertraglich gebundene private Einrichtungen) Auszubildende (CFA und zugelassene Ausbildungssektionen) berufliche Weiterbildung (öffentliche Einrichtungen)		Schulen (vertraglich nicht gebundene private Einrichtungen) Auszubildende (CFA und nicht zugelassene Ausbildungssektionen) berufliche Weiterbildung (private Einrichtungen) Fernunterricht freie Anwärter		berufliche Weiterbildung (zugelassene öffentliche Einrichtungen)	
Prüfungen	Einheit	Faktor	Modus	Dauer	Modus	Dauer	Modus	Dauer
FACHUNTERRICHTSEINHEITEN								
EP1 <i>Versorgung und Verwaltung von Lagerbeständen im Konditoreiumfeld</i>	UP1	4 (1)	CCF (kontinuierliche Leistungskontrolle)		punktuell, schriftlich	3 h (2)		CCF
EP2 <i>Herstellung von Konditoreiwaren</i>	UP2	11	CCF		punktuell, praktisch	max. 7 h		CCF
ALLGEMEINE UNTERRICHTSEINHEITEN								
EG1 – Französisch, Geschichte/Geografie	UG1	3	CCF		punktuell, schriftlich und mündlich	2 h 15 min		CCF
EG2 – Mathematik/Naturwissenschaften	UG2	2	CCF		punktuell, schriftlich	2 h		CCF
EG3 – Sportunterricht	UG3	1	CCF		punktuell			CCF
Fakultative Prüfung: Bildende Kunst und Kultur (3)	UF		CCF		punktuell, schriftlich und praktisch	1 h 30 min		CCF

- (1) Davon Faktor 1 für Sozial- und Berufsleben
- (2) Davon 1 Stunde für Sozial- und Berufsleben
- (3) Lediglich Punktzahlen über 10 werden bei der Ausstellung des Abschlusszeugnisses berücksichtigt.

Ausbildungsordnung KONDITOR/-IN

Umsetzung

1. Die Ausbildungsordnung wird den Meistern vorgestellt und erläutert:

- vom zuständigen Schulrat bei der Anmeldung zur Aufnahme von Auszubildenden
- bei der pädagogischen Ausbildung des Meisters
- durch das CFA bei Ausbildungsantritt und bei der Betriebsbesichtigung

2. Die Ausbildungsordnung organisiert den Lehrplan des Fachunterrichts während der Ausbildung. Sie dient als Referenzdokument, das den Beteiligten Folgendes ermöglicht:

⇒ Meister:

- passende Aufgaben je nach angestrebten Fähigkeiten auswählen und die/den Auszubildende(n) damit betrauen
- den Inhalt der Ausbildung und den Ausbildungsplan besser kennen
- den von der/dem Auszubildenden erreichten Selbstständigkeitsgrad durch Ankreuzen der Felder E (eingewiesen), F (fähig) oder S (selbstständig) bestimmen

⇒ Pädagogen team des CFA:

- Ausbildungsplan unter Berücksichtigung der Erfahrungen im Betrieb organisieren
- Begleitende Hilfsmittel erstellen (Bewertungsbögen, Ergebnisblätter usw.)
- die/den Auszubildende(n) bei Recherchearbeiten und der Nutzung seiner Erfahrungen im Betrieb anleiten
- im CFA angesprochene Themen prüfen, dazu das CFA-Feld in den Betriebsbögen und den Bögen für das jeweilige Fachwissen ausfüllen

⇒ Auszubildende(r):

- einen allgemeinen Überblick zur gewählten Berufsausbildung erhalten
- das Prinzip der gegenseitigen Ergänzung von CFA und Betrieb verstehen
- eine aktive Rolle bei der eigenen Ausbildung spielen und mehr Verantwortung übernehmen
- die eigenen Fortschritte beurteilen und in den Ausbildungsverlauf einordnen

Dieses Dokument dient der *dynamischen* Abstimmung und bildet eine konstante Referenz für die Ausbilder in Betrieb und CFA, um der/dem Auszubildenden eine *umfassende, methodische* und *hochwertige* Ausbildung bieten zu können.

Ausbildungsordnung KONDITOR/-IN

Allgemeine Bemerkungen

- ☐ Als Grundlage für die Berufsausbildung teilt die Ausbildungsordnung die Verantwortlichkeiten bei der Ausbildung zwischen Betrieb und CFA auf und erläutert diese.

Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit von Fachleuten, Beratern für technische Ausbildungen, pädagogischen Verantwortlichen sowie akademischen Lehrkräften und wurde anhand der beobachteten Berufserfahrungen in Betrieben erstellt. Durch die aufgeführten Aufgaben sollen die Kompetenzen und Fachkenntnisse unterstützt werden, die im Referenzdokument für die Konditorausbildung aufgeführt sind.

- ☐ Die Inhalte verteilen sich auf 4 Halbjahre, dies ist die einzige zeitliche Vorgabe. Dabei wurde die variable Reihenfolge des Auftretens der Aufgaben in den Betrieben, das Zurückgreifen auf gleiche Kompetenzen bei verschiedenen Aufgaben, die Nutzung des Erlernten und die Einhaltung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ebenso berücksichtigt wie der Qualitäts- und der Zeitfaktor.
- ☐ Die Inhalte dieses Dokuments sind allerdings nicht unveränderlich festgeschrieben, sondern die Benutzer, das CFA oder der Betrieb, sollen entsprechend den Anforderungen, die sich während der Nutzung dieses Arbeitsmittels ergeben, Änderungen vorschlagen.
- ☐ Die Abstimmung zwischen CFA und Betrieb ist erforderlich, um die Qualität und Effektivität der Ausbildung zu erhöhen und für eine gute Kommunikation zwischen den Partnern zu sorgen, die die jungen Auszubildenden betreuen.
- ☐ Der wesentliche Teil der Berufsausbildung findet im Betrieb statt, ergänzt wird dieser Abschnitt durch den Unterricht im CFA. Es kann jedoch beispielsweise verschiedene Zubereitungsarten behandeln, wenn diese in der Spezifikation des Betriebs angeführt sind.

AUSBILDUNGSORDNUNG: ANWEISUNGEN

- ☐ Die Ausbildungsordnung ist in erster Linie ein wertvoller Leitfaden für Meister und Auszubildende(n). Als Hilfsmittel zur Kommunikation und Abstimmung ermöglicht sie den Dialog zwischen den Beteiligten:

Meister	↔	Auszubildende(r)
Auszubildende(r)	↔	CFA-Lehrkräfte
CFA-Lehrkräfte	↔	Meister
Zuständiger Schulrat	↔	Meister/Auszubildende(r)

- ☐ Die Bestandsaufnahme kann auf verschiedene Weise erfolgen:

- durch den Meister
- durch die CFA-Ausbilder
- bei einem Gespräch zwischen Meister und Auszubildender/-em
- die/der Auszubildende kann ebenso eine Selbsteinschätzung vornehmen

Ausbildungsordnung KONDITOR/-IN Aufgaben des Betriebs und des CFA



Der wesentliche Teil der Berufsausbildung findet im Betrieb statt.
Das CFA tritt in Ergänzung zur Rolle des Meisters auf.



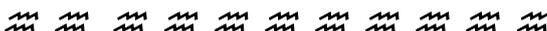
Die praktischen Arbeitsabschnitte im CFA bieten nur einen Zugang zu den
Zubereitungstechniken, die im Betrieb angewandt werden.



Durch Wiederholen von Handlungsabläufen und den Willen, Fortschritte zu erzielen, erlernt
die/der Auszubildende die Herstellungstechniken.
Dieser Lernprozess findet im Betrieb statt.



Der Praxis- und Theorieunterricht im CFA soll dabei helfen, die beruflichen Handlungsabläufe
besser zu verstehen und umzusetzen.



Der allgemeine und fachliche Unterricht im CFA ist in diesem Zusammenhang unentbehrlich:
Er bildet die Grundlage für den Erfolg im Beruf.

Ausbildungsordnung KONDITOR/-IN

Vorstellung des Berufs

Beruf:

Die/der Konditor/-in stellt Feingebäck und Konditorwaren her (verschiedene Kuchen, Petits Fours, Süßspeisen usw.) und kann auch an der Herstellung von Eis, Pralinen sowie Süßwaren (Fruchtgelee, Montélimar-Nougat usw.) beteiligt sein.

Dafür muss sie/er über perfekte Kenntnisse der Ausgangsstoffe, der verschiedenen Techniken, der Handgriffe und der Anwendung der Konditoreiausrüstung verfügen.

Geforderte Fähigkeiten:

- Willensstärke, Eigeninitiative, Teamgeist und Pünktlichkeit
- Anstreben künstlerischer, sensorischer und organisatorischer Qualitäten
- große Fingerfertigkeit

Hygiene und Sauberkeit sind von enormer Bedeutung: Der *Hygieneleitfaden für das Konditorenhandwerk* muss permanent eingehalten werden.

Ausbildung:

Die/der Auszubildende arbeitet in einem für die Ausbildung zuständigen Betrieb und absolviert in Ergänzung dazu Unterrichtsstunden im CFA.

In einem Ausbildungsplan, der gemeinsam vom Berufsbildungszentrum und vom Meister vereinbart wird, werden die Zielvorgaben festgelegt, die die/der Auszubildende im Laufe der Ausbildung erreichen muss.

Die Ausbildung im CFA umfasst jährlich 420 Stunden.

Die/der Auszubildende erhält einen Lohn, der je nach Alter und Vertragsdauer variiert.

Weiterführende Ausbildung:

Nach Erhalt des Berufsbefähigungszeugnisses (CAP) für die Grundausbildung kann sich die/der Auszubildende auf den Bereich des allgemeinen Konditorenhandwerks bzw. die Herstellung von Eis, Süßwaren oder Feinkost spezialisieren. Hierfür muss sie/er eine weiterführende Ausbildung absolvieren, z. B. in Form eines Zusatz-CAP als Bäcker/-in.

Damit besteht die Möglichkeit zu höheren Qualifikationen durch Vorbereitung eines Abschlusses der Stufe IV, III usw. oder durch Anerkennung der Berufserfahrung im Rahmen der Anerkennung von erworbenen Kompetenzen (VAE).

Auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene werden von hochrangigen Fachleuten renommierte Wettbewerbe veranstaltet, bei denen jeder sein Talent präsentieren und seinen Ambitionen konkret Gestalt verleihen kann.

Berufsaussichten:

Ein(e) Konditor/-in aus dem kunsthandwerklichen Bereich kann als Arbeitnehmer/-in in kleinen, mittleren und großen Betrieben arbeiten.

Die Berufsaussichten sind zahlreich und vielfältig:

- in der Restaurantgastronomie
- in der Gemeinschaftsgastronomie
- im Verbrauchermarktsektor
- in der Lebensmittelindustrie

In Europa und anderen Ländern werden ebenso zahlreiche Möglichkeiten zur Nutzung von Talenten oder Umsetzung von Vorhaben geboten.

GRUNDLAGEN DER AUSBILDUNG

UNTERRICHT ZU GESUNDHEITS- UND ARBEITSSCHUTZ

LEISTUNG	Bei der Verhütung von Gefahren am Arbeitsplatz mitwirken
BEDINGUNGEN	Sicherheitsdatenblatt Material – Räume Schülerkoffer Sicherheitspiktogramme Gefahrenanalysebögen (Erste-Hilfe-Set) Diverse Aushänge (Verhalten im Brandfall, Sammelpunkte usw.)
WISSENSKRITERIEN	Grundlegende Gefahren und Risiken in den Betriebsräumen bzw. beim Ausüben der beruflichen Tätigkeit Gefahrenverhütungsmaßnahmen Verhalten im Brandfall, bei Unfällen

HYGIENE – LEITFADEN FÜR HYGIENE UND ANWENDUNG DER HACCP-GRUNDSÄTZE

LEISTUNG	Schriftlich niedergelegte Arbeitsverfahren für Produktionsstätten einhalten (Reinigungs-/Desinfektionsprotokolle, Schnellkühlungsverfahren, Temperaturaufzeichnungsprotokolle usw.)
BEDINGUNGEN	Leitfaden für Hygiene und Anwendung der HACCP-Grundsätze HACCP-Buch für Produktionsstätten Datenblätter (Protokolle)
WISSENSZIELE	Gefahren und Risiken in den Betriebsräumen bzw. beim Ausüben der beruflichen Tätigkeit Gefahrenverhütungsmaßnahmen Hygienepaxis (insbesondere standardisierte Vorgehensweisen für Händewaschen, Reinigung/Desinfektion der Arbeitsfläche, Arbeitskleidung)

ERSTELLUNG VON INFORMATIONSBLÄTTERN UND ORGANIGRAMMEN (S3.1)

LEISTUNG	In der Lage sein, ein Informationsblatt zu erstellen In der Lage sein, ein Organigramm zu einem oder mehreren Produktionsabläufen zu erstellen
BEDINGUNGEN	Berufliches Umfeld (Art des Betriebs, Produktionskonzept, Ausgangsstoffe, Zeiten usw.) Zeitgebundene Themen oder Sonstiges
WISSENSZIELE	In der Lage sein, ein Informationsblatt zu lesen Sinn und Nutzen der Organisationsmethoden für einen Produktionsablauf verstehen

SENSORISCHE WAHRNEHMUNG & VERKOSTUNG

LEISTUNG	Sensorische Analysen in Praxissituationen nach einem Verkostungsprotokoll vornehmen Eigene Praxis durch systematisches situatives Training verbessern, um selbstständig die Akzeptabilität eines Erzeugnisses in Bezug auf eine Referenz zu beurteilen und bei Bedarf Korrekturmaßnahmen zu ergreifen Eigenes kritisches Beurteilungsvermögen entwickeln
BEDINGUNGEN	Leeres Datenblatt für sensorische Analyse Ausgangsstoffe unverarbeitet, während der Herstellung und im fertigen Zustand
WISSENSZIELE	Grundgeschmacksarten, Geschmacksvielfalt Differenzierung von Einzelpersonen nach ihrer Geschmackswahrnehmungsschwelle Verkostungsprotokoll und erste Schlagwörter

EINFÜHRUNG IN BERUFSSPEZIFISCHE KREATIVITÄTSTECHNIKEN

LEISTUNG	Seinen kreativen Sinn entwickeln und den Erzeugnissen einen Mehrwert verschaffen Erzeugnissen eine persönliche Note verleihen
BEDINGUNGEN	Berufliches Umfeld (Art des Betriebs, Produktionskonzept, Ausgangsstoffe, Zeiten usw.) Zeitgebundene Themen oder Sonstiges
WISSENSZIELE	Kreativitätstechniken Mittel und Techniken zur Aufwertung der eigenen Erzeugnisse

NUTZUNG VON INFORMATIONEN- UND KOMMUNIKATIONSTECHNOLOGIEN (S6)

LEISTUNG	Professionelles Verhalten beschreiben Betrieb kennen (Organigramm, Hierarchie usw.) Mündliche und schriftliche Kommunikation beherrschen In der Lage sein, eine Nachricht entgegenzunehmen
BEDINGUNGEN	Berufliches Umfeld (Art des Betriebs, Produktionskonzept, Ausgangsstoffe, Zeiten usw.) Zeitgebundene Themen oder Sonstiges
WISSENSZIELE	In der Lage sein, ein Informationsblatt mit EDV-Unterstützung zu erstellen (B2I) In der Lage sein, Internetrecherchen durchzuführen

BETRIEB

Am Ende des 1. Halbjahrs muss die/der Auszubildende zu Folgendem in der Lage sein:

Tätigkeiten	Aufgaben	E*	F*	S*	CFA*
TEIGE	Zutaten vorbereiten <ul style="list-style-type: none"> - Notwendige Mengen berechnen - Wiegen, messen 				
	Verschiedene Herstellungsarten unterscheiden und die Herstellungsverfahren kennen, Teige herstellen Einhaltung der Hygienevorschriften				
MÜRBETEIGE	Knetmethode: Auslegeteig, ungesüßter Mürbeteig Rührmethode: süßer Mürbeteig, Sandteig <ul style="list-style-type: none"> - Auslegungstechnik 				
RÜHRTEIGE	Rührkuchen, Madeleines <ul style="list-style-type: none"> - Herstellungstechnik 				
CRÈME CHANTILLY	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Konsistenz, Aussehen, Färbung, Auflockerung, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen 				
KONDITORCREME	<ul style="list-style-type: none"> - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Vorschriften für Körperhygiene einhalten und anwenden - Leitfaden berücksichtigen - Kühlkette beachten 				
ZUCKERSIRUP	Einfache Verarbeitung von Zucker				
ÜBERZÜGE UND GLASUREN	Moderne Glasurtechnik, Raspeln von Schokolade, Technik für transparente und neutrale Überzüge				

* E (eingewiesen), F (fähig), S (selbstständig) und CFA (im CFA erlernt)

BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Am Ende des 1. Halbjahrs muss die/der Auszubildende Folgendes kennen:

ZUGEHÖRIGE TECHNISCHE KENNTNISSE			
THEMEN	WISSENSZIELE	Nr.	Bearbeitungsdatum
HYGIENE UND SICHERHEIT	<ul style="list-style-type: none"> - Technisches Vokabular - Technischer Umgang mit der Ausrüstung - Festigung mathematischer Kenntnisse - Kneten mit maschineller Unterstützung und von Hand - Körper- und Produkthygiene 	S1.1 S1.3	
TRINKWASSER - Wasserzustände	<ul style="list-style-type: none"> - Wasserstellen in einem Konditoreibetrieb und jeweiliger Zustand des Wassers (fest, gasförmig, flüssig) - Verschiedene Zustandsänderungen des Wassers in einem Konditoreibetrieb - Faktoren, die die Siede- und Erstarrungstemperatur des Wassers beeinflussen können - Auflösung und Austausch 	S2.1	
SALZ - Salzarten	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Salzarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Änderungen der Temperatur oder sonstiger organischer Bestandteile (Kohlenhydrate, Eiweiße) - Auflösung und Wasserbindungsvermögen 	S2.2	
ZUCKER - Saccharose	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Zuckerarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Änderungen der Temperatur oder sonstiger organischer Bestandteile (Kohlenhydrate, Eiweiße) - Auflösung, Karamellisierung, Maillard-Reaktionen, Kristallisation 	S2.4.1	
MEHL - Weizenmehl	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Weizenmehlarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, mechanischer Einwirkung oder Temperaturänderung - Dextrinierung, Unlöslichkeit, Verkleisterung, Glutenbildung 	S2.3.1	
MILCH - Milcharten	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Milcharten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien 	S2.6	

	<ul style="list-style-type: none">- Stoffänderungen bei Temperaturänderung, Kontakt mit Wasser, Säure oder Enzymen- Rahmbildung, Verdickung (sauer durch Wärme, Enzyme)		
--	--	--	--

BETRIEB

Am Ende des 2. Halbjahrs muss die/der Auszubildende zu Folgendem in der Lage sein:

Tätigkeiten	Aufgaben	E	F	S	CFA
HEFETEIG	<ul style="list-style-type: none"> - Knettechnik - Zuschneiden, Formen - Aufgehen überwachen, Gärung kontrollieren - Verschiedene Feingebäcksorten kennen 				
PLUNDERTEIG	<ul style="list-style-type: none"> - Zutaten vorbereiten - Notwendige Mengen berechnen, wiegen, messen - Kneten - Techniken des Tourierens und Zuschneidens - Gärung kontrollieren 				
BISKUITTEIGE (Tortenbiskuit, Gebäck)	<p>Mischungen und Grundmassen herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kritischen Punkt beim Backen beherrschen - Beschaffenheit, Backvorgang, Konsistenz, Aussehen, Färbung beeinflussen und einschätzen 				
CREMES BUTTERCREME	<ul style="list-style-type: none"> - Ausrüstung je nach Herstellungsart vorbereiten - Beschaffenheit, Backvorgang, Konsistenz, Aussehen, Auflockerung, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
MANDELCREME	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Aussehen, Auflockerung, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
LÄUTERZUCKER, SEIDENZUCKER UND KAREMELL	<ul style="list-style-type: none"> - Läuterzucker anwenden - Technik zum Kochen von Zucker - Grundlagen des Seidenzuckers kennen 				
EINFACHE VERARBEITUNG VON FRÜCHTEN	<ul style="list-style-type: none"> - Technik zur Haltbarmachung von Früchten (frisch, sterilisiert, gefroren) - Einfache Dekorierung mit Früchten - Technik des Beschriftens mit Spritzbeutel 				
FRUCHTÜBERZÜGE	<ul style="list-style-type: none"> - Technik für transparente und neutrale Überzüge usw. - Technik von mit Früchten gemischten Überzügen 				

BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Am Ende des 2. Halbjahrs muss die/der Auszubildende Folgendes kennen:

ZUGEHÖRIGE TECHNISCHE KENNTNISSE

THEMEN	WISSENSZIELE	Nr.	Bearbeitungsdatum
CREME - Cremearten	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Cremearten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Temperaturänderung, Kontakt mit Wasser, Säure oder Enzymen - Kristallisation, Auflockerung, Gelierung 	S2.7	
BUTTER - Butterarten	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Butterarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Temperaturänderung, Kontakt mit Wasser, oder Luft, mechanischer Einwirkung - Schmelzen, Zersetzung, Kristallisation, Formbarkeit, Oxidation, Emulsion 	S2.8.1	
SONSTIGE FETTMASSEN - Margarine - Öle	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Fettmassen (außer Butter) im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Temperaturänderung, mechanischer Einwirkung - Vergleichsanalyse mit Butter 	S2.8.2	
EI - Eierzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Eiarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Temperaturänderung, Kontakt mit Wasser, Luft oder Säure, mechanischer Einwirkung - Denaturierung, Kochen, Steifwerden, Aufschäumen, Emulsion 	S2.5	
HEFE - biologische Hefe	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Hefearten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Substraten (Wasser, Nährstoffe usw.), Salz oder Zucker, Temperaturänderung 	S2.9	
TRIEBMITTEL - Backpulver	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Triebmittelarten im Konditoreihandwerk - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Temperaturänderung 	S2.14	

BETRIEB

Am Ende des 3. Halbjahrs muss die/der Auszubildende zu Folgendem in der Lage sein:

Tätigkeiten	Aufgaben	E	F	S	CFA
BRANDTEIG	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungstechnik - Konsistenz und Homogenität des Teigs - Dressiertechnik - Backen - Haltbarmachen von halbfertigen Erzeugnissen 				
BLÄTTERTEIG	<ul style="list-style-type: none"> - Kneten - Technik zum Anrühren, Tourieren, Zuschneiden - Backen - Zeitversetzte Verarbeitungstechnik 				
BAISER	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellungstechnik für französisches, italienisches und Schweizer Baiser - Technik zum Dekorieren und Verzieren mit Zuckerguss 				
GANACHE	<ul style="list-style-type: none"> - Ausrüstung je nach Herstellungsart vorbereiten - Beschaffenheit, Backvorgang, Konsistenz, Aussehen, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
ENGLISCHE UND BAYERISCHE CREME	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Aussehen, Auflockerung, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Hygieneleitfaden berücksichtigen - Kühlkette beachten 				
KROKANT	<ul style="list-style-type: none"> - Läuterzucker anwenden - Technik zum Kochen von Zucker - Varianten mit verschiedenen Ausgangsprodukten: Traubenzucker, Fondant - Verarbeitung von Krokant 				
FRÜCHTEPÜREE	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellung von Früchtepürees - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
EINFACHE VERARBEITUNG VON SCHOKOLADE	<ul style="list-style-type: none"> - Kakaopulver, Glasurmasse, dunkle Kuvertüre, Vollmilchkuvertüre, gefärbte und aromatisierte Kuvertüre bestimmen - Kakaobutter bestimmen - Verschiedene Schokoladenarten im Wasserbad, im Ofen, in der Mikrowelle und im Temperierer schmelzen - Wissen, wie man Kuvertüre kristallisieren lässt 				

BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Am Ende des 3. Halbjahrs muss die/der Auszubildende Folgendes kennen:

ZUGEHÖRIGE TECHNISCHE KENNTNISSE

THEMEN	WISSENSZIELE	Nr.	Bearbeitungsdatum
KAKAO UND SCHOKOLADE - Kakao - Schokolade	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Schokoladenarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser oder mechanischer Einwirkung - Schmelzen, Kristallisation, Emulsion, Aufschäumen 	S2.11	
GELATINE - Gelatinearten	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Gelatinearten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Temperaturänderung oder mechanischer Einwirkung - Feuchtigkeitszufuhr, Emulsion, Aufquellen, Schmelzen, Löseverfahren, Gelierung 	S2.13	
BINDEMITTEL - Mehl - Stärke	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Bindemittelarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Temperaturänderung oder mechanischer Einwirkung - Löslichkeit, Unlöslichkeit, Verdickung, Entquellung oder Rekristallisation, Ausschwitzen 	S2.3.2	
SONSTIGE ZUCKERARTEN	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Zuckerarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser oder Temperaturänderung - Vergleichsanalyse mit Rohrzucker 	S2.4.2	
SONSTIGE MEHLARTEN	<ul style="list-style-type: none"> - Gängigste Mehlarnten (außer Weizenmehl) im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Temperaturänderung oder mechanischer Einwirkung - Vergleichsanalyse mit Weizenmehl 	S2.3.2	

BETRIEB

Am Ende des 4. Halbjahrs muss die/der Auszubildende zu Folgendem in der Lage sein:

Tätigkeiten	Aufgaben	E	F	S	CFA
BAISERMASSE (Dacquoise, Succès, Progrès usw.)	<ul style="list-style-type: none"> - Verschiedene Herstellungsarten unterscheiden und die Herstellungsverfahren kennen - Mischungen und Grundmassen herstellen - Kritischen Punkt beim Backen beherrschen - Beschaffenheit, Konsistenz, Aussehen, Färbung beeinflussen und einschätzen 				
BOMBENMASSE	<ul style="list-style-type: none"> - Ausrüstung je nach Herstellungsart vorbereiten - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Aussehen, Auflockerung, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
SAUCE AUF ANGLAISE-BASIS	<ul style="list-style-type: none"> - Ausrüstung je nach Herstellungsart vorbereiten - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Aussehen, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
KARAMELLSAUCE	<ul style="list-style-type: none"> - Ausrüstung je nach Herstellungsart vorbereiten - Verschiedene Herstellungstechniken anwenden - Beschaffenheit, Aussehen, Glattheit, Homogenität beeinflussen und einschätzen - Sich von der organoleptischen Qualität überzeugen - Hygieneleitfaden berücksichtigen 				
EINFACHE VERARBEITUNG VON ZUCKER	<ul style="list-style-type: none"> - Techniken für künstlerische Zuckerverarbeitung (Spinnzucker, Blasen Zucker, Läuterzucker) - Technik zum Dekorieren und Verzieren mit Zuckerguss - Technik des Beschriftens mit Spritzbeutel - Konservierung von Zucker 				

BERUFSBILDUNGSZENTRUM

Am Ende des 4. Halbjahrs muss die/der Auszubildende Folgendes kennen:

ZUGEHÖRIGE TECHNISCHE KENNTNISSE

THEMEN	WISSENSZIELE	Nr.	Bearbeitungsdatum
FRÜCHTE UND GEMÜSE - Vanille - Kaffee - Früchte - Gemüse	- Gängigste Früchte- und Gemüsearten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser, Temperaturänderung oder mechanischer Einwirkung - Gelierung, enzymbedingte Braunfärbung	S2.10	
AROMASTOFFE - Aromen - Kräuter - Gewürze - Spirituosen	- Gängigste Aromastoffe und Spirituosenarten im Konditoreihandwerk, Unterscheidungskriterien - Durchmischung, Ersatz, Verflüchtigung, Mazeration, Abkochung, Aufguss	S2.15 S2.16	
SONSTIGE LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE	- Gängigste Zusatzstoffe im Konditoreihandwerk - Stoffänderungen bei Kontakt mit Wasser oder Temperaturänderung - Spezifische Phänomene der jeweiligen Lebensmittelzusatzstoffarten: Farbstoff, Konservierungsstoff, Emulgator, Stabilisator, Verdickungs- und Geliermittel, Antioxidans, Süßstoff u. a. (z. B. Säuerungsmittel und Säureregulator)	S2.14	
ZWISCHENPRODUKTE - Nugat - Marzipan - Fondant - Überzüge usw.	- Zwischenprodukt bestimmen - Grundlegende Inhaltsstoffe und Anwendungsformen im Konditoreihandwerk nennen - Lagerungs- und	S2.12	

	Aufbewahrungs- bedingungen begründen - Vor- und Nachteile eines Zwischenprodukts nennen		
--	---	--	--

BETEILIGTE

NAMEN	ADRESSEN/FUNKTIONEN
-------	---------------------

Rektorat Straßburg

Marie-Pierre SAUVE	Schulrätin für technischen Unterricht
--------------------	---------------------------------------

Handwerkskammer des Elsass

Denise SPINGOS	Handwerkskammer des Elsass
----------------	----------------------------

Fachleute

Bruno EBERLÉ	Pâtisserie Saint Nicolas, 67000 Strasbourg
Didier MEYER	Pâtisserie Maxime, Haguenau

CFA

André GARNIER	CFA Jules Verne, Saverne
Claude HAMMER	CFA Siegfried, Haguenau
Christian WALTHER	
Francis VIARD	CFA de l'Artisanat, Eschau
Raymond PICHON	CFA Roosevelt, Mulhouse
Francine SCHIRMER	
Jean Claude VOGEL	CFA Centre Alsace, Colmar
Christophe GRANDMOUGIN	