

www.zdh.de
www.zwh.de

Projektinformation

ZENTRALVERBAND DES DEUTSCHEN HANDWERKS
ZENTRALSTELLE FÜR DIE WEITERBILDUNG IM HANDWERK

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin

gemäß §§ 68 ff. BBIG und BAVBVO



Gefördert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung

Herausgeber

ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks
Mohrenstraße 20/21, 10117 Berlin,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk
Sternwartstraße 27-29, 40223 Düsseldorf

© Copyright by ZDH Zentralverband des Deutschen Handwerks,
ZWH Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk, geprüfte Fassung 2010

Alle Rechte vorbehalten

Es ist gestattet, dieses Werk in der vorliegenden Form zu vervielfältigen und für die Durchführung von Maßnahmen zu verwenden. Die Veränderung der Unterlage oder die Verwendung und Verarbeitung von Teilen der Unterlage erfordert die vorherige Zustimmung der Herausgeber.



Die Erstellung dieser Unterlage erfolgte im Projekt "Entwicklung bundeseinheitlicher Qualifizierungsbausteine aus Ausbildungsberufen des Handwerks für die Ausbildungsvorbereitung und die berufliche Nachqualifizierung", das im Rahmen des Programms „Kompetenzen fördern – Berufliche Qualifizierung für Zielgruppen mit besonderem Förderbedarf (BQF)“ mit Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung sowie des Europäischen Sozialfonds gefördert wurde.

Förderkennzeichen: FKZ 01NL0249

Projekträger: DLR PT-NMB+F, Bonn

Die Verantwortung für den Inhalt der Veröffentlichung liegt bei den Autoren.

Vorwort

Die Berufsausbildung ist eine entscheidende Voraussetzung für junge Menschen, um sich eine eigene wirtschaftliche Existenz aufzubauen und am sozialen und gesellschaftlichen Leben teilzunehmen. Immer mehr junge Menschen bleiben jedoch ohne Ausbildungsabschluss. Sie sind dadurch besonders von Arbeitslosigkeit bedroht oder bereits arbeitslos. Das ist mit entsprechenden negativen Wirkungen auf die sozialen Sicherungssysteme verbunden und kann verstärkt zu sozialen Konfliktpotenzialen führen.

Trotz generell schlechter Konjunkturlage suchen andererseits viele Betriebe vor allem im Handwerk geeigneten Nachwuchs. Das Nachwuchsproblem wird sich noch verstärken, wenn demografisch bedingt die Schulabgängerzahlen zurückgehen und die im Zuge der PISA-Ergebnisse angedachten Schulreformen zur Verbesserung der Ausbildungsvoraussetzungen junger Menschen nicht schnell genug wirksam werden. Dazu kommen steigende betrieblicher Anforderungen, die wiederum höhere Anforderungen an die Ausbildung stellen. Diese Problematik ist im Handwerk von besonderer Brisanz, da dort traditionell die Auszubildenden mehrheitlich aus der Hauptschule kommen, mit einem wachsenden Anteil an ausländischen Jugendlichen, bei denen die schulischen Defizite zum Teil besonders gravierend sind.

Die hier skizzierte Situation macht deutlich, dass eine positive Entwicklung und Sicherung der Zukunft unserer Gesellschaft und Wirtschaft nur zu realisieren ist, wenn es gelingt, die Potenziale aller jungen Menschen zu erschließen und zu entwickeln. Dazu bedarf es nicht nur besonderer Anstrengungen im Schulsystem, sondern auch einer Weiterentwicklung bisheriger Fördermaßnahmen in der beruflichen Bildung.

Die rechtliche Grundlage dafür ist in den im Dezember 2002 neu in das Berufsbildungsgesetz aufgenommenen §§ 68 ff. zu finden. Als Ergebnis der Beratungen des Bündnisses für Arbeit und der Hartz-Kommission wird in diesen Paragraphen die Berufsausbildungsvorbereitung erstmals als integraler Bestandteil der Berufsbildung gesehen und rechtlich geregelt. Danach sollen Lernbeeinträchtigte und sozial Benachteiligte insbesondere durch inhaltlich und zeitlich abgegrenzte Qualifizierungsbausteine auf eine Berufsausbildung vorbereitet werden.

Das Konzept der Qualifizierungsbausteine ist ein zentraler neuer Ansatz, die Berufsvorbereitung besser mit der Ausbildung zu verzahnen. Dadurch soll erreicht werden, dass mehr junge Menschen, die bisher keine Chance hatten, einen Ausbildungsplatz zu finden, durch eine effizientere und berufsnähere Vorbereitung doch noch in eine Ausbildung integriert werden können, bzw. wenn dies erfolglos bleibt, zumindest deren Chancen auf einen Arbeitsplatz verbessert werden.

Auf der Grundlage der jeweiligen Ausbildungsordnung (Ausbildungsberufsbild und Ausbildungsrahmenplan) sind Qualifizierungsbausteine so abzuleiten, dass sie zum einen benachteiligte, oft schulumüde junge Menschen an einen Beruf heranführen sowie für eine anschließende Ausbildung motivieren und diese nachhaltig unterstützen. Zum anderen sollen sie auch für die betriebliche Praxis nutzbar sein und so die Bereitschaft der Betriebe zur Durch-

führung von Praktika sowie für eine anschließende Ausbildung stärken. Diese Qualifizierungsbausteine setzen sich in der Regel aus mehreren miteinander verzahnten Arbeits- und Lernaufträgen zusammen. Sie richten sich an junge Menschen, die eine Berufsausbildung trotz besonderer Hilfen nicht unmittelbar bewältigen können – also vorbereitet werden müssen – sowie an Personen, die das ausbildungstypische Alter überschritten haben und ohne Berufsausbildung geblieben sind. Spezielle Aufmerksamkeit gilt dabei den Zielgruppen der jungen Frauen und der Migranten, für die eine Ausbildung und Berufstätigkeit im Handwerk von besonderer Bedeutung ist.

Die Qualifizierungsbausteine wurden auf der Grundlage der Ausbildungsordnung und der Analyse bisheriger Bausteinkonzepte erarbeitet.

Die Qualifizierungsbausteine können im Rahmen der Berufsvorbereitung sowohl durch die Bildungsträger und Berufsschulen in entsprechende Maßnahmen integriert werden als auch durch Betriebe genutzt werden, die gemäß § 68 BBiG nun auch eigenständig die Berufsausbildungsvorbereitung durchführen können. Die dazu erstellten Qualifizierungsbilder richten sich auf grundlegende Tätigkeiten im jeweiligen Beruf, die in der Praxis eine wichtige Rolle spielen. Insgesamt repräsentieren die für einen Beruf entwickelten Bausteine jedoch nur begrenzte Abschnitte einer Ausbildung und können daher weder vom zeitlichen Umfang noch inhaltlich die Ausbildung abdecken. Bei der Dokumentation des Qualifizierungsbildes ist gemäß der im Juli 2003 erlassenen Verordnung (BAVBVO Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungs-verordnung) die Zuordnung zum Ausbildungsrahmenplan so erfolgt, dass die einer Tätigkeit entsprechenden Position aus dem Ausbildungsrahmenplan unverändert übernommen wurde. Dies führt normalerweise dazu, dass die in dieser Position enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse über die mit der konkreten Tätigkeit verbundenen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Das bedeutet, dass ein Qualifizierungsbaustein in der Regel nicht alle der aus dem Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Positionen voll abdecken kann.

Die oben genannte Verordnung (§§ 3 und 4 BAVBVO) sieht vor, dass die zuständige Stelle die Übereinstimmung des Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben der Verordnung überprüft. Der Prüfungsaufwand der Handwerkskammern wird für die vorliegenden bundeseinheitlichen Qualifizierungsbausteine auf ein Minimum reduziert, da die Qualifizierungsbilder exakt den Vorgaben der Verordnung entsprechen.

Die Entwicklung der Qualifizierungsbausteine erfolgte durch die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk mit Experten aus dem zuständigen zentralen Fachverband, den Handwerkskammern sowie von Bildungsträgern, die sowohl die Zielgruppe als auch die Anforderungen des Berufes kennen, unter Beteiligung von Vertretern der Gewerkschaft. Die entwickelten Bausteine wurden in mehreren Betrieben aus unterschiedlichen Regionen bundesweit evaluiert und durch Experten des Zentralverbandes des Deutschen Handwerks auf rechtliche Aspekte geprüft.

Auf diese Weise wird sichergestellt, dass die Qualifizierungsbausteine den Anforderungen der Zielgruppe und der betrieblichen Praxis gerecht werden sowie den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Der Zentralverband des Deutschen Handwerks hat den Handwerkskammern diese Qualifizierungsbausteine zur bundesweit einheitlichen Umsetzung empfohlen.

Eingebunden in die Arbeitsgruppe waren:

Klaus Buschmann, Deutscher Konditorenbund

Harald Michaelis, Deutscher Konditorenbund

Michael Peschke, Deutscher Konditorenbund

Wir danken allen Beteiligten für die engagierte und kompetente Mitarbeit.

Bundeseinheitliche Qualifizierungsbausteine aus dem Ausbildungsberuf Konditor / Konditorin

Übersicht über die Qualifizierungsbausteine

- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen |
| 2. Qualifizierungsbaustein: | Verarbeiten von Massen |
| 3. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Salz- und Käsegebäck |
| 4. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Tee- und Dauergebäck |
| 5. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen und Gestalten von Torten und ähnlichen Konditoreierzeugnissen |
| 6. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Pralinen und zuckerhaltigen Erzeugnissen |
| 7. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von Süßspeisen |
| 8. Qualifizierungsbaustein: | Herstellen von kleinen Gerichten |

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen	I 12 (§ 4 Nr. 12) a) Blätterteige herstellen c) Mürbeteige herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten
4.2.3	Mitwirken beim Verarbeiten und Backen von Feinen Backwaren aus Teigen	I 12 (§ 4 Nr. 12) b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen c) Mürbeteige herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten f) Teige backen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Verarbeiten von Massen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Verarbeitung von Massen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

300 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden c) Umverpackungen lagern und entsorgen b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Massen	I 11 (§ 4 Nr. 11) a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Biscuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen II 19 (§ 4 Nr. 11) a) schwere Massen, insbesondere für Sandkuchen und Fruchtkuchen rühren b) Lebkuchenmassen herstellen c) Baumkuchenmasse anschlagen und auftragen
4.2.3	Mitwirken beim Weiterverarbeiten und Backen von Massen	I 11 (§ 4 Nr. 11) d) Mandel-, Makronen-, und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten f) Massen aufstreichen, einfüllen und backen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Salz- und Käsegebäck

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Salz- und Käsegebäck mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

180 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen von Teigen für Salz- und Käsegebäck	I 15 (§ 4 Nr. 15) a) Salzgebäck aus Blätterteig herstellen b) Käsegebäck aus verschiedenen Teigen herstellen c) Partygebäck aus Hefeteig herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Herstellen von Auflagen	II 29 (§ 4 Nr. 15) a) Käsefours und herzhaftes Fours, insbesondere mit Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte-, Eier- und Gemüsefüllungen, herstellen b) Pasteten mit verschiedenen Füllungen, insbesondere aus Käse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, zubereiten c) unterschiedliche Canapées herstellen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum

(Siegel)

(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Tee- und Dauergebäck

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Tee- und Dauergebäck mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

180 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	<p>I 3 (§ 4 Nr. 3)</p> <p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p> <p>I 4 (§ 4 Nr. 4)</p> <p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken beim Herstellen und Backen von Teigen und Massen für Tee- und Dauergebäck	II 20 (§ 4 Nr. 12) a) Mürbeteig nach unterschiedlichen Verfahren herstellen b) Spritzmürbeteige rühren und dressieren I 12 (§ 4 Nr. 12) f) Teige backen I 11 (§ 4 Nr. 11) d) Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten f) Massen aufstreichen, einfüllen und backen

4.2.3	Mitwirken beim Fertigstellen von Tee- und Dauergebäck	II 20 (§ 4 Nr. 12) c) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren I 14 (§ 4 Nr. 14) b) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten c) Garnierungen mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur herstellen
-------	---	---

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen und Gestalten von Torten und ähnlichen Konditoreierzeugnissen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung und Gestaltung von Torten und ähnlichen Konditoreierzeugnissen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

250 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken bei der Herstellung von Füllungen und Cremes	I 13 (§ 4 Nr. 13) a) Sahne aufschlagen b) Cremes herstellen c) frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse vorbereiten d) frische Früchte und Gemüse blanchieren, kochen und binden e) Füllungen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen, herstellen
4.2.3	Mitwirken beim Überziehen von Konditoreierzeugnissen	I 14 (§ 4 Nr. 14) a) Aprikotur, Glasuren und Gelees herstellen und verarbeiten b) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten c) Garnierungen mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur herstellen

4.3	Komplexe Arbeiten	
4.3.1	Mitwirken beim Gestalten und Fertigstellen von Torten und ähnlichen Konditoreierzeugnissen	II 22 (§ 4 Nr. 17) a) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Belegen und Garnieren b) Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und zeichnen c) Dekorationselemente, insbesondere Schriftzeichen, Symbole und Ornamente, herstellen und einsetzen d) Petits fours verschiedener Art zusammensetzen, füllen, überziehen und ausgarnieren f) Rohstoffe und Materialien unter Beachtung der Wechselwirkung von Aussehen und Geschmack zusammenstellen, Anschnitttorten herstellen

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum

(Siegel)

.....

(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins
Herstellen von Pralinen und zuckerhaltigen Erzeugnissen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Pralinen und zuckerhaltigen Erzeugnissen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken bei der Herstellung von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen	II 24 (§ 4 Nr. 19) a) Marzipan- und Nougatarten herstellen b) Hohlfiguren aus Schokolade, Figuren aus Marzipan und Erzeugnisse aus Nougat herstellen c) Figuren nach vorgegebenen und selbst gestalteten Entwürfen modellieren, schminken und garnieren d) Königsberger Marzipan kneifen, flämmen, abglänzen und garnieren
4.2.3	Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen nach Vorgabe	II 25 (§ 4 Nr. 20) a) Zucker kochen, Zuckerstufen bestimmen b) Krokantarten herstellen und verarbeiten c) Karamell gießen und modellieren d) Bonbons herstellen, insbesondere Fruchtbonbons und Rahmkaramellen

4.3	Komplexe Arbeiten	
4.3.1	Mitwirken bei der Herstellung von Pralinen	II 26 (§ 4 Nr. 21) a) Pralinenkörper aus Marzipan-, Nougat-, und Trüffelmasse herstellen b) Schokoladenhohlkörper ausformen, füllen und deckeln c) Mandelsplitter herstellen d) Pralinenkörper überziehen und garnieren

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund, sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von Süßspeisen

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von Süßspeisen mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

200 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken bei der Herstellung von Süßspeisen	II 28 (§ 4 Nr. 23) a) Süßspeisen und Desserts herstellen, insbesondere Cremespeisen, süße Eierspeisen, Obstspeisen und Mousse b) Fruchtgelees und Konfitüren herstellen
4.2.3	Mitwirken bei der Herstellung von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen	II 27 (§ 4 Nr. 22) a) Eismix nach Sorten und vorgegebenen Rezepturen herstellen und gefrieren b) Eispeisen anrichten c) Eismixgetränke zubereiten d) Sahneisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten e) Eistorten, Eisbomben und Eisziegel einsetzen, gefrieren, stürzen und garnieren

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

(Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

bestätigt.

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.

Name und Anschrift des Betriebes, Trägers oder sonstigen Anbieters der Berufsausbildungsvorbereitung

Qualifizierungsbild des Qualifizierungsbausteins

Herstellen von kleinen Gerichten

1. Zugrunde liegender Ausbildungsberuf:

Konditor / Konditorin, 03. Juni 2003 (BGBl. I S. 790 vom 11.06.2003)

2. Qualifizierungsziel:

Kann bei der Herstellung von kleinen Gerichten mitwirken

3. Dauer der Vermittlung:

240 Stunden*

4. Zu vermittelnde Tätigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse:

	Zu vermittelnde Tätigkeiten	Zuordnung zu den Fertigkeiten und Kenntnissen des Ausbildungsrahmenplans**
4.1	Vorbereitende Arbeiten	
4.1.1	Beachten der für die Ausführung der Tätigkeiten notwendigen Sicherheits- und Gesundheitsschutzmaßnahmen sowie der Maßnahmen für den Umweltschutz	I 3 (§ 4 Nr. 3) a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen I 4 (§ 4 Nr. 4) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

4.1.2	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen	I 7 (§ 4 Nr. 7) d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern
4.1.3	Vorbereiten des Arbeitsplatzes und der Arbeitsabläufe	I 6 (§ 4 Nr. 6) a) Arbeitsaufträge erfassen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten
4.1.4	Anwenden der Hygienevorschriften	I 8 (§ 4 Nr. 8) a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte
4.1.5	Arbeiten mit den für die Tätigkeit erforderlichen Geräten und Maschinen sowie deren Reinigung und Pflege	I 9 (§ 4 Nr. 9) a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden
4.2	Grundlegende Arbeiten	
4.2.1	Bereitstellen und Lagern von Rohstoffen und Betriebsmitteln nach Vorgabe	I 10 (§ 4 Nr. 10) a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern
4.2.2	Mitwirken bei der Herstellung kleiner Gerichte unter Verwendung frischer Rohstoffe	II 30 (§ 4 Nr. 24) a) Salatvariationen zubereiten b) herzhaftes Teig- und Eierspeisen herstellen, insbesondere Gemüsekekchen, Zwiebelkuchen, Omelette und Quiche c) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Omelettes, Crepes und Apfelstrudel d) klare und gebundene Suppen herstellen e) Aufläufe, Gratins und Nudelgerichte zubereiten f) Toastvariationen zubereiten g) Gerichte mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse zubereiten

* Es handelt es sich um reine Vermittlungszeiten, die für den Erwerb der Qualifikation notwendig ist.

** Die hier aufgeführten Positionen des Ausbildungsrahmenplans sind gemäß BAVBVO unverändert zu übernehmen. Das führt dazu, dass die hier enthaltenen Fertigkeiten und Kenntnisse z.T. über die für die Tätigkeiten erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse hinausgehen. Entsprechend kann mit dem Qualifizierungsbaustein nur ein eng begrenzter Teil der Inhalte des Ausbildungsrahmenplans abgedeckt werden.

5. Leistungsfeststellung

(Geeignete Arten: Beobachtung, mündl. Erfolgskontrolle, Fertigungsprüfungen, Arbeitsproben, seltener: schriftl. Tests; ggf. Reflexion)

Die Übereinstimmung dieses Qualifizierungsbildes mit den Vorgaben des § 3 der Berufsausbildungsvorbereitungs-Bescheinigungsverordnung wird durch

bestätigt. (Bezeichnung und Anschrift der zuständigen Stelle)

Datum

(Siegel)

.....
(Unterschrift)

Dieses Qualifizierungsbild wurde durch den Zentralverband des Deutschen Handwerks und die Zentralstelle für die Weiterbildung im Handwerk in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Konditorenbund sowie mit Fachexperten der Handwerkskammern erstellt. Es wird bundesweit zur Umsetzung empfohlen.