

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Konditorin/Konditor

Lernfelder		Zeitrictwerte		
		1.Jahr	2.Jahr	3.Jahr
Nr.				
1	Unterweisung eines neuen/er Mitarbeiter/in	60		
2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
4	Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von kleinen Gerichten		60	
6	Herstellen von feinen Backwaren aus Massen		80	
7	Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen		60	
8	Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts		80	
9	Verarbeiten von Zucker			40
10	Arbeiten mit Marzipan			40
11	Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre			60
12	Herstellen von Speiseeis			40
13	Herstellen von Spezialgebäcken			60
14	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
	Summe (insgesamt 880 Stunden)			280

Die erteilten Unterrichtsfächer und ihre Inhalte

Unterrichtsfächer	Inhalte
<u>I. Berufsbezogener Lernbereich</u>	
Wirtschafts- und Betriebslehre	- Betriebsstrukturen und –abläufe - Einbettung in gesamtwirtschaftliche Gegebenheiten und Vorgänge
Produktionstechnologie	- Fachgerechte Herstellung von Produkten der Konditorei - Planung, Durchführung und Analyse - verschiedene Produktionstechniken
Gestaltung und Präsentation	- ansprechende Gestaltungsmethoden - kreatives Entwerfen von Produkten - wirkungsvolle Präsentation
<u>II. Berufsübergreifender Lernbereich</u>	
Deutsch / Kommunikation	- Weiterentwicklung sprachlicher Kompetenzen insbesondere in beruflichen Zusammenhängen
Religionslehre	- Verknüpfung privater, gesellschaftlicher und beruflicher Lebenssituationen mit zentralen gesellschaftlichen, kulturellen, ethischen und religiösen Fragen
Sport/Gesundheitsförderung	- Beiträge des Sports und der Gesundheitsförderung zur Stärkung und Weiterbildung der Persönlichkeit sowie einem gesundheitsbewussten Umgang mit dem eigenen Körper
Politik/Gesellschaftslehre	- Erweiterung der politischen Urteils- und Handlungskompetenz in einer modernen Gesellschaft im Hinblick auf Demokratie, Konfliktlösung, Internationalisierung usw.