

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1.1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1	Bäckerei und Konditorei	7
1.1	Geschichte der Bäckerei	7
1.2	Geschichte der Konditorei	8
1.3	Die Brezel – Symbol der Bäckerei	10
1.4	Der Baumkuchen – Symbol der Konditorei	10
1.5	Entstehung der Gebäckformen	11
1.6	Erzeugnisse der Bäckerei und Konditorei	13
1.7	Die Bäckerei und Konditorei heute	14
1.8	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16
2	Mitarbeit in Produktion und Verkauf	18
2.1	Produktions- und Verkaufsräume	18
2.2	Ladeneinrichtung, Maschinen, Geräte und Werkzeuge	19
2.3	EDV im Bäckerei- und Konditoreibetrieb	24
2.4	Zusammenarbeit im Team	26
2.5	Anforderungen an Bäckerei- und Konditoreierzeugnisse	29
3	Arbeitsicherheit – Unfallverhütung	33
3.1	Berufsgenossenschaft	34
3.2	Arbeitsstättenverordnung	35
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung	37
3.4	Erste Hilfe	40
3.5	Ergonomie	43
4	Umweltschutz	45
4.1	Reinhaltung des Wassers	46
4.2	Abfallvermeidung und Abfallentsorgung	47
4.3	Energie sparen	48
5	Hygiene	49
5.1	Hygiene in der Bäckerei und Konditorei	49
5.2	Mikroorganismen	56
5.3	Schädliche Mikroorganismen	60
5.4	Tierische Schädlinge	63
5.5	Reinigen des Betriebs	65
	Lernfeldorientierte Aufgaben	68

Lernfeld 1.2: Herstellen einfacher Teige und Massen

6	Inhaltsstoffe der Lebensmittel	69
6.1	Kohlenhydrate	69
6.2	Fette (Lipide)	72
6.3	Eiweiß (Protein)	78
6.4	Vitamine	82
6.5	Mineralstoffe	84
6.6	Wasser	87
6.7	Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe	90
6.8	Farbstoffe und Aromastoffe	92

7	Rohstoffe und Zutaten	93
7.1	Getreide und Mahlerzeugnisse	93
7.2	Backmittel	102
7.3	Convenience-Produkte	105
7.4	Milch und Milcherzeugnisse	107
7.5	Speisefette	115
7.6	Zucker	119
7.7	Honig	126
7.8	Speisesalz	128
7.9	Gewürze – Aromen – Ölsamen	130
7.10	Eier	136
7.11	Obst (Früchte)	140
8	Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen	151
9	Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig	153
10	Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen	156
10.1	Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
10.2	Biskuitmasse	161
11	Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel	165
11.1	Haltbarmachen durch Kälte	165
11.2	Haltbarmachen durch Hitze	170
11.3	Haltbarmachen durch Wasserentzug	171
11.4	Haltbarmachen durch Verpacken in Folien	172
11.5	Haltbarmachen durch chemische Konservierungsstoffe	174
11.6	Alterung der Backwaren	176
11.7	Lagerung der Backwaren in der Bäckerei und Konditorei	178
	Lernfeldorientierte Aufgaben	180

Lernfeld 1.3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

12	Ernährung	181
12.1	Enzyme	181
12.2	Stoffwechsel	184
12.3	Nährstoffbedarf	187
12.4	Ernährungsgrundsätze	189
12.5	Diabetes mellitus (Zuckerkrankheit)	192
12.6	Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten	194
13	Verkaufsförderung durch Marketing	196
13.1	Marketing	196
13.2	Marketing als Mittel der Verkaufsförderung	199
13.3	Marktbeobachtung und Bedarfsermittlung	200
13.4	Warenpräsentation	202
13.5	Werbemittel	211
13.6	Plakate als Werbemittel	213

14	Das Verkaufen	219	Lernfeld 2.1: Verkauf aktiv gestalten	
14.1	Das Verkaufspersonal	220	23	Erfolgreiches Verkaufen
14.2	Der Verkaufsvorgang	221	23.1	Die erfolgreiche Fachverkäuferin
14.3	Fachgerechtes Verpacken von Bäckerei- und Konditoreiwaren	224	23.2	Der Verkaufsvorgang
15	Rechtliche Vorschriften	230	23.3	Einschätzen der Kunden
15.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	Englisch	E1/E2
15.2	Lebensmittelüberwachung	235	Lernfeldorientierte Aufgaben	382
15.3	Kennzeichnung von Lebensmitteln	237	Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen	
15.4	Vertragsrecht	244	24	Weizenkleingebäcke und Weizenbrote
15.5	Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246	24.1	Weizenkleingebäcke
Lernfeldorientierte Aufgaben		248	24.2	Milchbrötchen
Lernfeld 1.4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen			24.3	Laugenbrezeln und Laugengebäcke
16	Lockerung	249	24.4	Weizenbrote (Weißbrote)
16.1	Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.5	Spezielle Weizenbrote
16.2	Chemische Lockerung	255	25	Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke
16.3	Physikalische Lockerung	259	25.1	Sauerteig
17	Feine Backwaren aus Hefeteig	261	25.2	Brotsorten und Brotbezeichnungen
17.1	Teigherstellung der Hefeteige	262	25.3	Gewichte für Kleingebäcke und Brote
17.2	Teigführungsarten bei Hefeteigen	263	25.4	Brote mit speziellen Backverfahren
17.3	Teigruhe und Gare	265	25.5	Brotbeurteilung und Brotfehler
17.4	Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	25.6	Roggenhaltige Kleingebäcke
17.5	Siedegebäcke aus Hefeteig	284	26	Vollkornbrote, Schrotbrote, spezielle Brote und Kleingebäcke
17.6	Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	26.1	Vollkornbrote, Schrotbrote
17.7	Gerührte Hefeteige	297	26.2	Spezielle Brote (Spezialbrote) und Kleingebäcke
17.8	Gebäcke aus Plunderteig	299		
18	Feine Backwaren aus Blätterteig	308	27	Backen
18.1	Blätterteig	308	27.1	Backöfen
18.2	Blätterteigarten	311	27.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)
18.3	Blätterteiggebäcke	316	27.3	Schwadengabe beim Backen
19	Glasuren und Füllungen	321	27.4	Spezielle Backverfahren für Brote
19.1	Zuckerhaltige Glasuren	321	28	Feine Backwaren aus Massen
19.2	Füllungen	325	28.1	Erzeugnisse aus Baisermasse (Schaummasse)
20	Feine Backwaren aus Strudelteig	329	28.2	Backwaren aus Wiener Masse
21	Feine Backwaren aus Mürbeteig	334	28.3	Gebäcke aus Sandmasse
21.1	Ausrollfähiger Mürbeteig	335	28.4	Gebäcke aus Brandmasse
21.2	Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340	28.5	Gebäcke aus Röstmasse
21.3	Spritzmürbeteig	345	28.6	Gebäcke aus Makronenmasse
21.4	Streusel	348	28.7	Gebäcke aus Hippenmasse
22	Braune Lebkuchen und Früchtebrote	349	28.8	Gebäcke aus Lebkuchenmasse
22.1	Braune Lebkuchen	350	Englisch	E3/E4
22.2	Früchtebrote	359	Lernfeldorientierte Aufgaben	469
Lernfeldorientierte Aufgaben		362		

Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten

29 Speisen in der Bäckerei, Konditorei und im Café	470
29.1 Frühstück	470
29.2 Salate, Obstsalate	472
29.3 Snacks	476
29.4 Kanapees (Canapés)	486
Englisch	E5/E6
Lernfeldorientierte Aufgaben	488

Lernfeld 2.4: Produkte verkaufsfördernd präsentieren

30 Waren verkaufsfördernd präsentieren	489
30.1 Werbung	489
30.2 Geschenkverpackungen von Bäckerei- und Konditoreierzeugnissen	491
30.3 Belegen von Tablett und Platten	497
30.4 Gestalten von Tischen und Schaufenstern	499
Englisch	E7/E8
Lernfeldorientierte Aufgaben	503

Lernfeld 3.1: Besondere Verkaufssituationen gestalten

31 Besondere Verkaufssituationen	504
31.1 Annahme von Bestellungen	504
31.2 Kundenandrang	506
31.3 Vom Kunden gewünschte Ware ist nicht vorhanden	507
31.4 Diebstahl	508
31.5 Reklamation (Beschwerde)	509
Englisch	E9/E10
Lernfeldorientierte Aufgaben	512

Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen

32 Torten, Desserts und Süßspeisen	513
32.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	513
32.2 Herstellen von Torten	516
32.3 Garnierungen und Tortendekor	518
32.4 Buttercremes, Fettcremes und Cremetorten	521
32.5 Schlagsahne, Sahnetorten und Sahnedesserts	524
32.6 Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Torten und Desserts mit Konfitüre	530
32.7 Obsttorten, Obstschnitten	533
32.8 Stärke als Bindemittel	536
32.9 Gekochte Cremes	537
32.10 Süßspeisen	540
32.11 Süße Soßen (Saucen)	543
33 Süßwaren	545
33.1 Marzipan- und Persipanrohmasse, Marzipanerzeugnisse	545
33.2 Nugatmassen (Nougatmassen)	550
33.3 Krokant	551

34 Kakaoerzeugnisse	553
34.1 Kakaofrüchte, Kakaomasse	553
34.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	556
34.3 Temperieren und Verarbeiten von Schokoladenkuvertüre	559
34.4 Pralinen	562

35 Speiseeis	567
35.1 Speiseeissorten	568
35.2 Herstellung von Speiseeis	570
35.3 Verkauf von Speiseeis, Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	572
35.4 Eisspezialitäten	574
35.5 Eisbecher	576
Englisch	E11/E12
Lernfeldorientierte Aufgaben	580

Lernfeld 3.3: Gerichte herstellen und anrichten

36 Gerichte in der Bäckerei und Konditorei	581
36.1 Toasts	581
36.2 Suppen	582
36.3 Teigwaren, Nudelgerichte	584
36.4 Teigspeisen	586
36.5 Eierspeisen	589
Englisch	E13/E14
Lernfeldorientierte Aufgaben	593

Lernfeld 3.4: Gerichte und Getränke präsentieren und servieren

37 Getränke	594
37.1 Kaffee	594
37.2 Tee	599
37.3 Milchgetränke	604
37.4 Erfrischungsgetränke	606
37.5 Biere	608
37.6 Weine und Schaumweine	611
37.7 Spirituosen	616
38 Servieren von Getränken und Speisen	619
Englisch	E15/E16
Lernfeldorientierte Aufgaben	622

Lernfeld 3.5: Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern

39 Aktionen im Bäckerei- und Konditoreibetrieb	623
Englisch	E17/E18
Lernfeldorientierte Aufgaben	629
Rezeptverzeichnis	631
Sachwortverzeichnis	632
Bildquellenverzeichnis	639