

# Inhaltsverzeichnis

## Lernfeld 1.1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

<b>1</b>	<b>Bäckerei und Konditorei</b>	<b>7</b>
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
<b>2</b>	<b>Mitarbeit in Produktion und Verkauf</b>	<b>18</b>
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
<b>3</b>	<b>Arbeitsicherheit – Unfallverhütung</b>	<b>33</b>
3.1	Berufsgenossenschaft	34
3.2	Arbeitsstättenverordnung	35
3.3	Unfallgefahren und Unfallverhütung	37
3.4	Erste Hilfe	40
3.5	Ergonomie	43
<b>4</b>	<b>Umweltschutz</b>	<b>45</b>
4.1	Reinhaltung des Wassers	46
4.2	Abfallvermeidung und Abfallentsorgung	47
4.3	Energie sparen	48
<b>5</b>	<b>Hygiene</b>	<b>49</b>
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

<b>6</b>	<b>Inhaltsstoffe der Lebensmittel</b>	<b>69</b>
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

<b>7</b>	<b>Rohstoffe und Zutaten</b>	<b>93</b>
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
<b>8</b>	<b>Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen</b>	<b>151</b>
<b>9</b>	<b>Feine Backwaren aus ausrollfähigem Mürbeteig</b>	<b>153</b>
<b>10</b>	<b>Feine Backwaren aus Massen – Grundlagen</b>	<b>156</b>
10.1	Aufschlagen von Eiklar und Eigelb	156
10.2	Biskuitmasse	161
<b>11</b>	<b>Haltbarmachen und Lagern der Lebensmittel</b>	<b>165</b>
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

<b>12</b>	<b>Ernährung</b>	<b>181</b>
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
<b>13</b>	<b>Verkaufsförderung durch Marketing</b>	<b>196</b>
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

<b>14</b>	<b>Das Verkaufen</b>	<b>219</b>		
14.1	Das Verkaufspersonal	220		
14.2	Der Verkaufsvorgang	221		
14.3	Fachgerechtes Verpacken von Bäckerei- und Konditoreiwaren	224		
<b>15</b>	<b>Rechtliche Vorschriften</b>	<b>230</b>		
15.1	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231		
15.2	Lebensmittelüberwachung	235		
15.3	Kennzeichnung von Lebensmitteln	237		
15.4	Vertragsrecht	244		
15.5	Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246		
	Lernfeldorientierte Aufgaben	248		
<b>Lernfeld 1.4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen</b>				
<b>16</b>	<b>Lockerung</b>	<b>249</b>		
16.1	Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250		
16.2	Chemische Lockerung	255		
16.3	Physikalische Lockerung	259		
<b>17</b>	<b>Feine Backwaren aus Hefeteig</b>	<b>261</b>		
17.1	Teigherstellung der Hefeteige	262		
17.2	Teigführungsarten bei Hefeteigen	263		
17.3	Teigruhe und Gare	265		
17.4	Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269		
17.5	Siedegebäcke aus Hefeteig	284		
17.6	Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290		
17.7	Gerührte Hefeteige	297		
17.8	Gebäcke aus Plunderteig	299		
<b>18</b>	<b>Feine Backwaren aus Blätterteig</b>	<b>308</b>		
18.1	Blätterteig	308		
18.2	Blätterteigarten	311		
18.3	Blätterteiggebäcke	316		
<b>19</b>	<b>Glasuren und Füllungen</b>	<b>321</b>		
19.1	Zuckerhaltige Glasuren	321		
19.2	Füllungen	325		
<b>20</b>	<b>Feine Backwaren aus Strudelteig</b>	<b>329</b>		
<b>21</b>	<b>Feine Backwaren aus Mürbeteig</b>	<b>334</b>		
21.1	Ausrollfähiger Mürbeteig	335		
21.2	Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340		
21.3	Spritzmürbeteig	345		
21.4	Streusel	348		
<b>22</b>	<b>Braune Lebkuchen und Früchtebrote</b>	<b>349</b>		
22.1	Braune Lebkuchen	350		
22.2	Früchtebrote	359		
	Lernfeldorientierte Aufgaben	362		
	<b>Lernfeld 2.1: Verkauf aktiv gestalten</b>			
<b>23</b>	<b>Erfolgreiches Verkaufen</b>	<b>363</b>		
23.1	Die erfolgreiche Fachverkäuferin	363		
23.2	Der Verkaufsvorgang	366		
23.3	Einschätzen der Kunden	378		
	<b>Englisch</b>		<b>E1/E2</b>	
	Lernfeldorientierte Aufgaben		382	
	<b>Lernfeld 2.2: Waren kundenorientiert verkaufen</b>			
<b>24</b>	<b>Weizenkleingebäcke und Weizenbrote</b>	<b>383</b>		
24.1	Weizenkleingebäcke	384		
24.2	Milchbrötchen	392		
24.3	Laugenbrezeln und Laugengebäcke	394		
24.4	Weizenbrote (Weißbrote)	397		
24.5	Spezielle Weizenbrote	399		
<b>25</b>	<b>Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke</b>	<b>403</b>		
25.1	Sauerteig	403		
25.2	Brotsorten und Brotbezeichnungen	408		
25.3	Gewichte für Kleingebäcke und Brote	414		
25.4	Brote mit speziellen Backverfahren	416		
25.5	Brotbeurteilung und Brotfehler	418		
25.6	Roggenhaltige Kleingebäcke	421		
<b>26</b>	<b>Vollkornbrote, Schrotbrote, spezielle Brote und Kleingebäcke</b>	<b>424</b>		
26.1	Vollkornbrote, Schrotbrote	424		
26.2	Spezielle Brote (Spezialbrote) und Kleingebäcke	428		
<b>27</b>	<b>Backen</b>	<b>434</b>		
27.1	Backöfen	434		
27.2	Vorgänge beim Backen (Backprozess)	437		
27.3	Schwadengabe beim Backen	439		
27.4	Spezielle Backverfahren für Brote	441		
<b>28</b>	<b>Feine Backwaren aus Massen</b>	<b>443</b>		
28.1	Erzeugnisse aus Baisermasse (Schaummasse)	444		
28.2	Backwaren aus Wiener Masse	447		
28.3	Gebäcke aus Sandmasse	450		
28.4	Gebäcke aus Brandmasse	456		
28.5	Gebäcke aus Röstmasse	459		
28.6	Gebäcke aus Makronenmasse	461		
28.7	Gebäcke aus Hippenmasse	464		
28.8	Gebäcke aus Lebkuchenmasse	466		
	<b>Englisch</b>		<b>E3/E4</b>	
	Lernfeldorientierte Aufgaben		469	

**Lernfeld 2.3: Speisen herstellen und anrichten**

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

**Lernfeld 2.4: Produkte verkaufsfördernd präsentieren**

<b>30 Waren verkaufsfördernd präsentieren</b>	<b>489</b>
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
<b>Englisch</b>	<b>E7/E8</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	503

**Lernfeld 3.1: Besondere Verkaufssituationen gestalten**

<b>31 Besondere Verkaufssituationen</b>	<b>504</b>
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
<b>Englisch</b>	<b>E9/E10</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	512

**Lernfeld 3.2: Waren fachlich fundiert verkaufen**

<b>32 Torten, Desserts und Süßspeisen</b>	<b>513</b>
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
<b>33 Süßwaren</b>	<b>545</b>
33.1 Marzipan- und Persipanrohmasse, Marzipanerzeugnisse	545
33.2 Nugatmassen (Nougatmassen)	550
33.3 Krokant	551

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

<b>35 Speiseeis</b>	<b>567</b>
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
<b>Englisch</b>	<b>E11/E12</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	580

**Lernfeld 3.3: Gerichte herstellen und anrichten**

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

**Lernfeld 3.4: Gerichte und Getränke präsentieren und servieren**

<b>37 Getränke</b>	<b>594</b>
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
<b>38 Servieren von Getränken und Speisen</b>	<b>619</b>
<b>Englisch</b>	<b>E15/E16</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	622

**Lernfeld 3.5: Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern**

<b>39 Aktionen im Bäckerei- und Konditoreibetrieb</b>	<b>623</b>
<b>Englisch</b>	<b>E17/E18</b>
Lernfeldorientierte Aufgaben	629

<b>Rezeptverzeichnis</b>	<b>631</b>
<b>Sachwortverzeichnis</b>	<b>632</b>
<b>Bildquellenverzeichnis</b>	<b>639</b>