



Anlage zum Zeugnis für den Bildungsgang „Bäckerin/Bäcker“

Zuordnung der Fächer zu den Lernfeldern und Ausbildungsjahren

Betriebsorganisation und Vermarktung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1: Einführen einer neuen Mitarbeiterin / eines neuen Mitarbeiters
3. Ausbildungsjahr Lernfeld 13: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Produktionstechnologie

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen
Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
2. Ausbildungsjahr: Lernfeld 5: Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken
Lernfeld 7: Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
Lernfeld 8: Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcken
3. Ausbildungsjahr: Lernfeld 9: Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten
Lernfeld 10: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
Lernfeld 12: Herstellen von kleinen Gerichten

Verkaufsförderung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
2. Ausbildungsjahr: Lernfeld 6: Herstellen von Backwarensnacks
3. Ausbildungsjahr: Lernfeld 11: Herstellen von Torten und Desserts