

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 1: Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/ eines neuen Mitarbeiters

1	Konditorin/Konditor – ein Handwerksberuf	7
1.1	Geschichte der Konditorei	7
1.2	Konditor – ein Lehrberuf	9
1.3	Der Baumkuchen – das Symbol der Konditorei	10
1.4	Entstehung der Gebäckformen	11
1.5	Erzeugnisse der Konditorei und Bäckerei	13
1.6	Die Konditorei heute	14
1.7	Berufsausbildung, Fort- und Weiterbildung	16
2	Mitarbeit in Produktion und Verkauf	18
2.1	Produktions- und Verkaufsräume	18
2.2	Maschinen, Geräte und Werkzeuge	19
2.3	EDV im Bäckerei- und Konditoreibetrieb	24
2.4	Zusammenarbeit im Team	26
2.5	Anforderungen an Konditoreierzeugnisse	29
3	Arbeitssicherheit – 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 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 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 Lebensmittel-unverträglichkeiten	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 5: Herstellen von kleinen Gerichten	
14.1 Das Verkaufspersonal	220	23 Kleine Gerichte	363
14.2 Der Verkaufsvorgang	221	23.1 Frühstück	363
14.3 Fachgerechtes Verpacken von Konditoreiwaren	224	23.2 Suppen	364
15 Rechtliche Vorschriften	230	23.3 Salate	366
15.1 Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)	231	23.4 Teigwaren, Nudelgerichte, Strudel	370
15.2 Lebensmittelüberwachung	235	23.5 Eierspeisen	374
15.3 Kennzeichnung von Lebensmitteln	237	23.6 Toasts	378
15.4 Vertragsrecht	244	23.7 Aufläufe und Gratins	379
15.5 Rechtliche Bestimmungen für ein Café	246	23.8 Erwärmen im Mikrowellengerät	380
Lernfeldorientierte Aufgaben	248	24 Getränke	382
Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen		24.1 Kaffee und Kaffeegetränke	382
16 Lockerung	249	24.2 Tee	385
16.1 Hefe – Backhefe (biologische Lockerung)	250	24.3 Milchgetränke	389
16.2 Chemische Lockerung	255	24.4 Erfrischungsgetränke	390
16.3 Physikalische Lockerung	259	24.5 Biere	392
17 Feine Backwaren aus Hefeteig	261	24.6 Weine und Schaumweine	394
17.1 Teigherstellung der Hefeteige	262	24.7 Spirituosen	399
17.2 Teigführungsarten bei Hefeteigen	263	24.8 Servieren von Getränken und Speisen	402
17.3 Teigruhe und Gare	265	Lernfeldorientierte Aufgaben	405
17.4 Gebäcke aus leichtem und mittelschwerem Hefeteig	269	Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen	
17.5 Siedegebäcke aus Hefeteig	284	25 Feine Backwaren aus Massen	406
17.6 Gebäcke aus schwerem Hefeteig	290	25.1 Baisermasse (Schaummasse)	407
17.7 Gerührte Hefeteige	297	25.2 Wiener Masse	411
17.8 Gebäcke aus Plunderteig	299	25.3 Sandmasse	417
18 Feine Backwaren aus Blätterteig	308	25.4 Baumkuchenmasse	424
18.1 Blätterteig	308	25.5 Brandmasse	427
18.2 Blätterteigarten	311	25.6 Röstmasse	432
18.3 Blätterteiggebäcke	316	25.7 Makronenmasse	435
19 Glasuren und Füllungen	321	25.8 Hippenmasse	442
19.1 Zuckerhaltige Glasuren	321	25.9 Lebkuchenmasse	445
19.2 Füllungen	325	26 Backen	449
20 Feine Backwaren aus Strudelteig	329	26.1 Backöfen	449
21 Feine Backwaren aus Mürbeteig	334	26.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)	451
21.1 Ausrollfähiger Mürbeteig	335	26.3 Schwaden	453
21.2 Spezielle ausrollfähige Mürbeteige	340	Lernfeldorientierte Aufgaben	455
21.3 Spritzmürbeteig	345	Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen	
21.4 Streusel	348	27 Füllungen, Cremes, Schlagsahne und Süßspeisen	456
22 Braune Lebkuchen und Früchtebrote	349	27.1 Konfitüren, Gelees, Marmeladen	456
22.1 Braune Lebkuchen	350	27.2 Buttercremes, Fettcremes	458
22.2 Früchtebrote	359	27.3 Schlagsahne und Sahnecreme	463
Lernfeldorientierte Aufgaben	362	27.4 Stärke als Bindemittel, gekochte Cremes	471

27.5 Süßspeisen	475	33 Pralinen	566
27.6 Süße Soßen (Saucen)	480	Lernfeldorientierte Aufgaben	575
Lernfeldorientierte Aufgaben	482		
Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts		Lernfeld 12: Herstellen von Speiseeis	
28 Dekortechniken	483	34 Speiseeis	576
28.1 Spritzglasuren und Füllmassen zum Garnieren	483	34.1 Speiseeissorten	577
28.2 Garnieren	488	34.2 Zutaten im Speiseeis	579
29 Torten, Desserts und Petits Fours	497	34.3 Herstellung von Speiseeis	582
29.1 Tortenformen, Desserts und Petits Fours	497	34.4 Verkauf von Speiseeis	589
29.2 Herstellen von Torten	501	34.5 Hygiene beim Umgang mit Speiseeis	591
29.3 Cremetorten und Cremedesserts	506	34.6 Eisspezialitäten	593
29.4 Sahnetorten	509	34.7 Herrichten von Eisbechern	598
29.5 Klassische (traditionelle) Torten mit verschiedenen Füllungen	515	Lernfeldorientierte Aufgaben	602
29.6 Gebackene Torten und Obsttorten, Obstdesserts	517		
Lernfeldorientierte Aufgaben	523	Lernfeld 13: Herstellen von Spezialgebäcken	
		35 Spezialgebäcke	603
Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker		Lernfeldorientierte Aufgaben	609
30 Verarbeiten von Zucker	524		
30.1 Zuckerkochen	524	Lernfeld 14: Planen und Durchführen einer Aktionswoche	
30.2 Krokant	527	36 Aktionen im Konditoreibetrieb	610
30.3 Zuckerkochen für Schaustücke	530	Lernfeldorientierte Aufgaben	617
Lernfeldorientierte Aufgaben	535		
Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan		Rezeptverzeichnis	618
31 Arbeiten mit Marzipan	536	Sachwortverzeichnis	619
Lernfeldorientierte Aufgaben	547	Bildquellenverzeichnis	624
Lernfeld 11: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre			
32 Kakaoerzeugnisse	548		
32.1 Kakaomasse, Kakaopulver, Kakaobutter	549		
32.2 Schokolade, Schokoladenkuvertüre, kakaohaltige Fettglasur	551		
32.3 Temperieren (Vorkristallisieren) von Kuvertüre	555		
32.4 Gießen von Schokoladenhohlkörpern	561		
32.5 Nugatmassen	564		