

Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen zum oder zur Bäckerwerker/in

Die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade erlässt aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 22. September 2009 und der Vollversammlung vom 12. November 2009 als zuständige Stelle nach den §§ 41, 42 m, 91 Abs. 1 Nr. 4 und 106 Abs. 1 Nr. 10 Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095), zuletzt geändert durch Art. 2 des Gesetzes vom 17. Juli 2009 (BGBl. I S. 2091), folgende Ausbildungsregelung:

§ 1 - Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum oder zur Bäckerwerker/in erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 - Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

§ 3 - Zielsetzung der Berufsausbildung

Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere auf selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren abzielt sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Dabei ist die besondere Situation von behinderten Menschen zu berücksichtigen. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

§ 4 - Personenkreis

Diese Regelung gilt gemäß § 42m HwO für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt.

§ 5 - Feststellung zur Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung

(1) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Menschen erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen. Sie ist durch die Dienststellen der Bundesanstalt für Arbeit – unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schulen, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberater) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung – durchzuführen.

(2) Aus einer fehlerhaften Feststellung gemäß Absatz 1 können Ansprüche gegen den oder die Auszubildende/n nicht hergeleitet werden.

§ 6 - Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der folgenden Ausbildungsberufsbildpositionen:

1. Arbeitsschutz, Unfallverhütung, Umweltschutz und rationelle Energieanwendung,
2. Ausführen von Hygienemaßnahmen,
3. Teilfertigkeiten im Bedienen und Pflegen von Maschinen und Arbeitsgeräten,
4. Teilkenntnisse über Rohstoffe und deren Behandlung,
5. Lagern von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterialien,
6. Teilfertigkeiten im Rahmen der Herstellung von Roggen-, Weizen- und Mischbrot,
7. Teilfertigkeiten beim Herstellen von Brötchen und sonstigem Kleingebäck,
8. Teilkenntnisse über rationelle Arbeitsabläufe im Ausbildungsbetrieb,

§ 7 - Ausbildungsrahmenplan

(1) Die in § 6 genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (Ausbildungsberufsbild) sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden.

(2) Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung von Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8 - Ausbildungsplan

Der/Die Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den/die Auszubildende/n einen Ausbildungsplan zu erstellen (Anlage).

§ 9 - Schriftlicher Ausbildungsnachweis

(1) Der/Die Auszubildende hat einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihm/Ihr ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Der/Die Auszubildende hat den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

(2) Der/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 - Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Der Prüfling soll in insgesamt höchstens 4 Stunden praktische Aufgaben erledigen, die einem Kundenauftrag entsprechen.

(4) Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen und hierbei die Informations- und Kommunikationstechnik anwenden kann. Hierbei ist die Art und Schwere der Behinderung zu berücksichtigen.

(5) In höchstens 90 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er nach Vorgaben Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann. Die Aufgabenstellung hat die Art und Schwere der Behinderung zu berücksichtigen.

§ 11 - Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 7 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen

1. Arbeitsauftrag
2. Technologie
3. Technische Mathematik
4. Wirtschafts- und Sozialkunde

(3) Der Prüfling soll im Prüfungsbereich Arbeitsauftrag zeigen, dass er Arbeitsabläufe nach Vorgaben unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen planen, umsetzen und präsentieren, Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen, Kundenaufträge annehmen, Kunden beraten, die für die Arbeitsaufgaben relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen sowie die Vorgehensweise bei der Durchführung der Arbeitsaufgaben begründen kann. Hierbei sind die Art und Schwere der Behinderung zu berücksichtigen.

(4) Der Prüfling soll zum Nachweis der Anforderungen im Prüfungsbereich Arbeitsauftrag in höchstens 8 Stunden Arbeitsaufgaben, die einem Kundenauftrag entsprechen, bearbeiten und dokumentieren. Die Arbeitsaufgaben sollen je aus den Bereichen Herstellen von Brot und Weizenkleingebäck sowie Herstellen von feinen Backwaren stammen.

(5) In den Prüfungsbereichen Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde hat der Prüfling schriftliche Aufgabenstellungen zu bearbeiten. Die Aufgabenstellungen sollen sich auf die planerischen, technologischen, mathematischen und Hygiene bezogenen Grundlagen beziehen, die für die Herstellung der Arbeitsaufträge aus Absatz 4 erforderlich sind.

(6) Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

1. Prüfungsbereich Technologie: 90 Minuten
2. Prüfungsbereich Technische Mathematik: 45 Minuten
3. Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde: 45 Minuten

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

(8) Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer/in dauern.

(9) Innerhalb der schriftlichen Prüfung hat der Prüfungsbereich Technologie gegenüber den Prüfungsbereichen Technische Mathematik und Wirtschafts- und Sozialkunde das doppelte Gewicht.

(10) Die Prüfung ist insgesamt bestanden, wenn jeweils im Prüfungsbereich Arbeitsauftrag und im rechnerischen Mittel der Prüfungsbereiche Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde jeweils mindestens ausreichende Leistungen erreicht worden sind.

§ 12 - Übergangsregelung

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Ausbildungsregelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 13 - Inkrafttreten/Außerkräfttreten

(1) Diese Ausbildungsregelung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt "Norddeutsches Handwerk" der Handwerkskammer in Kraft. Gleichzeitig treten die Ausbildungsregelungen zum oder zur Bäckerfachwerker/in der Handwerkskammer Braunschweig vom 16.09.2005 und zum oder zur Bäckerwerker/in der Handwerkskammer Lüneburg-Stade vom 26.04.2007 außer Kraft.

(2) Diese Ausbildungsregelung tritt außer Kraft, sobald eine bundeseinheitliche und mit den Sozialpartnern abgestimmte Empfehlung für den Text einer Ausbildungsregelung für Bäckerwerker/innen vorliegt.

Celle, 12.11.2009

Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade

Sander	Schneider	Bünten	Schlieckmann
Präsident	Präsident	Hauptgeschäftsführer	Hauptgeschäftsführer

Anlage zu § 7 der Ausbildungsregelung der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade
für die Berufsausbildung zum/zur Bäckerwerker/in

Der/Die Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den/die Auszubildende/n einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Teilfertigkeiten im 1. Ausbildungsjahr

01. Zubereiten von Obst und Früchten
02. Aprikotieren und glasieren von Gebäcken
03. Belegen von Obstkuchen
04. Auslegen von Blechen mit Hefe- und Mürbteigen
05. Belegen von Obsttorten
06. Füllen und aufarbeiten von Süßstücken, schneiden, legen, ausrollen
07. Ausrollen von Mürbteigböden und Gebäcken, ausrollen maschinell, einstellen der Teigstärke, ausstechen und absetzen
08. Maschinelle Herstellung eines Mürbteiges
09. Aufarbeitung von Kleingebäcken, maschinell ausrollen, ausstechen, formen, einstreuen, bestreichen, absetzen auf Bleche
10. Dressieren von Einweißgebäcken, Spritzbeutel, Sterntülle, Lochtülle
11. Abbacken von verschiedenen Fettgebäcken im Backapparat, einlegen der Gebäcke, wenden, füllen, zuckern, glasieren
12. Teilfertigkeiten bei der maschinellen Aufarbeitung von Wasserwecken, Teig in Brüche setzen, abpressen, wecken, formen und wegsetzen
13. Herstellung von Obsttorten, einstreichen der Böden, umsetzen, Obst auflegen, Guss herstellen.

Teilfertigkeiten im 2. Ausbildungsjahr

01. Teilfertigkeiten beim Wirken und Formen von Broten, Wirkvorgang mit zwei Teigstücken, lang formen und in Körben und Tüchern wegsetzen
02. Herstellung von gerührten Kuchen, abwiegen der Zutaten, genaue Reihenfolge des Arbeitsganges, in Formen füllen, nach dem Backen glasieren
03. Wickeln von Hörnchen
04. Teilfertigkeiten beim Taurieren von Blätterteig, manuelles Taurieren von Blätterteig
05. Teilfertigkeiten beim Aufarbeiten von Blätterteigen
06. Herstellen von Spritzgebäcken
07. Selbständige Herstellung von Hefezöpfen, flechten, auf Bleche setzen
08. Teilfertigkeiten bei der maschinellen Herstellung eines Brotteiges, Temperierung des Schüttwassers
09. Aufstreichen von Rouladenmassen, mit gebogenem Palett auf Papier rechteckig aufstreichen
10. Füllen und einstreichen von Cremelängen
11. Einfache Ofenarbeit, Teilfertigkeiten beim Abbacken von Brötchen, Kuchen und Gebäcken.

Teilfertigkeiten im 3. Ausbildungsjahr

01. Weizenteige mit Vorteig
02. Teilfertigkeiten bei der Herstellung von verschiedenen Feinbackwaren und Kuchen
03. Teilfertigkeiten bei der Herstellung von verschiedenen Zwiebackarten
04. Teilfertigkeiten bei der Herstellung von Lebkuchen und Weihnachtsgebäcken
05. Teilfertigkeiten bei der Herstellung von Berlinern und anderen Fettgebäcken

Kenntnisse für das 1. Ausbildungsjahr

01. Die Bäckerei - ein Lebensmittelbetrieb

Körperpflege, Sauberkeit in der Bäckerei, Hände reinigen, ordentlicher Umgang mit Rohstoffen, ordnungsgemäße Berufswäsche, beschmutzte Rohstoffe und Backwaren dürfen nicht mehr verwendet werden, Berufskrankheiten.

02. Unfallverhütung

Zweckmäßige Berufskleidung, Sicherheitseinrichtungen an den Maschinen, Maschinen nicht ohne Aufsicht lassen, sachgerechte Bedienung der Maschinen, Bedienung elektrischer Anlagen, Erste Hilfe bei Unfällen.

03. Verpacken von Brot und Backwaren

Einpacken und verschließen von Broten und Backwaren, schneiden von verschiedenen Brotsorten mit der Brotschneidemaschine.

04. Die wichtigsten Bäckereimaschinen und ihre Funktionen

Die Knetmaschine - zur Herstellung von Teigen.

Die Kliefmaschine - zum Teilen und Wirken von Teigstücken.

Die Ausrollmaschine - zum Ausrollen und Formen von Teigen.

Die Schlagmaschine - zum Aufschlagen und Rühren von Massen.

Der Wasserbehälter - zum Temperieren und Abmessen von Wasser.

Die Abwiegemaschine - zum Abwiegen und Formen von Teigstücken.

Der Gefrierschrank - zum haltbaren Lagern von Backwaren und Rohstoffen.

Der Kühlschrank - zum frischen Aufbewahren von Kuchen und Torten.

Der Fettbackapparat - zum Abbacken von Fettgebäcken.

05. Der Backofen

Aufbau, Funktion, Beheizung und Bedienung, Aufgaben des Backofens.

06. Rohstoffe

Das Mehl: Herkunft und Beschaffenheit, Prüfung des Mehls, Lagerung, Sorten, Typenbestimmung, Verwendungsmöglichkeit

Das Fett: Zwei Gruppen von Fetten, Spezialfette in der Bäckerei, Aufgabe der Fette, Wassergehalt derverschiedenen Fette

Der Zucker: Zuckergewinnung, verschiedene Sorten von Zucker, Verwendung von Zucker, Lagerung

Das Salz: Salzgewinnung, Salzsorten, Verwendung, Lagerung

Die Eier: Bestandteile, Verwendung in der Bäckerei, Nährwert, Funktion der Eier im Teig und in Schlagmassen

Die Milch: Bedeutung als Nahrungsmittel, Milchqualität, Quark und Sahne, Milchpulver, Verwendung in der Bäckerei, wichtige Bestandteile, Auswirkung auf die Backwaren

Früchte: Beerenfrüchte, Zitrusfrüchte, Südfrüchte usw.

07. Gewürze

Kümmel, Anis, Fenchel, Vanille, Zitronen, Zimt, Nelken, Mohn, Pfefferkörner, Herkunftsland und Verwendung in der Bäckerei, handelsübliche Form der Gewürze.

08. Aromen

Vanillearoma, Zitronenaroma, Rumaroma, Bittermandelaroma, künstliche Herstellung mit Auszügen von natürlichen Früchten (Gewürze).

09. Lockerungsmittel

Die Hefe: Gewinnung der Hefe, Aufgabe im Teig, Behandlung der Hefe, Lagerung

Die Luft: zur Lockerung der Massen

Der Wasserdampf: Lockerung beim Blätterteig

Künstliche Lockerungsmittel:

Backpulver: Wirkungen, Behandlung und Lagerung

10. Die zwei Gruppen von Nahrungsmitteln

Tierische und pflanzliche Nahrungsmittel, Bedeutung der Nahrungsmittel für die Menschen, Herkunft und Anbau, Verwendung.

11. Die Schädlinge

Arten der Schädlinge, Auswirkungen der Schädlinge, Bekämpfung und Vorbeugung, Vorsicht beim Umgang mit Sprühgift.

Kenntnisse für das 2. Ausbildungsjahr

01. Der Kleber im Mehl

Was ist Kleber, wie wird er nachgewiesen, wozu ist er notwendig?

02. Die Lockerung des Teiges

Wie kann der Teig gelockert werden, wodurch wird er gelockert, warum ist eine Lockerung der Teige notwendig?

03. Der Backprozess

Wirkungen der Hitze, Wirkungen der Gärkohlenensäure, Bindung des Wassers durch Stärke, Haltbarmachung.

04. Die Backhilfsmittel

Arten von Backhilfsmitteln, Aufgaben der Backhilfsmittel, Geschmack, Gärung, Bräunung, Lagerung.

05. Die Brotfehler

Brotfehler verursacht

- a) bei der Teigbereitung
- b) durch Rohstoffe
- c) bei der Aufarbeitung
- d) bei der Gare
- e) beim Abbacken

06. Brotkrankheiten

Das Fadenziehen: Auftreten der Krankheit und deren Merkmale, Erreger der Krankheit, Umwandlung der Eiweißstoffe in Giftstoffe, befallenes Brot ist ungenießbar, Bekämpfung der Krankheit, Vorbeugen durch Zusätze zum Teig, Anfälligkeiten bei Brot und Kleingebäcken, Desinfektion.

Der Brotschimmel: Vorkommen der Schimmelpilze, Schimmelbildung, Pilzkolonien, Vermehrung durch Sporen, Auswirkung des Schimmels, Merkmale des Schimmels, Sterilisation, befallenes Brot ist ungenießbar.

07. Das Teigmachen

Technologie des Teigmachens, Wirkung der Hefe im Teig, Laufzeit der Maschinen, genaues Abmessen von Zutaten, Zugustemperatur, Jahreszeiten, Teigfestigkeit, Temperatur der Arbeitsräume.

08. Einfrieren von Backwaren

Frosteranlagen, Aufgaben des Einfrierens, Kenntnisse über das Einfrieren, ruhende und bewegende Kälte, Temperaturen zur Lagerung, auftauen der Backwaren, stapeln der Backwaren im Froster, Vorteile beim Einfrieren von Teigstücken, einfrieren der Gebäckarten, Glasuren nach dem Einfrieren.

09. Das Einfrieren von Früchten und Rohstoffen

Haltbarmachung auf Zeit, Erhaltung der Qualität, Ausgleichung der Jahreszeit, Ausschaltung von Fäulnisbakterien, Eignung der Obstsorten zum Einfrieren, richtiges Abpacken zum Einfrieren.

10. Das Lebensmittelgesetz

Verordnungen über die Herstellung von Backwaren, z. B. Butterverordnung, Verwendung von Lebensmittelfarben.

Kenntnisse für das 3. Ausbildungsjahr

01. Handels- und Gesellschaftsrecht
02. Das Genossenschaftswesen
03. Die Organisation des Handwerks
04. Wichtige Kenntnisse aus dem bürgerlichen Recht
05. Arbeitsrecht
06. Sozialversicherung
07. Der Zahlungsverkehr
08. Kreditwesen

Fachrechnen

01. Maße und Gewichte
02. Verschiedene Gewichtsangaben
03. Berechnen der Zutaten zum Teig
04. Berechnen der Zugußmengen zum Teig
05. Berechnen von Backaufträgen
06. Berechnen von Materialpreisen