

Berufsprofil

Bäcker/in (Geselle/Gesellin)

Bezeichnung in Landessprache:

Piekarz [1980-1994; Abschluss: Świadectwo ukończenia zasadniczej szkoły zawodowej/Świadectwo czeladnicze; Bildungsweg: "Duale Berufsausbildung"]

Land:

 Polen

Gültigkeit:

20.05.1980 bis 27.06.1994

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Kenntnisse:

- Organisation des Arbeitsplatzes und des Bäckereibetriebes
- Grundkenntnisse über das Wirtschaften mit Rohstoffen
- Grundkenntnisse der Materialabrechnung
- Kenntnisse über Menge- und Qualitätsnormen, statistische und technische Normen zum Verbrauch von Rohstoffen und Hilfsmaterialien
- Angemessene Wahl, Bewertung und Klassifizierung von Rohstoffen und Materialien im Hinblick auf ihre Nützlichkeit für die Produktion
- Bestimmen der erforderlichen Menge an Rohstoffen, Zusätzen und Energie (Brennstoff) für eine bestimmte Produktion
- Bewusste Bewertung der Rohstoffe, Materialien und fertigen Produkte

- Kenntnisse über Konservierungsstoffe und Backtriebmittel
- Prinzipien und Methoden zur Durchführung der Fermentation und Backwarenproduktion
- Kenntnisse über Aufbau, Funktionen und Bedienung von Bäckereiofen und anderen notwendigen technischen Geräten zur Produktion von Backwaren
- Grundkenntnisse aus dem Bereich der Mikrobiologie und die angemessene Anwendung von Mikroflora
- Grundkenntnisse über die Bekämpfung von Getreide-Mehlwurm-Schädlingen
- Kenntnisse über einfache Berechnungen bei der Kalkulation von Fertigprodukten
- Grundkenntnisse des Arbeitsrechts
- Regeln und Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Vorschriften zu Hygiene und Sauberkeit
- Erste-Hilfe-Leistung bei Notfällen
- Gebrauch der Löschgeräte
- Grundkenntnisse über die Organisation des Handwerks in Polen und seine wirtschaftlich-gesellschaftliche Rolle

Fertigkeiten:

- Organisation des Arbeitsplatzes, seine Einhaltung in einem ordnungsgemäßen sauberen und technischen Zustand
- Auswahl, Nutzung und Wartung der Werkzeuge und Maschinen
- Berechnung und Bestimmung der Rohstoffe, Zusatzstoffe und Hilfsmaterialien für eine bestimmte Backwarenproduktion
- Kenntnisse der Rezepturen
- Zusammenstellung von Mehlmischungen zur Verbesserung ihrer Backfähigkeit
- Betreuung der Fermentierung von Vorteig, Sauerteig und Teig für verschiedene Backwarensorten

- Bestimmung der biologischen Reife von Vorteig, Sauerteig und Teig
- Teilen und Formen des Teigs für verschiedene Backwarensorten
- Ausführung und Verlaufskontrolle der technologischen Prozesse in der Backwarenproduktion
- Erkennen der an Backwaren auftretenden Mängel, Bestimmung der Ursachen und der Methoden zu ihrer Beseitigung und zur Sicherstellung der gewünschten Qualität und Produktionsergiebigkeit
- Einschieben des Teigs in die Backkammern und das Ausbacken der Backwaren
- Abkühlung und Aufbewahrung des Fertigproduktes
- Ausführung von Buchhaltungsaufgaben in der Bäckerei
- Einhaltung der Vorschriften zu Arbeitssicherheit, Brandschutz, Produktionshygiene und persönlicher Hygiene

Zentrale Inhalte:

- Einführungsunterricht
- Hilfs- und Ordnungstätigkeiten in der Bäckerei
- Lagerung und Aufbewahrung der Rohstoffe
- Vorbereitung der Rohstoffe für die Produktion
- Teilen und Formen von Weizenteig
- Teilen und Formen von Brotteig aus Roggen
- Teilen und Formen von Teig für Mischbrot
- Mechanisches Teilen und Formen von Brotteig
- Direkte (einstufige) Weizenteigführung
- Indirekte (zweistufige) Weizenteigführung
- Mischteigführung mit Hefe

- Roggenteigführung und Fermentierung
- Fünfstufige Roggenteigführung
- Vierstufige Roggenteigführung
- Roggenteigführung für Brot aus hellem Mehl
- Roggenteigführung für Brot aus dunklem Mehl
- Teigführung mit Mehl, das durch ausgewachsenes Korn beeinträchtigt wurde
- Herstellung von Mischteig mit Sauerteig
- Herstellung von Backwaren aus hochwertigem Weizenmehl
- Produktion von speziellen Backwaren
- Herstellung von Streusel für Feinbäckerei-Erzeugnisse
- Herstellung von Feinbackwaren in den Bäckereien des Handwerks
- Herstellung von Dauerbackwaren
- Teigvorbereitung zum Backvorgang
- Beheizen des Backofens beim Backen von Brot und Brötchen
- Backprozess
- Abkühlung der Backwaren
- Gütekontrolle der Backwaren
- Verpackung, Lagerung und Auslieferung der Backwaren
- Beteiligung an der Planung der Backwaren
- Vorbereitung der Produktion für eine Schicht
- Kalkulation der Endprodukte und Einschätzung der wirtschaftlichen Ergebnisse der Bäckerei
- Arbeitsorganisation und technischer Fortschritt im Bäckerhandwerk
- Exkursionen in einen Betrieb der Backwarenindustrie

Praxisanteil und Ort:

Die praktischen Anteile werden in einem polnischen Handwerksbetrieb absolviert.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

[pl-lehrplan-baeckerIn-1981-pl 1.31 MB](#)

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Lehrprogramm für die praktische Berufsausbildung in den Handwerksbetrieben, erstellt vom Zentralverband des polnischen Handwerks (ZRP)

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[pl-lehrplan-baeckerIn-1981-de 991.21 KB](#)

Angaben zur Übersetzung:

Übersetzung durch eine öffentlich bestellte Dolmetscherin und Übersetzerin für die polnische Sprache