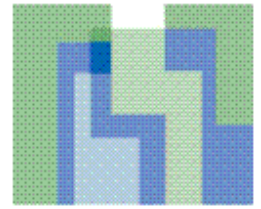


RBZ1
 Regionales Berufsbildungszentrum Soziales, Ernährung und Bau
 der Landeshauptstadt Kiel - Standort Gellertstraße 18b
 Gellertstr. 18b
 24114 Kiel

Tel.: 0431/ 1698200
 Fax: 0431/ 1698222
 E-Mail: leitung18b@rbz1.de



<http://www.rbz1.de>

Bäcker/in

Ausbildungsdauer 3 Jahre

Prüfungen Zwischenprüfung
 Gesellenprüfung (Abschlussprüfung) bei der Handwerkskammer Lübeck

Unterrichtsform
 1. Ausbildungsjahr 2 Tage / Woche
 2. Ausbildungsjahr 1 Tage / Woche
 3. Ausbildungsjahr 1 Tage / Woche

Anlage zur Stundentafel und zum Zeugnis

Bäcker / Bäckerin				
Lernfeldzuordnung				
Lernbereich	Warenwirtschaft/Produktionstechnik	Ausbildungsjahr		
Lernfeld Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes	1. Jahr Stunden	2. Jahr Stunden	3. Jahr Stunden
2	Herstellen einfacher Teige/Massen	100		
4	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen	80		
5	Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken		80	
6	Herstellen von Backwarensnacks		40	
7	Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig		80	
8	Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcken		80	
9	Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten			60
10	Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen			60
11	Herstellen von Torten und Desserts			80
12	Herstellen von kleinen Gerichten			40
Summe Stunden		180	280	240

Lernbereich	Betriebswirtschaftliches Handeln	Ausbildungsjahr		
		1. Jahr Stunden	2. Jahr Stunden	3. Jahr Stunden
Lernfeld Nr.	Bezeichnung des Lernfeldes			
1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/einer neuen Mitarbeiterin	60		
3	Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen	80		
13	Planen und Durchführen einer Aktionswoche			40
Summe Stunden		140	-	40
Stunden insgesamt		320	280	280

Unterrichtsfächer

(Diese Fächer werden den Lerninhalten zugeordnet)

- Spezielle Wirtschaftslehre
- Politik
- Kommunikation