**Ausbildu****ngsdokumentation**

**für den Lehrberuf Bäcker/In**

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Datum | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in |
| 1. Lehrjahr |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | | | |
| 2. Lehrjahr |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | | | |
| 3. Lehrjahr |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Für die Ausbildungsinhalte im Detail siehe "Ausbildungsleitfaden Medienfachmann/Medienfachfrau: Schwerpunkt Webdevelopment und audiovisuelle Medien" auf [www.qualitaet-lehre.at.](http://www.qualitaet-lehre.at/)

**Ausbildungsbereich**  
**Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... wesentliche Merkmale der Branche darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen |  |  |  |
| **... das Leistungsspektrum und wichtige Eckdaten seines Lehrbetriebs darstellen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| das betriebliche Leistungsangebot beschreiben |  |  |  |
| die Struktur des Lehrbetriebs kennen |  |  |  |
| Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen |  |  |  |
| **... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären |  |  |  |
| Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen |  |  |  |
| wichtige Verantwortliche und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb nennen |  |  |  |
| **... zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, dem/der Vorgesetzten, den KollegInnen, den Lieferanten etc. führen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen |  |  |  |
| mit GesprächspartnerInnen zielgruppenorientiert kommunizieren |  |  |  |
| Fachausdrücke verwenden |  |  |  |
| **... kundenorientiert agieren.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung erfüllen |  |  |  |
| in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungs-möglichkeiten erklären.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären |  |  |  |
| Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären |  |  |  |
| Weiterbildungsangebote kennen |  |  |  |
| **... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rechte und Pflichten als Lehrling kennen |  |  |  |
| Arbeitsgrundsätze einhalten |  |  |  |
| nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten |  |  |  |
| **... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Bedeutung der Arbeitsplanung und -vorbereitung kennen |  |  |  |
| die Arbeitsplanung durchführen |  |  |  |
| Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen |  |  |  |
| auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren |  |  |  |
| Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen |  |  |  |
| **... wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens berücksichtigen |  |  |  |
| qualitätssichernde Maßnahmen durchführen |  |  |  |

**Ausbildungsbereich**  
**Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... gesundheitsschonend und sicher arbeiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten |  |  |  |
| Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben |  |  |  |
| Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden |  |  |  |
| berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden |  |  |  |
| im Notfall richtig verhalten |  |  |  |
| branchenspezifische Rechtsvorschriften kennen |  |  |  |
| **... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebsspezifische Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) anwenden |  |  |  |
| **... zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten |  |  |  |
| Reststoffe trennen und verwerten bzw. Abfall fachgerecht entsorgen |  |  |  |

**Ausbildungsbereich**  
**Arbeitsvorbereitung**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... Bestellungen und die Warenannahme durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Roh- und Hilfsstoffe für die Herstellung von Backerzeugnissen sowie Betriebsmittel kennen |  |  |  |
| Grundlagen der betrieblichen Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen kennen |  |  |  |
| bei der Bedarfsermittlung von Roh- und Hilfsstoffen mitarbeiten |  |  |  |
| Roh- und Hilfsstoffe bestellen |  |  |  |
| Roh- und Hilfsstoffe annehmen und lagern |  |  |  |
| **... Arbeitsmittel (Werkzeuge, Geräte, Maschinen etc.) handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und deren Aufbau und Funktion kennen** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen |  |  |  |
| Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) reinigen, pflegen und vorbereiten |  |  |  |

**Ausbildungsbereich**  
**Herstellung von Backerzeugnissen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... Zutaten für die Herstellung von Backerzeugnissen vorbereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Rezepturen kennen |  |  |  |
| berufsspezifische Berechnungen durchführen |  |  |  |
| für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe auswählen |  |  |  |
| Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate abmessen und abwägen sowie vorbehandeln |  |  |  |
| **... Teige und Massen zubereiten.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Teige und Massen händisch und maschinell zubereiten |  |  |  |
| Vorteige herstellen und einsetzen |  |  |  |
| Grundlagen des Gärvorgangs, der Teiglockerung und der Teigruhe kennen |  |  |  |
| den Gärvorgang, die Teiglockerung und die Teigruhe steuern und überwachen |  |  |  |
| **… maschinell und händisch formen und Teige und Massen in Behältnisse füllen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Teige aufbereiten |  |  |  |
| verschiedene Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck) maschinell und mit der Hand formen |  |  |  |
| Teige und Massen in Behältnisse füllen |  |  |  |
| Fehler an Teigen und Massen erkennen |  |  |  |
| **... Backprozesse (unter Maschineneinsatz) durchführen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck) herrichten, heizen und beschicken |  |  |  |
| Backprozesse überwachen und steuern und Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern entleeren |  |  |  |
| betriebsspezifische Produktionsanlagen rüsten, an und ausfahren und bedienen |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ihr Lehrling kann …** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **... Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) herstellen und vorbereiten |  |  |  |
| Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) verarbeiten |  |  |  |
| Fehler an Backprodukten erkennen |  |  |  |
| als Imbisse garnierte Erzeugnisse herstellen |  |  |  |
| **... Backerzeugnisse verpacken, lagern und haltbarmachen.** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Backprodukte und Halbfabrikate produktgerecht verpacken und lagern |  |  |  |
| Kühltechnik und Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten kennen |  |  |  |
| Backprodukte und Halbfabrikate kühlen, tiefkühlen und auftauen |  |  |  |