

# Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

BäAusbV 2004

Ausfertigungsdatum: 21.04.2004

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21. April 2004 (BGBl. I S. 632), die durch Artikel 1 der Verordnung vom 8. Februar 2016 (BGBl. I S. 179) geändert worden ist"

**Stand:** Geändert durch Art. 1 V v. 8.2.2016 I 179

## Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1. 8.2004 +++)

Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 der Handwerksordnung. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

## Eingangsformel

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 26 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, und § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 des Berufsbildungsgesetzes vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112), der zuletzt durch Artikel 184 Nr. 1 der Verordnung vom 25. November 2003 (BGBl. I S. 2304) geändert worden ist, jeweils in Verbindung mit Artikel 4 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

## § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Bäcker/Bäckerin wird

1. gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 30 der Anlage A der Handwerksordnung und
2. gemäß § 25 des Berufsbildungsgesetzes  
staatlich anerkannt.

## § 2 Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Verordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung und § 29 Abs. 1 des Berufsbildungsgesetzes als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

## § 3 Zielsetzung der Berufsausbildung

Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen bezogen auf Arbeits- und Geschäftsprozesse vermittelt werden. Sie sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren sowie das Handeln im betrieblichen Gesamtzusammenhang einschließt. Die in Satz 2 beschriebene Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 9 und 10 nachzuweisen.

## § 4 Berufsfeldbreite Grundbildung

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Verordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

## **§ 5 Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Umsetzen von Hygienevorschriften,
6. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken,
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team,
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen,
9. Kundenberatung und Verkauf,
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln,
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck,
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck,
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
15. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
16. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes,
17. Herstellen von Partykleingebäck,
18. Herstellen von Süßspeisen,
19. Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts,
20. Herstellen von Backwarensnacks,
21. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

## **§ 6 Ausbildungsrahmenplan**

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

## **§ 7 Ausbildungsplan**

Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

## **§ 8 Berichtsheft**

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

## **§ 9 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 das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1 und 2 sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3 oder 4 bearbeiten. Folgende Gebiete sind zu Grunde zu legen:

1. Herstellen von Weizenbrot,
2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig oder Masse,
4. Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck.

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.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling Aufgaben schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.

## **§ 10 Gesellenprüfung, Abschlussprüfung**

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

(2) In Teil A der Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens acht Stunden vier Arbeitsaufgaben durchführen sowie während dieser Zeit in insgesamt 15 Minuten hierüber ein Fachgespräch führen. Hierfür kommen folgende Arbeitsaufgaben in Betracht:

1. Herstellen von Sauerteigbrot,
2. Herstellen von Kleingebäck unterschiedlicher Teige und unterschiedlicher Formen,
3. Herstellen von Backwarensnacks, Partykleingebäck oder kleinen Gerichten,
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen oder Massen,
5. Herstellen einer Torte.

Die Arbeitsaufgaben 1 bis 3 sind verpflichtend zu bearbeiten. Von der Arbeitsaufgaben 4 und 5 ist eine zu wählen. Durch die Durchführung der Arbeitsaufgaben und das Fachgespräch soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig 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.

(3) In Teil B der Prüfung soll der Prüfling Aufgaben aus folgenden Prüfungsbereichen schriftlich bearbeiten:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten und
2. Betriebswirtschaftliches Handeln

sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften planerischen, technologischen, mathematischen und hygienebezogenen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege

darzustellen. Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:  
Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

(4) Für Teil B der Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- |    |  |              |
|----|--|--------------|
| 1. | Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten | 180 Minuten, |
| 2. | Betriebswirtschaftliches Handeln   | 120 Minuten, |
| 3. | Wirtschafts- und Sozialkunde   | 60 Minuten.  |

(5) Innerhalb des Teils B der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- |    |  |             |
|----|--|-------------|
| 1. | Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und kleinen Gerichten | 50 Prozent, |
| 2. | Betriebswirtschaftliches Handeln   | 30 Prozent, |
| 3. | Wirtschafts- und Sozialkunde   | 20 Prozent. |

(6) Teil B der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn

1. im Prüfungsteil A und
2. im Prüfungsteil B

jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In zwei der Prüfungsbereiche des Prüfungsteils B müssen mindestens ausreichende Leistungen, in dem weiteren Prüfungsbereich des Prüfungsteils B dürfen keine ungenügenden Leistungen erbracht worden sein.

### § 11 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

### § 12 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2004 in Kraft.

### Anlage (zu § 6)

#### Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin

(Fundstelle: BGBl. I 2004, 635 - 641)

#### Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Nr. 1)	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären</li> <li>b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen</li> <li>c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen</li> </ol>	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</li> <li>e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</li> </ul>	
(§ 4 Nr. 1.2)	System beschreiben	
Ausbildungsbetriebes (§ 5 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>b) den betrieblichen Ausbildungsplan mit erläutern</li> <li>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</li> <li>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</li> <li>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</li> </ul>	
3 Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</li> <li>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</li> <li>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</li> </ul>	
4 Umweltschutz (§ 5 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere <ul style="list-style-type: none"> <li>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</li> <li>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</li> <li>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</li> <li>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</li> </ul>	
5 Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 5 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden</li> <li>b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden</li> </ul>	4

	c)	lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden	
6 Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken (§ 5 Nr. 6)	a)	Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern	
	b)	Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten	3
	c)	Vorschriften zum Datenschutz beachten	
	d)	Daten pflegen und sichern	
7 Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	a)	Arbeitsaufträge erfassen	
	b)	Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen	3
	c)	Arbeitsmaterialien zusammenstellen	
	d)	Arbeitsschritte vorbereiten	
	e)	Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	
8 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a)	Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln	
	b)	zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen	
	c)	Prüfarten und Prüfmittel auswählen	
	d)	Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern	2
	e)	frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	
9 Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a)	Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten	2
	b)	Verkaufshandlungen durchführen	
10 Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Nr. 10)	a)	Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	
	b)	Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten	
	c)	Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken	4
	d)	Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden	
11 Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 5 Nr. 11)	a)	Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden	3
	b)	Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige	

	Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen	
	c) Umverpackungen lagern und entsorgen	
	d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern	
	e) Betriebsmittel lagern	
12 Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 5 Nr. 12)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen	
	b) Teige herstellen	
	c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten	12
	d) Gärprozesse steuern	
	e) Backprozesse durchführen	
13 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	a) Blätterteig herstellen	
	b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen	
	c) Mürbeteig herstellen und verarbeiten	
	d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten	12
	e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten	
	f) Backprozesse durchführen	
14 Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen	
	b) Biskuitmassen, insbesondere Wiener Masse, anschlagen	3
	c) Massen aufstreichen, einfüllen und backen	
15 Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	a) Aprikotur herstellen und verarbeiten	
	b) Glasuren herstellen und verarbeiten	
	c) Sahne aufschlagen	4
	d) Cremes herstellen	
	e) Füllungen herstellen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllung	
<b>Abschnitt II: Berufliche Fachbildung</b>		
1 Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 5 Nr. 7)	a) Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln	
	b) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten	2
	c) Aufträge und Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen, Lösungen teamorientiert	
	f) Ergebnisse der Projektdurchführung	2
	d) Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen	

	e)	Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen	
	f)	Listen zur Warenbeschaffung führen, auch unter Verwendung von Informations- und Kommunikationstechnologie	
2 Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 5 Nr. 8)	a)	Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen	
	b)	Prüfarten und Prüfmittel anwenden, Wareneingangskontrolle durchführen	2
	c)	betriebliche Dokumentationen anlegen	
	d)	Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern	
	e)	qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackungstechnik	
	f)	Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln beseitigen	4
	g)	Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	
3 Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 5 Nr. 13)	a)	Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen	5
	b)	Vorteige herstellen und einsetzen	
	c)	Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe, einsetzen	
	d)	Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellen	
	e)	Teige herstellen	
	f)	Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiten	12
	g)	Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonservierung	
	h)	Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen	
	i)	Vollkorn-, und Schrotbrote herstellen	10
	k)	Spezialbrote herstellen, insbesondere unter Verwendung anderer Getreidearten und Zusatz von Saaten	
	4 Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 5 Nr. 14)	a)	Flechtgebäcke herstellen
b)		Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten	
c)		Spritzmürbeteige rühren und dressieren	10
d)		Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren	



	e)	deutschen und französischen Blätterteig herstellen und aufarbeiten	
	f)	Backprozesse durchführen	
	g)	Lebkuchenteig herstellen und aufarbeiten	
	h)	schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten	4
	i)	nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderte Backwaren herstellen	
5 Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Nr. 15)	a)	schwere Massen rühren, insbesondere für Sandkuchen und Kuchen mit Früchten	
	b)	Makronenmasse herstellen	
	c)	Florentiner und Nussecken herstellen	
	d)	Brandmasse herstellen	12
	e)	Bienenstichmasse abrösten	
	f)	Baiser-Masse herstellen	
	g)	Massen dressieren, aufstreichen und einfüllen	
	h)	Backprozesse durchführen	
6 Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes (§ 5 Nr. 16)	a)	Eiweißspritzglasur herstellen und verarbeiten	
	b)	frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse zu Füllungen verarbeiten	3
	c)	Sahnecreme herstellen	
	d)	pikante Füllungen herstellen	
	e)	Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten	4
	f)	deutsche, französische und italienische Butter- und Fettcreme herstellen	
7 Herstellen von Partykleingebäck (§ 5 Nr. 17)	a)	Partykleingebäck, insbesondere Salz- und Käsegebäck, aus Teigen und deren Verbindungen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen	3
	b)	Pasteten mit unterschiedlichen Füllungen herstellen	
	c)	Partykleingebäck aus Brandmasse herstellen	3
8 Herstellen von Süßspeisen (§ 5 Nr. 18)	a)	kalte, halbgefrorene oder gefrorene Süßspeisen herstellen	3
	b)	süße Eierspeisen herstellen	
9 Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts (§ 5 Nr. 19)	a)	Torten und Desserts unter Berücksichtigung von Farbe, Form, Geschmack und deren Wechselwirkung entwerfen	6
	b)	Böden und Kapseln mit Füllungen zusammensetzen	

	c)	Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Dressieren und Belegen	
	d)	Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und herstellen	
	e)	Torten und Desserts ausgarnieren	
10 Herstellen von Backwarensnacks (§ 5 Nr. 20)	a)	Backwarensnacks aus Teigen mit tierischen und pflanzlichen Zutaten herstellen	4
	b)	Brot und Kleingebäck belegen und garnieren	
	c)	gebackene Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen	3
	d)	Backwarensnacks entwickeln	
11 Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe (§ 5 Nr. 21)	a)	süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Strudel	3
	b)	Eierspeisen herstellen	
	c)	Toastvariationen zubereiten	
	d)	herzhafte Teigspeisen, insbesondere Gemüsekekchen, Zwiebelkuchen und Quiche, zubereiten	3
	e)	Salatvariationen zubereiten	
12 Kundenberatung und Verkauf (§ 5 Nr. 9)	a)	Waren präsentieren	3
	b)	Kundengespräche situationsgerecht führen	
	c)	Kunden beraten	
	d)	Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken	3
	e)	bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken	