

Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/ Speiseeisherstellerin

SpEisHErprobV

Ausfertigungsdatum: 13.05.2008

Vollzitat:

"Verordnung über die Entwicklung und Erprobung des Ausbildungsberufs Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin vom 13. Mai 2008 (BGBl. I S. 830)"

Die V tritt mit Ausnahme des § 10 nach ihrem § 11 am 31. Juli 2013 außer Kraft

- *) Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 6 des Berufsbildungsgesetzes und des § 27 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 demnächst als Beilage im Bundesanzeiger veröffentlicht.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.8.2008 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 6 des Berufsbildungsgesetzes vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), der durch Artikel 232 Nr. 1 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, und des § 27 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074, 2006 I S. 2095), der durch Artikel 146 der Verordnung vom 31. Oktober 2006 (BGBl. I S. 2407) geändert worden ist, verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie nach Anhörung des Hauptausschusses des Bundesinstituts für Berufsbildung im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Ausnahmeregelung

Abweichend von § 4 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes und des § 25 Abs. 3 der Handwerksordnung dürfen Jugendliche unter 18 Jahren nach den nachfolgenden Vorschriften ausgebildet werden.

§ 2 Gegenstand und Struktur der Erprobung

Zur Vorbereitung einer Ausbildungsordnung nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes und § 25 der Handwerksordnung sollen insbesondere die Struktur und Inhalte eines neuen Ausbildungsberufs in der Speiseeisherstellung erprobt werden.

§ 3 Sachverständigenbeirat

Zur Beobachtung der Erprobung ist auf Weisung des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie und im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung ein Sachverständigenbeirat unter Federführung des Bundesinstituts für Berufsbildung zu bilden, dem die beteiligten Bundesministerien, das Bundesinstitut für Berufsbildung, die Ständige Konferenz der Kultusminister der Länder, der Deutsche Gewerkschaftsbund sowie das Kuratorium der Deutschen Wirtschaft für Berufsbildung angehören. Dieser kann auch an der Vorbereitung einer Ausbildungsverordnung nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes und § 25 der Handwerksordnung beteiligt werden.

§ 4 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert zwei Jahre und führt zu dem Abschluss Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin.

§ 5 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

A b s c h n i t t A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Herstellen von Speiseeis,
2. Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen,
3. Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf,
4. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen und
5. Herstellen von kleinen Gerichten;

A b s c h n i t t B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team,
6. Umsetzen von Hygienevorschriften,
7. Qualitätssichernde Maßnahmen,
8. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
9. Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln,
10. Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik und
11. Betriebsführung.

§ 6 Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Verordnung 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 selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 7 und 8 nachzuweisen.

(2) Die Berufsausbildung ist entsprechend dem Ausbildungsrahmenplan (Anlage) während der Dauer von vier Wochen wie folgt in überbetrieblichen Ausbildungsstätten zu ergänzen und zu vertiefen, sofern dies nicht im Ausbildungsbetrieb erfolgen kann:

1. Im ersten Ausbildungsjahr zwei Wochen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten aus der Anlage Abschnitt A Nummer 4a bis c und Nummer 5a bis d,
2. im zweiten Ausbildungsjahr zwei Wochen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten aus der Anlage Abschnitt A Nummer 4d bis f und Nummer 5d und f.

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

(4) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen.

§ 7 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen
1. Vorbereiten, Herstellen und Servieren von Fruchteisergebnissen und
 2. Rezepturen und lebensmittelrechtliche Vorschriften
- statt.
- (4) Für den Prüfungsbereich Vorbereiten, Herstellen und Servieren von Fruchteisergebnissen bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Mengen bestimmen, Mischverfahren anwenden und ein verzehrfertiges Produkt herstellen,
 - b) Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten,
 - c) Erzeugnisse nach Vorgaben gestalten,
 - d) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten, einsetzen und reinigen und
 - e) Rezepturen zur Eisherstellung erläutern, zutreffende Fachausdrücke anwenden sowie hygienische und Belange von Kunden bei der Herstellung beachtenkann;
 2. der Prüfling soll eine Arbeitsprobe und ein auftragsbezogenes Fachgespräch durchführen;
 3. die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt 120 Minuten. Die Prüfungszeit für das Fachgespräch beträgt höchstens 15 Minuten.
- (5) Für den Prüfungsbereich Rezepturen und lebensmittelrechtliche Vorschriften bestehen folgende Vorgaben:
1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Speiseeissorten bestimmen sowie Herstellungsanforderungen erläutern und
 - b) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwendenkann;
 2. der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten;
 3. die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

§ 8 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsordnung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
1. Herstellen von Produkten,
 2. Kundenauftrag,
 3. Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln,
 4. Wirtschafts- und Sozialkunde.
- (3) Für den Prüfungsbereich Herstellen von Produkten bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Milcheis und Cremeeis,
 - b) Bisquit- oder Baisermasse und
 - c) eine Eisbombe oder eine Eistorte mit Halbgefrorenemherstellen und dabei Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen und Rezepturen dokumentieren kann;
2. der Prüfling soll zwei servierfertige Prüfungsprodukte nach Nummer 1 Buchstabe a anfertigen sowie ein Produkt nach Nummer 1 Buchstabe b und ein Produkt nach Nummer 1 Buchstabe c in je einer Arbeitsprobe herstellen;
3. die Prüfungszeit beträgt 240 Minuten.

(4) Für den Prüfungsbereich Kundenauftrag bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) Speiseeiserzeugnisse dekorieren und anrichten,
 - b) ein kleines warmes Gericht herstellen,
 - c) Heiß- und Kaltgetränke anrichten,
 - d) Kunden beraten, Bestellungen aufnehmen, Erzeugnisse servieren und Kassiervorgänge durchführen kann;
2. der Prüfling soll eine Arbeitsaufgabe mit einer Gesprächssimulation durchführen;
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten; während dieser Zeit soll die Gesprächssimulation innerhalb von höchstens zehn Minuten durchgeführt werden.

(5) Für den Prüfungsbereich Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a) betriebs- und produktbezogene Problemstellungen analysieren, bewerten und lösen,
 - b) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden,
 - c) Marketingmaßnahmen durchführen und
 - d) Preise berechnenkann;
2. der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 120 Minuten.

(6) Für den Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann;
2. der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten;
3. die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten.

(7) Die einzelnen Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

1. Herstellen von Produkten 40 Prozent,
2. Kundenauftrag 20 Prozent,
3. Produktionstechnik und betriebswirtschaftliches Handeln 30 Prozent,
4. Wirtschafts- und Sozialkunde 10 Prozent.

(8) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen

1. im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“,
2. im Prüfungsbereich Herstellen von Produkten mit mindestens „ausreichend“,
3. in mindestens zwei der übrigen Prüfungsbereiche mit mindestens „ausreichend“ und
4. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

bewertet worden sind.

(9) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2 : 1 zu gewichten.

§ 9 Fortsetzung der Berufsausbildung

Die Berufsausbildung im Ausbildungsberuf Speiseeishersteller/Speiseeisherstellerin kann in einem der folgenden Ausbildungsberufe fortgesetzt werden:

1. Konditor/Konditorin nach den Vorschriften für das zweite und dritte Lehrjahr,
2. Fachverkäufer/Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Konditorei, nach den Vorschriften für das zweite und dritte Lehrjahr,
3. Fachkraft im Gastgewerbe nach den Vorschriften für das zweite Ausbildungsjahr.

Dabei kann die Abschlussprüfung nach § 8 als Zwischenprüfung angerechnet werden.

§ 10 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Die bei Außerkrafttreten dieser Verordnung bestehenden Berufsausbildungsverhältnisse können nach den Vorschriften dieser Verordnung zu Ende geführt werden.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2008 in Kraft und mit Ausnahme des § 10 am 31. Juli 2013 außer Kraft.

Anlage (zu § 5)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Speiseeishersteller/zur Speiseeisherstellerin

(Fundstelle: BGBl. I 2008, 833 - 837)

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
1	Herstellen von Speiseeis (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 1)	a) Zuckerlösungen unterschiedlicher Dichte herstellen und verarbeiten b) Zutaten für Grundeismix nach vorgegebener und eigener Rezeptur auswählen und mischen c) Geschmack gebende Zutaten festlegen, dosieren und dem Grundeismix zufügen d) Eismix gefrieren	10	
		e) Zeiten und Temperaturen für Pasteurisierverfahren bestimmen		8

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Pasteurisierverfahren den Eissorten entsprechend durchführen g) Reifeprozesse überwachen und steuern h) Dokumentationen nach rechtlichen Vorschriften erstellen 		
2	Verarbeiten von Speiseeis und Gestalten von Erzeugnissen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Eisbecher anrichten und garnieren b) Eismixgetränke zubereiten c) Fruchtmark herstellen d) Früchte zum Weiterverarbeiten und Dekorieren vorbereiten e) Fruchtdekor herstellen f) Obstsalat herstellen 	8	
		<ul style="list-style-type: none"> g) Sahneeisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten h) Soßen auf Frucht- und Milchbasis herstellen i) Speiseeiserzeugnisse, insbesondere Eisbomben, Eistorten, Eisziegel und Eisdesserts, herstellen j) Krokant und Karamell herstellen und verarbeiten 		10
3	Umgang mit Kunden, Beratung, Service und Verkauf (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes auf Kunden in Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik, Kleidung und Verhalten einschätzen und berücksichtigen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Verkaufsräume gastorientiert herrichten d) Fachausdrücke und handelsübliche Bezeichnungen für Produkte anwenden e) Reklamationen entgegennehmen und bearbeiten f) Kunden an Theke, Tisch und Büffet bedienen 	8	
		<ul style="list-style-type: none"> g) Kunden beraten h) Getränke, insbesondere Milchmodiggetränke, Obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladenvariationen, anrichten i) Produkte nach Kundenwunsch verpacken j) Kassiervorgänge durchführen 		10
4	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) Biskuitmasse anschlagen b) Waffelmassen herstellen c) Massen verarbeiten und backen 	3	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Hippenmasse anrühren e) Baisermassen aufschlagen, einrühren und melieren 		4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		f) Massen aufdressieren, trocknen und flämmen		
5	Herstellen von kleinen Gerichten (§ 5 Abs. 2 Abschnitt A Nr. 5)	a) klare und gebundene Suppen herstellen b) Salatvariationen zubereiten c) Toastvariationen herstellen d) Gerichte garnieren, dekorieren und präsentieren	4	
		e) Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten f) Backwaren mit Auflagen oder Füllungen zubereiten		

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes, wie Beschaffung, Fertigung, Absatz und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben		während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen		
4	Umweltschutz (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen		
5	Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 5)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur und Herstellungsanleitungen c) Aufgaben im Team planen und durchführen d) Arbeitsmaterialien zusammenstellen	4	
		e) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten f) Zutaten auswählen und bereitstellen		3
6	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 6)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden	2	
		d) Hygienepläne erstellen und anwenden e) Eigenkontrollen und Reinigungsarbeiten an Anlagen, Maschinen und Geräten sowie in Räumen durchführen und dokumentieren		2
7	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 7)	a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) Ursachen von Fehlern ermitteln, Maßnahmen zur Beseitigung veranlassen c) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Bereich beitragen	3	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen e) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern, Kennzeichnungsvorschriften beachten f) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden g) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen 		4
8	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anlagen, Maschinen und Geräte warten, reinigen und desinfizieren b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte bedienen d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen, Instandsetzung veranlassen 	2	
9	Lagern und Kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern b) Umverpackungen lagern und entsorgen c) Arten und Eigenschaften von Lebens- und Betriebsmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen 	2	
		<ul style="list-style-type: none"> d) Lagerverfahren für Roh-, Hilfsstoffe und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden e) Wareneingangskontrolle durchführen f) Lagerbestände kontrollieren, Bestellungen einleiten 		2
10	Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationstechnik bearbeiten b) Vorschriften zum Datenschutz beachten 	2	
11	Betriebsführung (§ 5 Abs. 2 Abschnitt B Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Personaleinsatz planen und durchführen b) Personaldokumentationen führen c) Grundlagen von Konfliktlösungsstrategien anwenden d) Werbemaßnahmen durchführen e) Kostenkontrollen durchführen, kostenbewusstes Einsetzen von Personal, Materialien, Rohstoffen und Geräten anwenden 	4	
		<ul style="list-style-type: none"> f) Maßnahmen des Marketings, insbesondere Preis-, Produkt-, Kommunikations- und Vertriebspolitik, durchführen g) Methoden der Preisbildung anwenden 		4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr	
			1	2
1	2	3	4	
		<ul style="list-style-type: none"> h) Einfache Buchführung anwenden i) Lieferantenverbindung pflegen j) die Beachtung einschlägiger Rechtsvorschriften sichern 		