

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Bäcker/In nach dem BGBl. I Nr.
32/2018 (187. Verordnung; Jahrgang 2019)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

**Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele
finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

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 betrieboptimierte Lösungen finden			

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten 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			