

**RAHMEN PLAN  
FÜR DIE  
AUSBILDUNG**

**ZUM  
KONDITOR/  
ZUR KONDITORIN**

# SO FUNKTIONIERT'S: DIE SYSTEMATIK

Diese Broschüre enthält vereinfacht in Form einer Checkliste den Ausbildungsrahmenplan deines Ausbildungsberufes.

Die Ausbildung ist jeweils in zwei Bereiche gegliedert:

## Teil 1: Berufliche Grundbildung

## Teil 2: Berufliche Fachbildung

Aufgelistet sind Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens von deinem Ausbildungsbetrieb zu vermitteln sind. Dazu findest du das jeweilige Ausbildungsjahr (bzw. Ausbildungshalbjahr), in dem das Lernziel erreicht werden sollte, und die Angabe über den zeitlichen Umfang, wie lange der Themenbereich vermittelt werden soll.

		Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
<b>Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten</b>	Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	○					
	Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten	○					
	Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken	○					
	Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden	○					
<b>Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien</b>		<b>Ausbildungshalbjahre</b>					
		1	2	3	4	5	6
Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden		○					
Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigungen bei der Lagerung, berücksichtigen		○					
Umverpackungen lagern und entsorgen		○					
Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern		○					
<b>Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen</b>		<b>Ausbildungshalbjahre</b>					
		1	2	3	4	5	6
Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen		○					
Bisquitmassen, insbesondere Wiener Masse anschlagen		○					
leichte und schwere Baisermassen anschlagen und dressieren		○					
Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten		○					
Hippenmasse anrühren		○					
Massen aufstreichen, einfüllen und backen		○					

Ausbildungshalbjahr, in dem das Lernziel erreicht werden soll

Ausbildungsbereich

Themenbereich laut Ausbildungsverordnung

Zeitlicher Umfang der Vermittlung des Themenbereiches (hier 3 Wochen im ersten Ausbildungsjahr). Die angegebenen Zeiten sind als Richtwerte zu verstehen.

Tätigkeitsbeschreibung

Gelernt? Dann abhaken.

# LIEBE KOLLEGIN, LIEBER KOLLEGE,

eine gute Ausbildung ist der erste Schritt in ein erfolgreiches Arbeitsleben und deshalb hast du einen Anspruch darauf, alles zu lernen, was du für eine erfolgreiche Abschlussprüfung brauchst.

Die Kenntnisse und Fähigkeiten, die dein Ausbildungsbetrieb vermitteln muss, werden in dieser Broschüre näher erläutert. Für jedes Lernfeld ist das Ausbildungsjahr und der zeitliche Richtwert angegeben. Wenn dir die Inhalte vermittelt wurden, kannst du einfach einen Haken daran machen. So behältst du jederzeit den Überblick, was noch ansteht und was schon abgearbeitet ist.

Dein Ausbildungsbetrieb muss auf der Grundlage dieses Rahmenplans einen betrieblichen Ausbildungsplan erstellen und die Inhalte sachlich und zeitlich gliedern. Dieser Ausbildungsplan muss dir mit Beginn der Ausbildung ausgehändigt werden. Das ist dein Recht als Azubi.

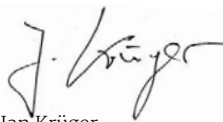
Als Nachweis, was du in der Ausbildung gelernt hast, musst du außerdem ein Berichtsheft führen. Dazu bist du verpflichtet, aber im Regelfall hast du einen Anspruch darauf, dieses Berichtsheft in der Arbeitszeit und an deinem Arbeitsplatz zu schreiben. Dein/e AusbilderIn muss es regelmäßig durchschauen und das durch Unterschrift bestätigen. Das Berichtsheft muss außerdem bei der Abschlussprüfung vorgelegt werden.

Wenn in deiner Ausbildung mal etwas nicht so läuft, wie du es dir vorstellst und du Probleme bekommst, sind wir für dich da. NGG-Mitglieder haben Anspruch auf Beratung per Mail, am Telefon oder in unseren 50 Büros bundesweit.

**Wir wünschen dir Erfolg bei deiner Ausbildung und Freude beim Erlernen des Berufs.**



Claudia Tiedge  
Stellvertretende Vorsitzende der  
der Gewerkschaft NGG



Jan Krüger  
Bundesjugendsekretär  
der Gewerkschaft NGG

# DIE WICHTIGSTEN FRAGEN

## **Warum gibt es eine Ausbildungsverordnung?**

Die Ausbildungsverordnung soll dafür sorgen, dass alle Auszubildenden in einem Beruf in Deutschland dieselben Kenntnisse und Fähigkeiten erlangen. Damit kann sich jeder Betrieb, bei dem du dich nach der Ausbildung bewirbst, darauf verlassen, dass du bestimmte Dinge gelernt hast.

## **Wer legt fest, was in der Ausbildungsverordnung steht?**

Die Verordnung wird vom Bundeswirtschaftsministerium veröffentlicht. Zuvor verhandeln ArbeitgeberInnen und Gewerkschaften die Inhalte, die Bezeichnung des Berufs, die Dauer der Ausbildung und vieles mehr.

## **Was passiert, wenn sich ein Betrieb nicht daran hält?**

Ausbildungsbetriebe sind verpflichtet, sich an die Ausbildungsverordnung zu halten und ihren Auszubildenden die Inhalte des Berufs zu vermitteln. Kommen sie dem nicht nach, droht im schlimmsten Fall der Entzug der Ausbildungsberechtigung. Die zuständigen Kammern sind dafür verantwortlich, dass die Betriebe überwacht werden.

## **Ich muss viele andere die nicht im Ausbildungsrahmenplan sind, ist das okay?**

Du hast ein Recht darauf, alle Inhalte des Ausbildungsrahmenplans vermittelt zu bekommen. Alle Tätigkeiten, die nicht zu deiner Ausbildung gehören, sind nach dem Berufsbildungsgesetz verboten. Man spricht dann von aus-

## Gilt der Plan auch für die Berufsschule?

Nein. Für den Berufsschulunterricht gibt es einen eigenen Rahmenlehrplan. In der Broschüre stehen die Inhalte und Lernziele, die in deinem Ausbildungsbetrieb behandelt werden müssen.

## Wo wird nachgewiesen, was ich gelernt habe?

Du musst als Ausbildungsnachweis ein Berichtsheft führen. Dazu bist du laut Berufsbildungsgesetz verpflichtet. Dein/e AusbilderIn muss dir im Regelfall die Gelegenheit geben, das Berichtsheft am Arbeitsplatz und in der Arbeitszeit zu führen. Dort gehört in Stich-

punkten alles hinein, was du im Laufe der Woche gemacht hast und welche Themen im Berufsschulunterricht behandelt wurden. Dein/e AusbilderIn muss das Heft regelmäßig durchsehen und unterschreiben. Zur Abschlussprüfung musst du das Berichtsheft vorlegen.

## Sachen machen, die im Ausbildungsplan stehen.

bildungs-fremden Tätigkeiten. Wenn du ständig solche Aufgaben machen musst, lass dich auf jeden Fall beraten. Wir können dir dabei helfen, dass du tatsächlich das bekommst, was im Ausbildungsrahmenplan steht.

**Mehr Infos:**  
**Gewerkschaft NGG:**  
[www.ngg.net](http://www.ngg.net)  
**Bundesinstitut für Berufsbildung:**  
[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

# TEIL 1

# BERUFLICHE

# GRUNDBILDUNG

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bedeutung des Arbeitsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung erklären	<input type="radio"/>	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>					
gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen	<input type="radio"/>						
Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen	<input type="radio"/>						
wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen	<input type="radio"/>						
wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	<input type="radio"/>						
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern	<input type="radio"/>	1	2	3	4	5	6
Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären	<input type="radio"/>	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>					
Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen	<input type="radio"/>						
Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	<input type="radio"/>						

Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen	<input type="radio"/>	<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>					
berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden	<input type="radio"/>						
Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten	<input type="radio"/>						
Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	<input type="radio"/>						

Umweltschutz	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere		<b>während der gesamten Ausbildung zu vermitteln</b>					
• mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären	<input type="radio"/>						
• für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden	<input type="radio"/>						
• Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen	<input type="radio"/>						
• Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	<input type="radio"/>						

Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern	<input type="radio"/>	<b>3 Wochen</b>					
Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten	<input type="radio"/>						
Vorschriften zum Datenschutz beachten	<input type="radio"/>						
Daten pflegen und sichern	<input type="radio"/>						

<b>Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Arbeitsaufträge erfassen	<input type="radio"/>	<b>3 Wochen</b>					
Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen	<input type="radio"/>						
Arbeitsmaterialien zusammenstellen	<input type="radio"/>						
Arbeitsschritte vorbereiten	<input type="radio"/>						
Aufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	<input type="radio"/>						

<b>Qualitätssichernde Maßnahmen</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln	<input type="radio"/>	<b>2 Wochen</b>					
zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Bereich beitragen	<input type="radio"/>						
Prüfarten und Prüfmittelauswählen	<input type="radio"/>						
Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern	<input type="radio"/>						
frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen	<input type="radio"/>						

<b>Umsetzen von Hygienevorschriften</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden	<input type="radio"/>	<b>4 Wochen</b>					
Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden	<input type="radio"/>						
lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte	<input type="radio"/>						



<b>Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten</b>	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen	<input type="radio"/>	4 Wochen					
Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten	<input type="radio"/>						
Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken	<input type="radio"/>						
Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden	<input type="radio"/>						

<b>Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien</b>	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden	<input type="radio"/>	3 Wochen					
Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigungen bei der Lagerung, berücksichtigen	<input type="radio"/>						
Umverpackungen lagern und entsorgen	<input type="radio"/>						
Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen</b>	Gelernit	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen	<input type="radio"/>	10 Wochen					
Bisquitmassen, insbesondere Wiener Masse anschlagen	<input type="radio"/>						
leichte und schwere Baisermassen anschlagen und dressieren	<input type="radio"/>						
Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten	<input type="radio"/>						
Hippenmasse anrühren	<input type="radio"/>						
Massen aufstreichen, einfüllen und backen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen</b>	<b>Gelernt</b>	<b>Ausbildungshatbjahre</b>					
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Blätterteige herstellen	<input type="radio"/>	<b>12 Wochen</b>					
gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen	<input type="radio"/>						
Mürbeteige herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Teige backen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Füllungen und Cremes</b>	<b>Gelernt</b>	<b>Ausbildungshatbjahre</b>					
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Sahne aufschlagen	<input type="radio"/>	<b>4 Wochen</b>					
Cremes herstellen	<input type="radio"/>						
frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse vorbereiten	<input type="radio"/>						
frische Früchte und Gemüse blanchieren, kochen und binden	<input type="radio"/>						
Füllungen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark- und Mohnfüllungen, herstellen	<input type="radio"/>						

<b>Überziehen von Konditoreierzeugnissen</b>	<b>Gelernt</b>	<b>Ausbildungshatbjahre</b>					
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
Aprikotur, Glasuren und Gelees herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>	<b>3 Wochen</b>					
Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Garnierungen mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur herstellen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Salzgebäck aus Blätterteig herstellen	<input type="radio"/>	2 Wochen					
Käsegebäck aus verschiedenen Teigen herstellen	<input type="radio"/>						
Partygebäck aus Hefeteig herstellen	<input type="radio"/>						
<b>Kundenberatung und Verkauf</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten	<input type="radio"/>	2 Wochen					
Verkaufshandlungen durchführen	<input type="radio"/>						

# TEIL 2

# BERUFLICHE

# FACHBILDUNG

Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen und Lösungen teamorientiert entwickeln	<input type="radio"/>			2 Wochen			
Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln	<input type="radio"/>						
Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten	<input type="radio"/>						
Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen	<input type="radio"/>						
Bestellbuch und Bestelllisten führen	<input type="radio"/>						

Qualitätssichernde Maßnahmen	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen	<input type="radio"/>					4 Wochen	
qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Techniken des Frischhalteverpackens	<input type="radio"/>						
Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden	<input type="radio"/>						
Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln und beseitigen	<input type="radio"/>						
Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
schwere Massen, insbesondere für Sandkuchen und Fruchtkuchen, rühren	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Lebkuchenmassen herstellen	<input type="radio"/>						
Baumkuchenmasse anschlagen und auftragen	<input type="radio"/>					2W	

<b>Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen	<input type="radio"/>			10 Wochen			
Spritzmürbeteige rühren und dressieren	<input type="radio"/>						
Teengebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren	<input type="radio"/>						
Stollenteige herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Lebkuchenteige, insbesondere für Honigkuchen, herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Füllungen und Cremes</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Cremes herstellen, insbesondere Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Canachecreme, Weincreme und Marzipancreme sowie deutsche, französische und italienische Buttercreme mit und ohne Fonds	<input type="radio"/>			5 Wochen			
frische Früchte zu Dickzuckerfrüchten verarbeiten	<input type="radio"/>					3 Wochen	
pikante Füllungen, insbesondere Käse-, Ei-, Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsefüllungen, herstellen	<input type="radio"/>						3 Wochen

<b>Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen</b>	Gelernt	Ausbildungsjahre					
		1	2	3	4	5	6
Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Belegen und Garnieren	<input type="radio"/>			4 Wochen			
Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und zeichnen	<input type="radio"/>						
Dekorationselemente, insbesondere Schriftzeichen, Symbole und Ornamente, herstellen und einsetzen	<input type="radio"/>						
Petits fours verschiedener Art zusammensetzen, füllen, überziehen und ausgarnieren	<input type="radio"/>						
Dekorationsattrappen von Konditoreierzeugnissen herstellen	<input type="radio"/>				5 Wochen		
Rohstoffe und Materialien unter Beachtung der Wechselwirkung von Aussehen und Geschmack zusammenstellen, Anschnitttorten herstellen	<input type="radio"/>						
Werkzeichnungen für Torten und Formstücke unter Beachtung der Harmonie von Material, Farbe und Form anfertigen	<input type="radio"/>					8 Wochen	
Festtags-, Form- und Aufsatztorten herstellen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Spezial- und Dauergebäck</b>	Gelernt	Ausbildungsjahre					
		1	2	3	4	5	6
Rezepturen, Materialien und Herstellungsarten für diätetische Konditoreierzeugnisse unterscheiden, Produkte herstellen	<input type="radio"/>					4 Wochen	
Dauergebäck herstellen, insbesondere Florentiner und Mandelhörnchen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen</b>	Gelernt	Ausbildungsjahre					
		1	2	3	4	5	6
Marzipan- und Nougatarten herstellen	<input type="radio"/>					8 Wochen	
Hohlfiguren aus Schokolade, Figuren aus Marzipan und Erzeugnisse aus Nougat herstellen	<input type="radio"/>						
Figuren nach vorgegebenen und selbst gestalteten Entwürfen modellieren, schminken und garnieren	<input type="radio"/>						
Königsberger Marzipan kneifen, flämmen, abglänzen und garnieren	<input type="radio"/>						

<b>Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen</b>	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Zucker kochen, Zuckerstufen bestimmen	<input type="radio"/>					3 Wochen	
Krokantarten herstellen und verarbeiten	<input type="radio"/>						
Karamell gießen und modellieren	<input type="radio"/>						
Bonbons herstellen, insbesondere Fruchtbonbons und Rahmkaramellen	<input type="radio"/>						
<b>Herstellen von Pralinen</b>	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Pralinenkörper aus Marzipan-, Nougat- und Trüffelmasse herstellen	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Schokoladenhohlkörper ausformen, füllen und deckeln	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Mandelsplitter herstellen	<input type="radio"/>					4 Wochen	
Pralinenkörper überziehen und garnieren	<input type="radio"/>						
<b>Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen</b>	Gelernt	Ausbildungshatbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Eismix nach Sorten und vorgegebenen Rezepturen herstellen und gefrieren	<input type="radio"/>				3 Wochen		
Eisspeisen anrichten	<input type="radio"/>						
Eismixgetränkzubereiten	<input type="radio"/>						
Sahneeisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten	<input type="radio"/>					4 Wochen	
Eistorten, Eisbomben und Eisziegel einsetzen, gefrieren, stürzen und garnieren	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Süßspeisen</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Süßspeisen und Desserts herstellen, insbesondere Cremespeisen, süße Eierspeisen, Obstspeisen und Mousse	<input type="radio"/>			2 Wochen			
Fruchtgelees und Konfitüren herstellen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Käsefours und herzhaftes Fours, insbesondere mit Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte-, Eier- und Gemüsefüllungen, herstellen	<input type="radio"/>					5 Wochen	
Pasteten mit verschiedenen Füllungen, insbesondere aus Käse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, zubereiten	<input type="radio"/>						
unterschiedliche Canapées herstellen	<input type="radio"/>						

<b>Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe</b>	Gelernt	Ausbildungshalbjahre					
		1	2	3	4	5	6
Salatvariationen zubereiten	<input type="radio"/>			3 Wochen			
herzhaftes Teig- und Eierspeisen herstellen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen, Omelette und Quiche	<input type="radio"/>						
süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Omelettes, Crepes und Apfelstrudel	<input type="radio"/>						
klare und gebundene Suppen herstellen	<input type="radio"/>				5 Wochen		
Aufläufe, Gratins und Nudelgerichte zubereiten	<input type="radio"/>						
Toastvariationen zubereiten	<input type="radio"/>						
Gerichte mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse zubereiten	<input type="radio"/>						4W.



Kundenberatung und Verkauf	Gelernt	Ausbildungsjahre					
		1	2	3	4	5	6
Konditoreierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken	<input type="radio"/>				2 Wochen		
Kunden am Tisch bedienen	<input type="radio"/>						
Kunden unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und der Produktbeschaffenheit beraten	<input type="radio"/>				4 Wochen		
Konditoreierzeugnisse präsentieren und verkaufen, verschiedene Verpackungstechniken anwenden	<input type="radio"/>						
bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken	<input type="radio"/>						

Gefördert vom:



Bundesministerium  
für Familie, Senioren, Frauen  
und Jugend

**Impressum:** Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten,  
Hauptverwaltung/Referat jungeNGG/Berufliche Bildung,  
Haubachstraße 76, 22765 Hamburg  
Tel. 040/38013-151, hvjugend@ngg.net

# ARBEITSZEIT- NACHWEIS

## Warum ist das wichtig?

Vor allem wenn es keine elektronische Zeiterfassung im Betrieb gibt, ist das Aufschreiben der Arbeitszeit wichtig, um die geleisteten Arbeitsstunden nachweisen zu können. So können die tatsächliche Arbeitszeit oder z. B. Überstunden belegt werden. Dazu muss für jeden Arbeitstag fortlaufend ein „Stundenzettel“ geführt werden. Dazu kannst du einfach die Tabelle nutzen, indem du das Datum des Arbeitstages, den Beginn und das Ende deiner Ausbildungs- bzw. Arbeitszeit einträgst und die Arbeitszeit (ohne Pausen) ausrechnest.

Alternativ kann man auch Apps wie „einfach erfasst“ des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales nutzen.

In einigen Branchen ist es sogar gesetzlich vorgeschrieben, einen solchen Arbeitszeitnachweis zu führen.











# WEITERE INFORMATIONEN

über jungeNGG und die Arbeit von  
Gewerkschaften findest du im Internet.

[www.junge-ngg.net](http://www.junge-ngg.net)



[hv.jugend@ngg.net](mailto:hv.jugend@ngg.net)  
Telefon 01803 644 835  
[www.junge-ngg.net](http://www.junge-ngg.net)

Wir sind da,  
wenn du uns  
brauchst

