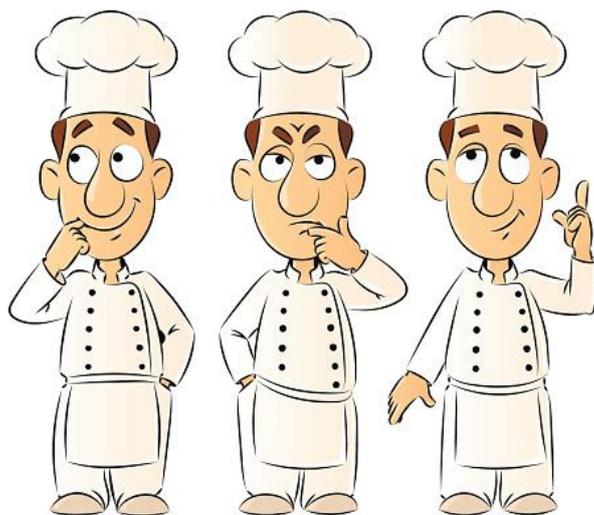


# **FACHBUCH ZUR AUSBILDUNG DER BÄCKER–KONDITIONEREN (praktischer Unterricht)**

## **1. Ausbildungsjahr**



Ich, Unterzeichnender, LORANG Marc, bestätige hiermit, dass ich diese Arbeit im Rahmen der „Travail de candidature“ in Anlehnung an die hierfür geltenden Gesetzestexte eigenmächtig erstellt habe.

Blaschette, den 30 Mai 2017

LORANG Marc

Fachbuch zur Ausbildung der Bäcker – Konditoren (praktischer Unterricht)

LORANG Marc

Candidat à la fonction de Maître d'enseignement technique

Spécialité : Boulanger – Pâtissier

Lycée Technique de Bonnevoie

# **Fachbuch zur Ausbildung der Bäcker–Konditoren (praktischer Unterricht)**

## **1. Ausbildungsjahr**

**Lycée Technique de Bonnevoie, Mai 2017**

## **Zusammenfassung**

Die Aufgabe der Schule besteht darin, die Auszubildenden<sup>1</sup> auf die Anforderungen und Erfordernisse des späteren Handwerkerberufs vorzubereiten. In der heutigen Zeit ist es wichtig mit der Weiterentwicklung Schritt zu halten. Neben einem fundierten Fachwissen ist es wichtig, den Auszubildenden Werkzeuge mit auf den weiteren Weg zu geben, die ihnen ermöglichen, das Erlernte und ihr Wissen immer wieder aufzufrischen und auf dem aktuellen Stand zu halten.

Die Veränderungen in der heutigen Gesellschaft sowie den Betrieben bringen mit sich, dass auch die Schule sich neu orientieren muss. Dies erfordert eine Neugestaltung des Unterrichts. Um dies zu erreichen, beschäftigt sich die folgende Arbeit „Fachbuch zur Ausbildung der Bäcker–Konditoren (praktischer Unterricht)“ damit, den Auszubildenden eine Basis an Fachwissen zu vermitteln.

Im theoretischen Teil werde ich einige Erklärungen zum Hintergrund dieser Arbeit geben.

In den heutigen Bäckereien und Konditoreien gibt es eine Reihe an neuen und vereinfachten Arbeitstechniken, jedoch benötigt man immer noch ein gewisses Basiswissen, um die verschiedenen Arbeitsabläufe zu verstehen und umzusetzen. In den zusammengestellten Unterlagen, die sich im „Fachbuch zur Ausbildung der Bäcker – Konditoren“ befinden, wurde das Fachbuch von Herrn Ronny THILL (TC aus dem Jahr 1999) für den praktischen Unterricht teilweise übernommen, überarbeitet und vervollständigt. Um dem neuen modularen und kompetenzorientierten Unterricht Rechnung zu tragen, kann dieses Fachbuch in den sechs Hauptmodulen des ersten Lehrjahres (PROPA / PROFO / PRPAL / PROFL / PRMAS / PROMA) zur Ausbildung als Bäcker–Konditor eingesetzt werden.

Im praktischen Teil dieser Arbeit befinden sich unterschiedliche Arbeitsblätter, die anhand unterschiedlicher Unterrichtsmethoden im Unterricht angewandt werden können.

Dieses Buch setzt sich aus Kapiteln zusammen, die sich an den Richtlinien für den kompetenzorientierten Unterricht orientieren. Der Auszubildende (m/f) erhält zu Beginn des Schuljahres einen Ordner und ein Rezeptheft, in die er jegliche Unterlagen, die den praktischen Unterricht betreffen, einfügt und die er sauber führen soll.

Der Aufbau dieses Werkes soll den Auszubildenden ermöglichen, die Erstellung von Bäckerei- und Konditoreiprodukten nachzuvollziehen und selbst umzusetzen. Ebenso soll es ihnen dabei helfen, die für die Zwischenprüfung (Projet intégré intermédiaire PII) sowie die Abschlussprüfung (Projet intégré final PIF) verlangten Arbeitsmappen zu erstellen.

---

<sup>1</sup> Mit Auszubildenden sind in der nachfolgenden Arbeit alle Schüler- und Schülerinnen gemeint

## Inhaltsverzeichnis

<b><u>1. Einleitung</u></b>	<b><u>S.7</u></b>
-----------------------------	-------------------

## Theoretischer Teil

<b><u>2. Grund für die Ausarbeitung und die Wahl des Themas</u></b>	<b><u>S.9</u></b>
<b><u>3. Anforderungen an einen Bäcker - Konditor</u></b>	<b><u>S.10</u></b>
<b><u>4. Ausbildungsaufbau in der Berufsausbildung („Formation Professionnelle“)</u></b>	<b><u>S.10</u></b>
<b><u>4.1. Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“)</u></b>	<b><u>S.11</u></b>
<b><u>4.2. Ausbildungsprogramm („Programme de formation“)</u></b>	<b><u>S.14</u></b>
<b><u>5. Didaktische und pädagogische Überlegungen</u></b>	<b><u>S.15</u></b>
<b><u>6. Verknüpfung von theoretischem und praktischem Unterricht</u></b>	<b><u>S.16</u></b>

## Praktischer Teil

<b><u>7. Änderungen in den Unterlagen</u></b>	<b><u>S.17</u></b>
<b><u>8. Aufbau des Fachbuches</u></b>	<b><u>S.18</u></b>
<b><u>9. Aufbau des Arbeitsblattes bzw. Arbeitsberichtes</u></b>	<b><u>S.19</u></b>
<b><u>10. Anwendung und Erprobung der neuen Arbeitsblätter</u></b>	<b><u>S.22</u></b>
<b><u>11. Analyse und Schlussfolgerung</u></b>	<b><u>S.23</u></b>
<b><u>12. Danksagung</u></b>	<b><u>S.24</u></b>
<b><u>13. Quellennachweis</u></b>	<b><u>S.25</u></b>
<b><u>14. Anhang</u></b>	<b><u>S.26</u></b>

## **1. Einleitung**

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der praktischen Ausbildung der Bäcker–Konditoren im 1. Ausbildungsjahr. Die Grundlagen, die ein Auszubildender für das praktische Ausüben dieses Berufes benötigt, sind in der folgenden Arbeit enthalten.

Ein Bäcker - Konditor braucht, genau wie früher, auch heute noch Werkzeug, mit dem er Gebäck und Kuchen herstellt. Ein Fachbuch oder Rezeptbuch benötigt er heute noch genauso, wie es vor einigen Generationen schon der Fall war.

Natürlich stellt sich in der heutigen Zeit die Frage, ob ein solches Buch benötigt wird, da man heute fast alles mit modernen Medien, wie Computer, Smartphones, Tablets etc. recherchieren und jegliche Rezepte finden kann. Auch gibt es mittlerweile Maschinen, die Gebäck und Kuchen in großer Menge anfertigen und die immer gleich aussehen, sozusagen genormt sind. Bei dieser Herstellung kann man aber nicht spontan reagieren, eine andere Form herstellen oder dem Gebäck eine eigene Note geben. Hier kann ein Bäcker – Konditor noch Einfluss nehmen und sein Wissen und seine Handfertigkeit zeigen.

Während dem 1. Ausbildungsjahr, das Vollzeit in der Schule abläuft, erlernt der Auszubildende die ersten Handfertigkeiten zur Herstellung von Basisgebäck. In einer ersten Phase wird diese Herstellung theoretisch erarbeitet und in einer zweiten Phase soll das Erlernte in die Praxis umgesetzt werden.

Zur Ausübung der zweiten Phase benötigt der Auszubildende weitere Informationen und weiteres Wissen, das in einigen Kapiteln behandelt wird. Hierbei handelt es sich um Hygiene, Arbeitssicherheit, Allergene, das kleine Arbeitswerkzeug, die Arbeitsmaschinen, technologischen Eigenschaften der Hauptrohstoffe sowie die Terminologie, die in der Bäckerei/Konditorei verwendet wird.

Im ersten Teil werde ich mich mehr mit der Begründung zur Erstellung dieser Arbeit beschäftigen.

Im zweiten Teil beschäftige ich mich mit der Darstellung und Aufteilung des „Fachbuches“ und den darin enthaltenen Arbeitsblättern, die mit den Auszubildenden erarbeitet werden. Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich überwiegend mit dem theoretischen Teil, der im praktischen Unterricht umgesetzt wird.



## **THEORETISCHER TEIL**

### **2. Grund für die Ausarbeitung und die Wahl des Themas**

Am Anfang stellte sich mir die Frage, welches Thema oder welche Arbeit ich für meine „Travail de candidature“ anfertigen könnte, von dem die Auszubildenden sowie die Lehrer einen Nutzen hätten.

Wenn ich zurückdenke an meine eigene Ausbildung, die ich vor 23 Jahren im Lycée Technique de Bonnevoie absolvierte, mussten wir auch damals schon Arbeitsberichte anfertigen. In diese Arbeitsberichte wurden dann die Rezepte ohne jegliche Angaben zur Herstellung und einige Angaben zu der weiteren Verarbeitung oder Aufarbeitung, aufgeschrieben. Für eine optische Verbesserung mussten wir selbst anhand von handgemalten Zeichnungen oder Bildern sorgen. Wenn ich heute auf diese Arbeitsblätter zurückschaue, würde ich mir wünschen, genauere Angaben gehabt zu haben und auch ab und an ein Bild oder Foto von einem Produkt oder einem Arbeitsschritt zur besseren Orientierung erhalten zu haben um dieses Produkt autonom herzustellen.

Während meiner ersten Jahre im Beruf als Lehrer fiel mir auf, dass die Auszubildenden im praktischen Unterricht des Öfteren nachfragten, um welches Produkt es sich handeln würde, das sie herstellen würden, da die bis dahin bestehenden Arbeitsblätter kein Bildmaterial enthielten, so dass ich auf Bildmaterial aus dem Internet zurückgreifen musste, um es ihnen zu zeigen. Diese Erfahrungen und Erkenntnisse führten mich zur Idee, ein Fachbuch für Auszubildende zu erstellen.

In den neuen überarbeiteten Unterlagen zur Ausbildung der Bäcker–Konditoren geht es nicht darum, das Rad neu zu erfinden, sondern um eine Anpassung an die Weiterentwicklung des Handwerks und der heutigen Gesellschaft. Es geht darum, sich den veränderten Umständen in der Gesellschaft (soziale Medien) und in den Bäckerei-Konditoreibetrieben zu stellen. Des Weiteren geht es auch darum, mich persönlich in der Ausübung des Berufes als Lehrer weiterzuentwickeln.

Hinzu kommt, dass die heutigen Auszubildenden mit einfachen Worten oder Sätzen nicht mehr viel anfangen können. Um hier ein besseres Verständnis zu erlangen, benötigen sie Erklärungen, Bilder, Fotos und Material zum Anfassen um ihre Kompetenzen zu erreichen und weiterzuentwickeln. Die Auszubildenden sollen es anhand dieser Arbeit leichter haben, die praktische Ausübung des Berufes besser zu verstehen und zu erlernen. Mit einem Buch, in dem nur Text steht und in dem keine Bilder enthalten sind, verliert jeder schnell das Interesse.

Um dies zu ändern, sollen die Auszubildenden anhand von Bildern und weiterem Material motiviert werden, ihre Aufgaben positiv umzusetzen.

In einem weiteren Schritt ist vorgesehen, Filmmaterial anzufertigen, das dann als Wiederholung oder zum Vorzeigen von richtigen Handgriffen und der richtigen Anwendung von Arbeitsmaterial im Unterricht eingesetzt werden kann.

### **3. Anforderungen an einen Bäcker – Konditor**

Vor 10 oder 15 Jahren gab es noch kleinere Betriebe, in denen die Auszubildenden ein Produkt vom Abwiegen bis zum Fertigstellen verfolgten oder sogar selbst anfertigten und somit alle einzelnen Arbeitsschritte mitverfolgen konnten.

Seit einigen Jahren findet im Beruf des Bäcker – Konditors ein Umbruch statt, der sich darin zeigt, dass die Betriebe, in denen unsere Auszubildenden im 2. und 3. Lehrjahr ihre weitere Ausbildung absolvieren werden, anwachsen und immer größer werden. Dieses Anwachsen oder Größerwerden bringt mit sich, dass die Auszubildenden in Abteilungen arbeiten und die Herstellung eines Produktes nicht mehr ganz verfolgen und erlernen. Hier kommt es dann schon mal vor, dass sie einige Wochen lang nur abwiegen und nicht sehen, welches Produkt mit den abgewogenen Zutaten hergestellt wird. Hier sollen ihnen die Arbeitsberichte mit den Bildern helfen, eine Vorstellung davon zu haben, was hergestellt wird.

### **4. Ausbildungsaufbau in der Berufsausbildung („Formation Professionnelle“)**

In dem folgenden Kapitel werde ich einige Erklärungen geben, die den Grund oder den Sinn für diese Arbeit beschreiben und erklären.

Es geht nicht nur darum, den Unterricht interessanter zu gestalten; es geht auch darum, dass während des ersten Lehrjahres, das die Auszubildenden in einer X0BL-Klasse Vollzeit in der Schule absolvieren, in den sechs berufsbezogenen Modulen PROPA (Herstellen von Produkten aus hefelosen Teigen und Cremen), PROFO (Backwaren aus hefelosen Teigen), PRPAL (Herstellen von Produkten aus Hefeteigen), PROFL (Backwaren aus Hefeteig und tourierten Teigen), PRMAS (Herstellen von Produkten aus Massen) und PROMA (Herstellen von anspruchsvollen Produkten aus Massen) das Führen eines sauberen Berichtsheftes bzw. Arbeitsberichtes, sowie das saubere und richtige Führen eines Rezeptheftes verlangt wird. Dies wird auch in den sechs berufsbezogenen Modulen, abwechselnd selektiv oder obligatorisch, bewertet.

Nachfolgend wird eine Auflistung angeführt, wie dies in den vom MENJE<sup>2</sup> bereitgestellten Dokumenten betreffend im Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“), sowie dem Ausbildungsprogramm („Programme de formation“) für das Schuljahr 2016/2017 festgehalten ist.

#### **4.1. Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“):**

Begriffsbestimmung:

Das Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“) enthält Informationen, anhand derer sich die Lehrer, in Bezug auf die Evaluierung der einzelnen Kompetenzen, orientieren können, die in den verschiedenen Modulen bewertet werden. Das Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“) ist in 5 Spalten aufgeteilt.

In der ersten Spalte (**1**) stehen die Buchstaben S für selektive Kompetenz und O für obligatorische Kompetenz, was den Typ der Kompetenz beschreibt.

Eine selektive Kompetenz wird vom Lehrer bewertet, hat jedoch keinen Einfluss auf das Bestehen eines Moduls. Ist die Kompetenz jedoch obligatorisch, wird sie in die Bewertung des Moduls miteinbezogen.

In der zweiten Spalte (**2**) wird die Kategorie der Kompetenz angegeben. Im Bereich der Dokumentation, Anfertigung und sauberen Erstellung des Rezeptheftes und Berichtsheftes handelt es sich um die Kategorie SZE, was für Sozial- bzw. Selbstkompetenz steht. Sozialkompetenz bedeutet den Umgang mit anderen Menschen, Selbstkompetenz die eigene Entwicklungsgestaltung.

Die dritte Spalte (**3**) enthält die zu bewertende Kompetenz, in der beschrieben wird, um was es sich genau handelt. Die Indikatoren findet man in der vierten Spalte (**4**) und dienen dem Lehrer dabei, zu erkennen ob der Auszubildende die Fähigkeit besitzt diese Kompetenz umzusetzen und an welchem Punkt er steht. Anhand der Standards, die sich in der fünften Spalte (**5**) befinden, hat der Lehrer einen Anhaltspunkt für die Bewertung der Kompetenzen.

---

<sup>2</sup> Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse

Auszug aus dem Bewertungsschema („Référentiel d'évaluation“) der Bäcker–Konditorausbildung:

**„Modul .1. - Herstellen von Produkten aus hefelosen Teigen und Cremen (PROPA)**

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Typ	Kat.	Kompetenz	Indikatoren	Standards
S	SZE1	<b>Der Auszubildende dokumentiert regelmäßig Rezepte und Arbeitsschritte, um sie später selbstständig ausführen zu können.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitszettel neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich daran, was er getan hat (richtige Reihenfolge)</li> <li>- Kann die Vorgänge beliebig wiederholen</li> <li>- Nimmt Notizen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doku muss verständlich sein, und Mengen, oder Personenanzahl beinhalten</li> <li>- Rezeptheft und Arbeitsbericht sind sauber geführt und komplett</li> </ul>

**Modul .1. - Backwaren aus hefelosen Teigen (PROFO)**

Typ	Kat.	Kompetenz	Indikatoren	Standards
O	SZE1	<b>Der Auszubildende kann aus den Informationen über Rezepte und Arbeitsschritte ein fertiges Produkt herstellen (Versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und daraus ein fertiges Produkt selbstständig herzustellen).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitsbericht neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich an die richtige Reihenfolge der Vorgänge und kann sie beliebig wiederholen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsberichte müssen sauber geführt und komplett sein.</li> <li>- Das Produkt entspricht den im Berichtsheft beschriebenen Angaben.</li> <li>- Die Normen über Qualität, Größe und Geschmack sind weitgehend richtig angewendet</li> </ul>

**Modul .2. - Herstellen von Produkten aus Hefeteigen (PRPAL)**

Typ	Kat.	Kompetenz	Indikatoren	Standards
O	SZE1	<b>Der Auszubildende kann aus den Informationen über Rezepte und Arbeitsschritte ein fertiges Produkt herstellen (Versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und daraus ein fertiges Produkt selbstständig herzustellen).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitsbericht neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich an die richtige Reihenfolge der Vorgänge und kann sie beliebig wiederholen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsberichte müssen sauber geführt und komplett sein.</li> <li>- Das Produkt entspricht den im Berichtsheft beschriebenen Angaben.</li> <li>- Die Normen über Qualität, Größe und Geschmack sind weitgehend richtig angewendet</li> </ul>

**Modul .2. - Backwaren aus Hefeteig und tourierten Teigen (PROFL)**

Typ	Kat.	Kompetenz	Indikatoren	Standards
S	SZE1	<b>Der Auszubildende versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und ist unter Anleitung in der Lage, ein fertiges Produkt herzustellen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitsbericht neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich an die richtige Reihenfolge der Vorgänge und kann sie beliebig wiederholen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsberichte müssen sauber geführt und komplett sein.</li> <li>- Das Produkt entspricht den im Berichtsheft beschriebenen Angaben.</li> <li>- Die Normen über Qualität, Größe und Geschmack sind weitgehend richtig angewendet</li> </ul>

**Modul .3. - Herstellen von Produkten aus Massen (PRMAS)**

<b>Typ</b>	<b>Kat.</b>	<b>Kompetenz</b>	<b>Indikatoren</b>	<b>Standards</b>
O	SZE1	<b>Der Auszubildende dokumentiert regelmäßig Rezepte und Arbeitsschritte, um sie später selbstständig ausführen zu können.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitszettel neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich daran, was er getan hat (richtige Reihenfolge)</li> <li>- Kann die Vorgänge beliebig wiederholen</li> <li>- Nimmt Notizen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Doku muss verständlich sein, und Mengen, oder Personenanzahl beinhalten</li> <li>- Rezeptheft und Arbeitsbericht sind sauber geführt und komplett.</li> </ul>

**Modul .3. - Herstellen von anspruchsvollen Produkten aus Massen (PROMA)**

<b>Typ</b>	<b>Kat.</b>	<b>Kompetenz</b>	<b>Indikatoren</b>	<b>Standards</b>
S	SZE1	<b>Der Auszubildende versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und ist unter Anleitung in der Lage, ein fertiges Produkt herzustellen.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Führt einen sauberen Arbeitsbericht neben der Arbeit</li> <li>- erinnert sich an die richtige Reihenfolge der Vorgänge und kann sie beliebig wiederholen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsberichte müssen sauber geführt und komplett sein.</li> <li>- Das Produkt entspricht den im Berichtsheft beschriebenen Angaben.</li> <li>- Weiß die Normen über Qualität, Größe, Geschmack und Dekoration richtig auszuwerten</li> </ul>

3  
”

<sup>3</sup> <https://portal.education.lu/programmes/Programme-Formation-professionnelle>

## **4.2. Ausbildungsprogramm („Programme de formation“):**

Das Ausbildungsprogramm („Programm de formation“) enthält die Informationen, anhand derer der Lehrer erkennt, was er im Laufe eines Semesters mit den Auszubildenden, sei es im theoretischen sowie im praktischen Unterricht, erarbeiten muss. Es legt das Ziel fest, das am Ende des Semesters bzw. Schuljahres erreicht werden soll und wird anhand der vorliegenden Kompetenzen, wie oben beschrieben, bewertet. Der im Ausbildungsprogramm („Programm de formation“) beschriebene Unterrichtsstoff wird anhand der Kompetenzen bewertet.

Nachfolgend ein Auszug aus dem Ausbildungsprogramm („Programm de formation“):

### **„Modul .1. - Herstellen von Produkten aus hefelosen Teigen und Cremen (PROPA)**

*SZE1 : Der Auszubildende dokumentiert regelmäßig Rezepte und Arbeitsschritte, um sie später selbstständig ausführen zu können.*

### **Modul .1. - Backwaren aus hefelosen Teigen (PROFO)**

*SZE1 : Der Auszubildende kann aus den Informationen über Rezepte und Arbeitsschritte ein fertiges Produkt herstellen (Versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und daraus ein fertiges Produkt selbstständig herzustellen).<sup>4</sup>*

### **Modul .2. - Herstellen von Produkten aus Hefeteigen (PRPAL)**

*SZE1 : Der Auszubildende dokumentiert regelmäßig Rezepte und Arbeitsschritte, um sie später selbstständig ausführen zu können.*

### **Modul .2. - Backwaren aus Hefeteig und tourierten Teigen (PROFL)**

*SZE1 : Der Auszubildende versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und ist unter Anleitung in der Lage, ein fertiges Produkt herzustellen.*

### **Modul .3. - Herstellen von Produkten aus Massen (PRMAS)**

*SZE1 : Der Auszubildende dokumentiert regelmäßig Rezepte und Arbeitsschritte, um sie später selbstständig ausführen zu können.*

### **Modul .3. - Herstellen von anspruchsvollen Produkten aus Massen (PROMA)**

*SZE1 : Der Auszubildende versteht die Dokumentation über Rezepte und Arbeitsschritte einzuhalten und ist unter Anleitung in der Lage, ein fertiges Produkt herzustellen.“<sup>5</sup>*

---

<sup>4</sup> <https://portal.education.lu/programmes/Programme-Formation-professionnelle> (Schuljahr 2015/2016)

<sup>5</sup> <https://portal.education.lu/programmes/Programme-Formation-professionnelle>

## **5. Didaktische und pädagogische Überlegungen**

Heutige Schulklassen sind zunehmend heterogen zusammengesetzt. Die Auszubildenden stehen somit an unterschiedlichen Anfangspunkten, das erwünschte Ziel der Ausbildung ist jedoch das Gleiche. Dies verlangt vom Lehrer, anhand einer bestmöglichen Methodik, den Auszubildenden den Lehrstoff zu vermitteln. Der Aufbau des Berichtsheftes soll den Auszubildenden die Möglichkeit geben, je nach ihrer individuellen Fähigkeit arbeiten zu können. Auszubildende, die Probleme haben sich Arbeitsabläufe zu merken, können mit Hilfe des Arbeitsberichtes, in dem jeder Arbeitsschritt mit einem Foto versehen ist, eine praktische Arbeit nachmachen. Es soll den Auszubildenden die Möglichkeit geben, praktische Abläufe auch ohne Aufsicht mehrfach zu wiederholen, was ihnen zur Festigung des Erlernten verhelfen soll. Auszubildende, die sich die Arbeitsschritte ohne Bildmaterial merken können, benötigen je nachdem nur noch ihr Rezeptheft zur Ausführung einer praktischen Arbeit, können jedoch auch jederzeit auf ihr Berichtsheft zurückgreifen.

Diese hier erstellten Arbeitsberichte werden hauptsächlich im Lycée Technique de Bonnevoie angewandt, da nur hier spezifisch Bäcker und Konditoren ausgebildet werden. Diese Arbeitsberichte sollen jedem Lehrer eine Hilfe sein, den Auszubildenden anhand eines gleichen Schemas die praktischen Fertigkeiten beizubringen.

Ein weiterer Punkt ist, den Auszubildenden, mit dem vorliegenden Material etwas mit auf den Weg zu geben, sei es für das Erstellen ihrer Ordner für die Zwischenprüfung („Projet intégré intermédiaire“) und die Abschlussprüfung („Projet intégré final“), sei es für das weitere Arbeiten im Handwerk. In diesem Fachbuch ist Material bereitgestellt, das die Auszubildenden auch später noch verwenden können.

Um diese Aufgabe zu erfüllen, wird hierfür der theoretische Unterricht auch in Informatiksalen abgehalten, in denen die Auszubildenden die Arbeitsberichte anhand der bereitgestellten didaktischen Materialien (Fotos, Schema eines Arbeitsberichtes, etc.) selbstständig erstellen sollen. Hierdurch soll außerdem ihre Autonomie gefördert werden.

Wie oben beschrieben, bleibt das Rad der Zeit nicht stehen und die Entwicklung geht fortwährend weiter. Hierfür muss man das Rad nicht wieder neu erfinden, man sollte nur dafür sorgen dass es weiter dreht. So werden auch die Schule und alle ihre Mitwirkenden durch diese Veränderungen beeinflusst.

Diese Weiterentwicklung zeigt sich jedoch nicht nur in der Schule, sondern auch in der Arbeitswelt und dem ganzen Umfeld, in dem die Auszubildenden aufwachsen.

In allen Bereichen wird die Medienlandschaft heute immer bunter und schnelllebiger; sie hat auch einen immer größeren Einfluss auf alle hier genannten Mitwirkenden, seien es in der Schule die Lehrenden, die Auszubildenden oder die Arbeitswelt.

Wegen dieser Weiterentwicklung soll für Lehrende die Möglichkeit bestehen, anhand unterschiedlicher Unterrichtsmethoden wie Frontalunterricht, Gruppenunterricht, Partnerarbeit, handlungsorientiertem Unterricht, etc. und durch den Einsatz verschiedener Medien wie z.B. PowerPoint, Kamera, Tafel, u.a. den praktischen Unterricht interessanter zu gestalten. Lehrende haben die Möglichkeit den praktischen Unterricht durch den modularen Unterricht teilweise schon im theoretischen Unterricht vorbereiten zu können.

## **6. Verknüpfung von theoretischem und praktischem Unterricht**

Im Laufe des theoretischen Unterrichts kann man anhand unterschiedlicher Unterrichtsmethoden einen Arbeitsbericht mit den Auszubildenden erarbeiten, mit dem Ziel, das hier erarbeitete Thema im praktischen Unterricht umzusetzen. Während der Erarbeitung eines Arbeitsberichtes hat man z. B. die Möglichkeit, auf einen gewissen fachtheoretischen Inhalt besser zu reagieren und Erklärungen zu geben, als während des praktischen Unterrichts. Diese Reaktion kann anhand moderner Medien geschehen oder anhand der von mir erstellten Fotos, die einzelnen Rezepte betreffend.

Natürlich kann man auch auf weitere Medien zurückgreifen oder diese einsetzen. Im Laufe der Zeit hat sich der Medieneinsatz in der Schule verändert und gewandelt. Auch die Auswahl an einsetzbaren Medien hat sich weiterentwickelt und verändert. Waren es vor einigen Jahren noch vermehrt nur Bücher, so kommt es heute zu einem vermehrten Einsatz moderner Medien wie Tablets, Smartphones etc. Aus dem Privatleben, der Berufswelt sowie der Öffentlichkeit sind sie heute nicht mehr wegzudenken. Die Lebenswelt der Erwachsenen, Kinder und Jugendlichen wird durch diesen Trend beeinflusst und dies während des ganzen Tages.

Ziel ist, den theoretischen Teil des praktischen Unterrichts schon erarbeitet zu haben, so dass die Auszubildenden sich beim Vorzeigen der praktischen Arbeit im praktischen Unterricht nur auf das Beobachten konzentrieren müssen und nicht auch noch nebenher schreiben müssen.

Hierbei kommt es dann nicht nur zu einer Wiederholung, sondern auch zu einer Festigung des Erlernten.

## **Praktischer Teil**

### **Vorbemerkung**

Im folgenden Teil der vorliegenden Arbeit werden Erklärungen, wie ich mir die Anwendung des „Fachbuches“ vorgestellt habe, angeführt. In dem nun folgenden Teil werde ich versuchen, kurze Erklärungen zu den einzelnen Kapiteln zu geben sowie den Aufbau und die Erarbeitung der Arbeitsblätter bestmöglich zu erklären.

### **7. Änderungen in den Unterlagen**

Immer nur proklamieren und reklamieren reicht nicht. Es gilt Ideen und Projekte umzusetzen um alle Parteien, an die die Anforderungen gestellt werden, zu unterstützen und ihnen zu helfen. Vor allem gilt es aber den Auszubildenden durch das Anbieten von modernen Lehr- und Lernmethoden einen Grundstein an Wissen mit auf den Weg zu geben, sei dies für die weitere Ausbildung oder ihren späteren Weg in der Arbeitswelt. Schließlich werden sie die Erwachsenen von morgen sein und ihre Aufgabe in der Gesellschaft haben.

Man muss den Auszubildenden zu verstehen geben, dass sie ein verantwortungsvolles Teil des Ganzen sind und sie motiviert an den Veränderungen teilhaben können. Es ist wichtig, den Auszubildenden neben einer fachlichen Unterweisung auch verschiedene Verhaltensweisen beizubringen. Eine davon ist das saubere und ordentliche Führen eines Berichtsheftes sowie eines Rezeptheftes für den praktischen Unterricht. Die Auszubildenden sollen anhand dieses Fachbuches für den praktischen Unterricht eine solide Basis erlernen, die ihnen schließlich in der weiteren Ausbildung bzw. in den zwei weiteren Lehrjahren des Berufes helfen soll. Auch später, bei ihrer tagtäglichen Arbeit, haben heutige Fachkräfte eine große Verantwortung. Sie stehen dafür, dass die hergestellten Produkte den vorgeschriebenen Auflagen (Hygiene/HACCP) und Ansprüchen der Kundschaft entsprechen.

## 8. Aufbau des Fachbuches

Die Auszubildenden bekommen zu Anfang des ersten Lehrjahres einen Ordner mit Plastikhüllen und Unterteilungen ausgehändigt. In diesem Ordner befinden sich bis zu diesem Zeitpunkt keine Dokumente. Aufgabe der Auszubildenden ist es, dieses zukünftige Berichtsheft ordnungsgemäß einzuteilen und auch im praktischen Unterricht während des ersten Lehrjahres zu verwenden. Selbstverständlich kann es auch im Verlauf der weiteren zwei Lehrjahre verwendet werden.

Das Fachbuch setzt sich aus 8 Kapiteln zusammen:

Das 1. Kapitel behandelt das Thema *Hygiene*. Hier befindet sich eine Zusammenfassung der wichtigsten Hygieneregeln, die den Beruf des Bäcker - Konditors betreffen. Sie werden im theoretischen Unterricht behandelt und müssen im praktischen Unterricht angewandt und eingehalten werden.

Das 2. Kapitel behandelt das Thema *Sicherheit*. In diesem Kapitel befindet sich eine Zusammenfassung der Sicherheitsregeln, die während der Ausübung im praktischen Unterricht beachtet werden müssen.

Das 3. Kapitel behandelt *Allergene*: Dies Kapitel enthält eine Auflistung der 14 Allergene, die seit dem 13. Dezember 2014 bei der Produktion von Lebensmitteln bzw. Endprodukten, die von Kunden verzehrt werden, deklariert werden müssen.

Das 4. Kapitel behandelt die *Arbeitswerkzeuge*: Die Auszubildenden werden im Verlauf des 1. Ausbildungsjahres mit kleinem Arbeitswerkzeug in Berührung kommen, das sie für die Anfertigung von Gebäck und Produkten benötigen, die anhand der Arbeitsberichte hergestellt werden. Um genau zu wissen, um welches Werkzeug es sich handelt, wird dies mit den Auszubildenden erarbeitet.

Das 5. Kapitel behandelt *Maschinen*: Hier gilt das Gleiche wie für das 4. Kapitel.

Im 6. Kapitel befinden sich sämtliche Arbeitsberichte, die die Lehrenden den Auszubildenden aushändigen und mit ihnen erarbeiten werden. Die Auszubildenden bekommen eine digital erstellte Version eines Arbeitsberichtes (siehe Anhang 3) , mit der sie alle Arbeitsberichte, die sie im praktischen Unterricht erhalten werden, zu Hause oder in der Schule anfertigen können, farbig ausdrucken und an die vorgesehenen Stelle im Fachbuch einfügen können. Des Weiteren wird ihnen das angefertigte Bildmaterial anhand einer Cloud oder per USB-Stick zur Verfügung gestellt. Im Anhang 1 befindet sich ein Beispiel für ein Arbeitsblatt, auf dem sich die Bilder befinden. Natürlich ist den Auszubildenden freigestellt anderes Bildmaterial zu verwenden.

In Kapitel 7 werden Fachbegriffe, die in einer Bäckerei - Konditorei verwendet werden, in kurzen Worten erklärt.

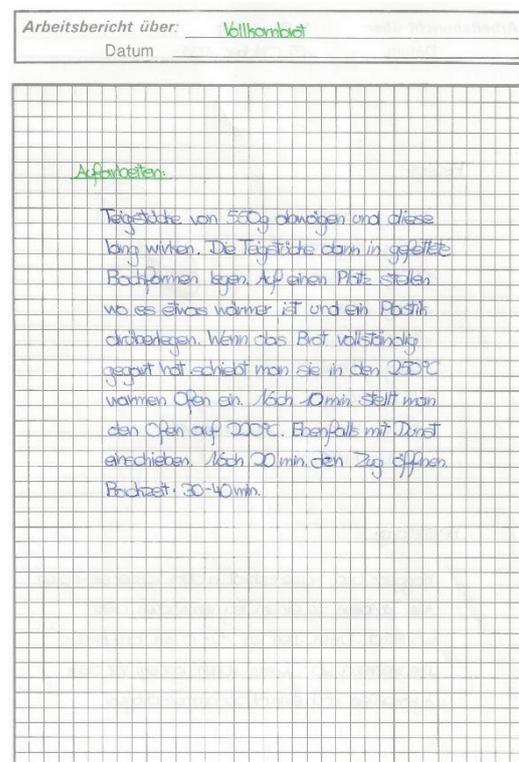
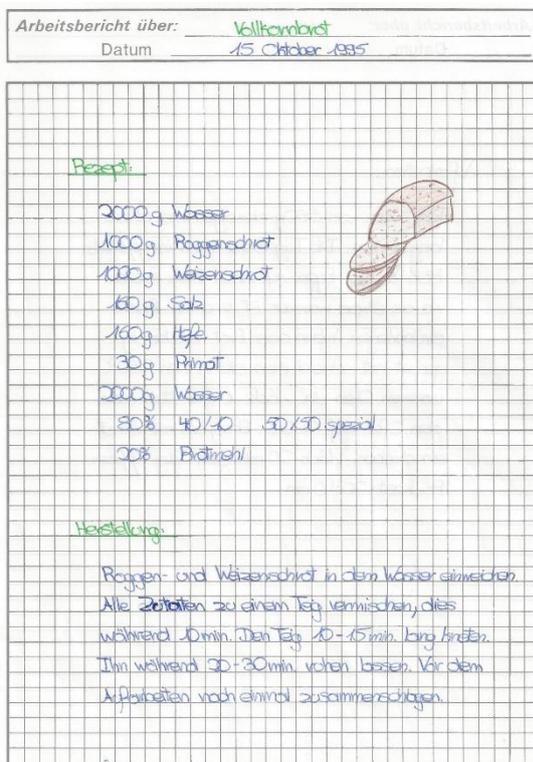
Das 8. Kapitel behandelt *technologische Eigenschaften*: Hier werden die technologischen Eigenschaften der am meisten verwendeten Lebensmittel in einer Bäckerei - Konditorei zusammengefasst.

Die Kapitel 1-5, 7 und 8 werden überwiegend im theoretischen Unterricht erarbeitet, gehören jedoch in den praktischen Unterricht. Diese Unterlagen sollen die Auszubildenden in den Ordner einfügen.

### 9. Aufbau des Arbeitsblattes bzw. Arbeitsberichts

Wie im ersten Teil beschreiben, erinnerte ich mich an meine Zeit in der Schule und an die Arbeitsberichte (**Bild 1**), die wir anfertigen mussten. Diese Arbeitsblätter erschienen einfach und ohne Anhaltspunkt, sie fehlten beim Wiederholen oder Üben der Produktherstellung und wären eine Hilfe gewesen.

**Bild 1**



Zunächst einmal verwendete ich eine Vorlage (**Bild 2**), die bis dato im Unterricht eingesetzt wurde und mit der die Auszubildenden ihre Arbeitsberichte erstellen sollten. Um den Auszubildenden zu zeigen, wie sie diese Vorlage verwenden können, verlegte ich einige Unterrichtseinheiten in einen Informatiksaal. Hier erwies es sich für die Auszubildenden als schwierig, einen Arbeitsbericht in dieser Vorlage zu erstellen, da sich das komplette Arbeitsblatt beim Einfügen von Text oder Bildern verschob und die Auszubildenden nicht gut damit arbeiten konnten. Hinzu kommt, dass für meinen Geschmack das Arbeitsblatt zu gedrungen aussah und der Auszubildende schnell die Übersicht verlor. Auch beim Verwenden dieses Arbeitsblattes im theoretischen oder praktischen Unterricht, in dem ich ein Rezept mit ihnen erarbeitete, merkte ich mehrmals, dass die Auszubildenden oft nicht genug Platz hatten um die Arbeitsschritte sauber aufzuschreiben.

**Bild 2**

		Name : _____	XOBL ___
		<b>Arbeitsmaterial :</b> Innoxschüsseln Schneebesen / Rührlöffel Backformen Sieb Hörnchen (Corne) Backblech / Backpapier	
<b>Rezept</b>		<b>Biskuit 1</b>	
10 Eier 300 g Zucker 300 g Weizenmehl		warm und kalt schlagen sieben und unterheben	
<b>Rezept</b>		<b>RN : 1M</b>	
<b>Arbeitsschritte :</b>		<b>Hygienevorschriften :</b>	
		1. Zutaten abwiegen.	
		2. Die Backformen buttern und mit Mehl bestäuben.	
		3. Weizenmehl sieben.	
		4. Eier und Zucker im Innoxkessel auf 50°C erwärmen.	
		5. Anschließend kalt schlagen.	
		6. Weizenmehl vorsichtig mit einem Rührlöffel unterheben.	
		7. In die gemehlten und gebutterten Formen füllen.	
		8. Backtemperatur: 200°C Backzeit: 20 min.	
		9. Nach dem Backen den Biskuit sofort auf ein Gitter wenden.	
		<b>Unfallverhütungsmaßnahmen :</b>	
		> Verbrennungsgefahr beim Aufwärmen auf dem Gasherd. > Verbrennungsgefahr beim Einschieben in den Backofen. > Handschuhe verwenden beim Herausnehmen aus dem Backofen. > Beim Säubern der Maschine diese vom Netz nehmen.	
		<b>Technologische Eigenschaften :</b>	
		_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____	

Die Frage, die sich mir daraufhin stellte, war, wie ich das Arbeitsblatt aufbauen sollte, damit es den Anforderungen der verlangten Kompetenzen, wie im theoretischen Teil beschrieben, entspricht. Es sollte jedoch nicht nur den Anforderungen der Kompetenzen entsprechen, es sollte auch den Lehrern die Bewertung erleichtern.

Des Weiteren sollte das Arbeitsblatt übersichtlicher und einfacher zu handhaben sein und den Auszubildenden ein Anschauungsmittel sein, das attraktiv und eindeutig ist. Nach einigen Versuchen im praktischen Unterricht mit den Auszubildenden und nach Absprache mit einigen Kollegen kam ich zu der Erkenntnis, dass es am besten wäre, die Arbeitsblätter (**Bild 3**) in Form einer Tabelle als Worddokument anzufertigen, die ausbaufähig und für die Auszubildenden einfacher zu handhaben ist.

**Bild 3**

<b>L7B</b>		Rezeptname		Bezeichnung des Rezeptes	
BEISPIEL			ARBEITSWERKZEUGE		
ZUTATEN (REZEPT)					
200	g	Zucker	→	schmelzen	
	g	Rezeptgewicht		ALLERGENE	
ARBEITSSCHRITTE					
Bild Arbeitsschritt		Text Arbeitsschritte			
ARBEITSSCHRITTE (Fortsetzung)					
AUFGEPASST!					
NOTIZEN					
VERWENDUNGSZWECKE					
Name:		Klasse:		Datum:	

Auf diesem Arbeitsblatt wird der Name des Rezeptes eingetragen sowie eine Abkürzung, die man den Auszubildenden bei der späteren Verwendung angibt und sie dieses Rezept verwenden müssen. In den sich darunter befindlichen Tabellen werden die Arbeitswerkzeuge eingetragen sowie ein Beispielfoto für das herzustellende Rezept. Anschließend kommen die

genauen Angaben das Rezept betreffend: Mengenangaben, Zutaten, Arbeitsschritte in Kurzform sowie das Rezeptgewicht und, seit der gesetzlichen Einführung der Angabe von Allergenen, eine Auflistung der im Rezept enthaltenen Allergene. Im Anschluss sind für jeden Arbeitsschritt ein Textfeld sowie ein Bildfeld vorgesehen, an denen sich die Auszubildenden bei einer späteren Ausführung orientieren können. Als letzter Teil sind, je nach Rezept, Felder für wichtige Informationen, Notizen sowie für die weitere Verwendung oder Weiterverarbeitung vorgesehen. Am Ende des Arbeitsblattes befinden sich noch Felder für den Namen des Schülers, die Klasse, sowie das Datum.

### **10. Anwendung und Erprobung der neuen Arbeitsblätter**

Seit nunmehr zwei Jahren wurde mir von der Schule angeboten, Abendkurse für Erwachsene zu geben, die ein Basiswissen im Backen von unterschiedlichen Gebäcken erlernen wollen. Hier kam mir dann die Idee, die Arbeitsblätter, die mir bis dahin vorlagen, in der Praxis zu testen und eine Rückmeldung von Außenstehenden, die nichts mit dem Schulwesen zu tun haben, zu erfragen. Im Schuljahr 2014/2015 benutzte ich die oben eingefügten Arbeitsblätter von Bild 2 (S.15). Einige der Teilnehmer hatten zuvor schon an Kochkursen teilgenommen und sagten mir sofort, dass die Arbeitsblätter anhand der eingebrachten Fotos lebendiger seien als die aus dem Kochkurs. Im Schuljahr 2015/2016 benutzte ich daher die für diese Arbeit angefertigten Arbeitsblätter (siehe Bild 3), was bei den Teilnehmern eine sehr positive Reaktion hervorrief. Auch während des Ausführens der Arbeiten konnten sie sich immer wieder an den Fotos orientieren und sie hatten eine Vorstellung was am Ende des Kursus das Resultat sein soll.

Des Weiteren versuchte ich auch während meines Unterrichts mit den einzelnen Berufsklassen die neuen Arbeitsblätter zu erproben. Auch hier bekam ich positive Rückmeldung und ich merkte auch hier, dass es den Auszubildenden einfacher fällt, die Arbeit auszuführen. Zur Ausführung dieser Erprobung habe ich für jeden Arbeitsbericht eine PowerPoint-Präsentation angefertigt. In Anhang 1 befindet sich ein Beispiel; alle weiteren Präsentationen befinden sich auf der digitalen Version dieser Arbeit. Diese angefertigten PowerPoint-Präsentationen sind so aufgebaut, dass jeder Lehrende sie für seinen Gebrauch umgestalten und in seinem Unterricht einsetzen kann.

## **11. Analyse und Schlussfolgerung**

Im Verlauf des Schuljahres 2013/2014 begann ich mit den Vorbereitungen zu dieser Arbeit. Bisweilen verwendete ich einige Arbeitsberichte im Unterricht, um anhand dieses Einsetzens eine Rückmeldung von den Auszubildenden zu erlangen und um mir selbst ein Bild über den Aufbau der Arbeitsblätter zu machen. Durch den übersichtlichen Aufbau der Arbeitsblätter kamen hauptsächlich positive Reaktionen seitens der Auszubildenden. Es gab sicherlich auch negative Kritik, auch von Seiten der Lehrenden, die ich um ihre Meinung gebeten hatte. Diese negative Kritik betraf zum Teil die eingebauten Fotos, die nicht motivierend wirkten, was für mich ein Anreiz war, Änderungen an dem bis dahin erarbeiteten Material vorzunehmen.

Die definitive Bewertung des Fachbuches (Fachbuch zur Ausbildung der Bäcker – Konditoren) wird sich erst nach Einsatz im Unterricht zeigen. Fotos und Bilder werde ich für meinen Unterricht weiterhin verwenden, da es sich, wie im theoretischen Teil beschrieben, bei den Auszubildenden immer öfter zeigt, dass sie Produkte, die in einer Bäckerei – Konditorei hergestellt werden, nicht mehr kennen und so keine Vorstellung von dem herzustellenden Produkt haben.

## **12. Danksagung**

An dieser Stelle möchte ich einen besonderen Dank an Herrn Ed EWERT, Fachlehrer am Lycée Technique de Bonnevoie, richten, dafür, dass er die Leitung dieser Arbeit übernommen hat. Sein kompetenter Rat und seine Unterstützung waren eine große Hilfe.

Weiterhin möchte ich danken: Der Direktion des Lycée Technique de Bonnevoie für die Bereitstellung des praktischen Unterrichtsaals zur Anfertigung des Bildmaterials und den Lehrern und Lehrerinnen sowie den Auszubildenden, die direkt oder indirekt in die Ausarbeitung dieser Arbeit mit eingebunden waren.

### 13. Bibliographie

- Chambre des Métiers. (2011): Leitlinien zur guten Hygienepraxis und zur Anwendung der HACCP – Grundsätze : ISBN : 978-2-919931-69-6
- GUDJONS, Herbert. (2008): Handlungsorientiert lehren und lernen, 7., aktualisierte Auflage, Bad Heilbrunn : Verlag Julius Klinkhardt ISBN 978-3-7815-1625-0
- HORESCA, (2014) La déclaration obligatoire des 14 ingrédients allergènes
- LODERBAUER, Josef. (2011) Das Bäckerbuch in Lernfeldern, 5., überarbeitete Auflage, Hamburg : Verlag Dr. Felix Büchner ISBN 978-3-582-40205-9
- MEYER, Hilbert. (2011): Unterrichtsmethoden II Praxisband, 14. Auflage, Berlin : Verlag Cornelsen ISBN 978-3-589-20851-7
- MENJE, (2014 – 2015) (2015 – 2016)  
<https://portal.education.lu/programmes/Programme-Formation-professionnelle>  
(Schuljahr 2015/2016)  
<https://portal.education.lu/programmes/Programme-Formation-professionnelle>
- RICHEMONT FACHSCHULE, David Schmid (Hauptautor). (2011) Grundlagen Bäckerei Konditorei Confiserie, Sarnen CH – 6060 : Abächerli Druck AG ISBN 978-3-905720-30-3
- Travail de candidature THILL Ronald (1999)
- WIECHMANN, Jürgen. (2011) 12 Unterrichtsmethoden, 5. überarbeitete Auflage, Weinheim und Basel : Verlag Beltz ISBN 978-3-407-25557-0

#### Formation pédagogique

- FISCHER Norbert, (2013 – 2014) Materialien zum Modul 1, D1- C100, Unterrichtsdidaktik und – Methodik
- THEISEN Carole, (2013 – 2014) Materialien zum Modul 1, Cours 3/4, Bewertungsschema und Ausbildungsprogramm

#### Titelseite

1) <http://media.istockphoto.com/vectors/naughty-cartoon-cook-big-series-of-images-vector-id617592262?k=6&m=617592262&s=170667a&w=0&h=syo0ywrDhGwrpM5RfDR92XKZT80qfec1fbuJi8msFBc=> 29/12/2016

**14. Anhang**

<b>Anhang 1 :</b>	Bildmaterial (1 Beispiel)	<b>S.</b>
<b>Anhang 2 :</b>	PowerPoint Präsentation (1 Beispiel)	<b>S.</b>
<b>Anhang 3 :</b>	Schema des Arbeitsblattes für die Auszubildenden	<b>S.</b>
<b>Anhang 4 :</b>	Fachbuch für die Lehrenden	<b>S.</b>
<b>Anhang 5 :</b>	Fachbuch für die Auszubildenden	<b>S.</b>

