Gewerbliche Schule Bad Mergentheim

Bäcker/-in

Die Grundstufe (1. Lehrjahr) und die Fachstufen (2. + 3. Lehrjahr) umfassen nachfolgende Lernfelder:

Grundstufe:

Lernfeld 1:
Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin / eines neuen Mitarbeiters

Lernfeld 2:
Herstellen einfacher Teige / Massen

Lernfeld 3:
Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen

Lernfeld 4:
Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen

Fachstufe I:

Lernfeld 5:
Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäcken

Lernfeld 6:
Herstellen von Backwarensnacks

Lernfeld 7:
Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig

Lernfeld 8:
Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck

Fachstufe II:

Lernfeld 9:
Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten

Lernfeld 10:
Herstellen von feinen Backwaren aus Massen

Lernfeld 11:
Herstellen von Torten und Desserts

Lernfeld 12:
Herstellen von kleinen Gerichten

Lernfeld 13:
Planen und Durchführen einer Aktionswoche