



Anlage zum Zeugnis für den Bildungsgang „Konditorin/Konditor“

Zuordnung der Fächer zu den Lernfeldern und Ausbildungsjahren

Betriebsorganisation und Vermarktung

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 1: Einführen einer neuen Mitarbeiterin / eines neuen Mitarbeiters
3. Ausbildungsjahr Lernfeld 14: Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Produktionstechnologie

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 2: Herstellen einfacher Teige/Massen
Lernfeld 4: Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
2. Ausbildungsjahr: Lernfeld 5: Herstellen von kleinen Gerichten
Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
3. Ausbildungsjahr: Lernfeld 12: Herstellen von Speiseeis
Lernfeld 13: Herstellen von Spezialgebäcken

Gestaltung und Präsentation

- 1. Ausbildungsjahr:** Lernfeld 3: Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
2. Ausbildungsjahr: Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
3. Ausbildungsjahr: Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker
Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan
Lernfeld 11: Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre