

## Leistungsziele überbetriebliche Kurse

## Branche: Bäckerei-Konditorei-Confiserie

### Detailhandelsfachleute (3 Jahre)

Dauer: Für alle Lehrlinge  
**1. Lehrjahr / 2. Semester** **Basismodul** 4 Tage (Blockkurse)

**Im 2. Lehrjahr / 3. Semester**  
müssen 3 Fachmodule besucht werden.

Module	
Bäckerei	2 Tage (Blockkurs)
Konditorei	2 Tage (Blockkurs)
Confiserie	2 Tage (Blockkurs)
Snacks/Traiteur	2 Tage (Blockkurs)
Café / Gastronomie	2 Tage (Blockkurs)

Weitere Module können freiwillig besucht werden.

### Detailhandelsassistenten/innen (2 Jahre)

Dauer: Für alle Lehrlinge  
**1. Lehrjahr / 2. Semester** **Basismodul** 4 Tage (Blockkurse)

**Im 2. Lehrjahr / 3. Semester**  
müssen 2 Fachmodule besucht werden.

Module	
Bäckerei	2 Tage (Blockkurs)
Konditorei	2 Tage (Blockkurs)
Confiserie	2 Tage (Blockkurs)
Snacks/Traiteur	2 Tage (Blockkurs)
Café	2 Tage (Blockkurs)

Weitere Module können / sollen freiwillig besucht werden.

Lernbereiche Themen		TA	Lekt.
<b>Branchenbezogene Basisausbildung</b>			
Verkaufsgespräch	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen die verschiedenen Verkaufstechniken (Begrüßung, Wunschermittlung, Bedienung, Zusatzverkauf, Alternativverkauf, Kaufabschluss, Reklamationsbehandlung, Verabschiedung) und wenden sie an	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Der Kunde, die wichtigste Person</li> <li>○ Der erste visuelle Eindruck</li> <li>○ Verbale Begrüßung</li> <li>○ Wunschermittlung – verschiedene Fragestellung</li> <li>○ Bedienung</li> <li>○ Beratung – offene Fragestellung</li> <li>○ Alternativverkauf – Möglichkeiten</li> <li>○ Zusatzverkauf – Nutzen für Kunden, Betrieb und Verkäuferin</li> <li>○ Kaufabschluss – Weiterführen des Verkaufsgesprächs</li> <li>○ Kundenorientierte Reklamationsbehandlung</li> <li>○ Verabschiedung – Beginn des nächsten Verkaufsgesprächs</li> </ul>		1 1 1  1 1 1 1  1 1

Warenpräsentation	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen die Grundsätze einer absatzorientierten Warenpräsentation und wenden sie an	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ziele der Warenpräsentation</li> <li>○ Einfluss der Warenpräsentation auf Kundenfranken und Kundenfrequenz</li> <li>○ Arbeits-Prioritäten für Verkäuferinnen</li> <li>○ Die 6 goldenen Regeln</li> <li>○ Kontrolle der Warenpräsentation</li> </ul>		1 1  1 4 2
Verpackungen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen die verschiedenen Verpackungsmaterialien und wenden sie produktbezogen in der Praxis an	3	2
	<b>Leistungsziele</b> Für folgende Produktgruppen die richtige Verpackung auswählen und anwenden: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Normalbrote, Spezialbrote</li> <li>○ Kleinbrote, Kleingebäck</li> <li>○ Feingebäck, Schwimmend Gebackenes</li> <li>○ Snacks, Traiteur</li> <li>○ Blätterteiggebäcke</li> <li>○ Stückli</li> <li>○ Pâtisserie</li> <li>○ Stücksachen</li> <li>○ Torten</li> <li>○ Konfekt</li> <li>○ Pralines, Schokoladenspezialitäten</li> </ul>		2

Geschenkverpackungen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können verschiedene Geschenkverpackungen mit unterschiedlichen Techniken herstellen	3	7
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte</li> <li>○ Materialien (Papier, Bänder, Dekorationen)</li> <li>○ Farbenlehre</li>   <li>○ Geschenkverpackungen (rund, konisch, eckig) mit Papier und Folien</li> <li>○ Techniken der Maschenherstellung</li> <li>○ Spezielle Verpackungen (Geschenkskorb, Flaschen, Keramik, etc.)</li> </ul>		1   3  2 1
Dekorationen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können themenorientierte Verkaufspunkte, Schaufenster und werbewirksame Plakate und Tafeln herstellen	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Beschriftungen von Plakaten und Tafeln</li> <li>○ Arbeitsplatz und Arbeitsgeräte</li> <li>○ Planen/Skizzen von Schaufenstern</li> <li>○ Gruppenbildung, Tiefen- und Höhenwirkung</li> <li>○ Aufbau von Schaufenstern</li> <li>○ Themenbezogene Verkaufspunkte</li> </ul>		2 1 1 1 2 2

Bäckerei			
Lockerungsarten	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden verstehen die verschiedenen Arten der Lockerung von Produkten und Gebäcke	2	2
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Triebmittel in Gruppen einteilen und deren Prinzipien erklären</li> <li>○ Triebmittel den entsprechenden Produkten zuteilen</li> </ul>		1 1
Mehl	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können die Backfähigkeit, Haltbarkeit und Lagerung im Zusammenhang mit dem Ausmahlungsgrad erklären	2	3
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ausmahlungsgrad erklären</li> <li>○ Haltbarkeit und Lagerung</li> <li>○ Backfähigkeit von verschiedenen Mehlen erklären</li> <li>○ Ernährungsaspekte der verschiedenen Getreidearten</li> </ul>		1 1 1

Backen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können Teiglinge bereitstellen, backen und für den Verkauf fertig stellen	3	4
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Teiglinge (gegart, ungegart, tiefgekühlt, gekühlt, Frischback) unterscheiden</li> <li>○ Ladenofen bedienen</li> <li>○ Teiglinge für den Backprozess vorbereiten</li> <li>○ Kontrolle des Backprozesses und der Produkte</li> <li>○ Fertigstellen der Produkte</li> <li>○ Qualitätskontrolle</li> </ul>		1 1 1 1
Fertigprodukte	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Bäckereiprodukte und können Empfehlungen für Verwendungszweck, Lagerung und Haltbarkeit geben	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittelrechtliche Vorschriften</li> <li>○ Normalbrot</li> <li>○ Spezialbrote</li> <li>○ Kleinbrote</li> <li>○ Kleingebäcke</li> <li>○ Feingebäcke (Füllungen)</li> <li>○ Schwimmend gebacken</li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> </ul>		1 1 2 1 1 1

Konditorei			
Teige, Massen, Cremes, Füllungen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Teige, Massen, Cremes und Füllungen, die in der Konditorei zum Herstellen von Fertigprodukten verwendet werden	2	5
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Süsse Buttermasse</li> <li>○ Blätterteig</li> <li>○ Biscuitmassen</li> <li>○ Buttermassen</li> <li>○ Schneemassen</li> <li>○ Abgeröstete Massen</li> <li>○ Cremes, Speiseeis, Halbgefrorenes</li> <li>○ Überzugsmasse</li> </ul>		2  2  1
Finish von Produkten	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können verschiedene Konditoreiprodukte für den Verkauf fertig stellen	3	4
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Belegen und gelieren von Produkten</li> <li>○ Schneiden von Torten</li> <li>○ Fertiggarnieren von Torten, Pâtisserie</li> <li>○ Backen von Blätterteigprodukten</li> <li>○ Fertigstellen von Gebäcken (stauben, glasieren)</li> </ul>		1 1 1 1

Fertigprodukte	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Konditoreiprodukte und können Empfehlungen für Verwendungszweck, Lagerung und Haltbarkeit geben	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittelrechtliche Vorschriften</li> <li>○ Rahm- und Cremedessert</li> <li>○ Glacedessert</li> <li>○ Pâtisserie, Torten</li> <li>○ Konfekt, Stückli</li> <li>○ Blätterteiggebäcke</li> <li>○ Stücksachen</li> <li>○ Honiggebäcke</li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> </ul>		1 1 2 2 1 1 1

Confiserie			
Grundmasse	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Grundmassen, die in der Confiserie zum Herstellen von Fertigprodukten verwendet werden	2	4
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Marzipan</li> <li>○ Gianduja</li> <li>○ Pralinemasse</li> <li>○ Ganache/Butterganache</li> <li>○ Nougat</li> <li>○ Caramel</li> <li>○ Fondant</li> <li>○ Früchte/Fruchtgelee</li> </ul>		1 1 1 1
Schokolade	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen die verschiedenen Schokoladen, Couverturen und entsprechenden Ersatzprodukte	3	2
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Überzugsmasse</li> <li>○ Schokolade</li> <li>○ Couverture</li> </ul>		1 1

Geschenksartikel	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können Füllartikel herstellen und kalkulieren	3	3
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Handling mit Schokoladenprodukte</li> <li>○ Geschenksartikel herstellen</li> <li>○ Geschenke kalkulieren</li> <li>○ Spezifische Preisauszeichnung</li> </ul>		2 1
Fertigprodukte	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Confiserieprodukte und können Empfehlungen für Verwendungszweck, Lagerung und Haltbarkeit geben	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Confiseriespezialitäten aus verschiedenen Grundmassen</li> <li>○ Kurzfristig haltbare Praline</li> <li>○ Langfristig haltbare Praline</li> <li>○ Schokoladen-Hohlkörper</li> <li>○ Marzipanprodukte</li> <li>○ Caramel</li> <li>○ Nougat</li> <li>○ Likör-Praline</li> <li>○ Frucht-Gelee</li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> <li>○ Sortimentsgestaltung</li> </ul>		2 2 1 1 1 1 1

Snacks und Traiteur			
Teige, Gebäcke, Füllungen	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Teige, Gebäcke und Füllungen, die zur Herstellung von Snacks- und Traiteurartikeln benötigt werden	2	4
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pastetenteig</li> <li>○ Geriebener Teig</li> <li>○ Blätterteig</li> <li>○ Füllungen, Aufstriche</li> </ul>		2  2
Finish von Produkten	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können verschiedene Snacks- und Traiteurartikel für den Verkauf und für den Kunden fertig stellen	3	5
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Produkte in ungebackenem Zustand unterscheiden</li> <li>○ Ladenbackofen bedienen</li> <li>○ Produkte für den Backprozess vorbereiten</li> <li>○ Kontrolle des Backprozesses und der Produkte</li> <li>○ Fertigstellen für den Verkauf</li> <li>○ Füllen von Snacksprodukten</li> </ul>		1 1 1 2

Fertigprodukte	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene Snacks- und Traiteurprodukte und können Empfehlungen für Verwendungszweck, Lagerung und Haltbarkeit geben. Die Lernenden können eine Präsentation mit verschiedenen Apéro-, Snacks- und Traiteurprodukten erstellen	3	9
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gesalzene Blätterteignacks, Konfekt</li> <li>○ Belegte Brötchen, Canapés, Amuse-bouches</li> <li>○ Terrine</li> <li>○ Pasteten</li> <li>○ Kuchen, Wähen, Pizzen</li> <li>○ Sandwiches</li> <li>○ Warme Mahlzeiten</li> <li>○ Salate, Saucen</li> <li>○ Präsentation von Snacks und Traiteurartikeln</li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> </ul>		2  2 2  2 1

Café / Gastronomie			
Getränke	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden kennen verschiedene warme und kalte Getränke und können diese herstellen	3	4
	<b>Leistungsziele</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maschinen und Apparaturen</li> <li>○ Pflege und Reinigung</li> <li>○ Warme Getränke                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tee</li> <li>• Kaffee</li> <li>• Milchmischgetränke</li> </ul> </li> <li>○ Kalte Getränke                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtsäfte</li> <li>• Eistee</li> <li>• Milchmischgetränke</li> </ul> </li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> </ul>		1  3
Dessert	<b>Ziele / Kompetenzen</b> Die Lernenden können verschiedene warme und kalte Desserts fertig stellen	3	5

	<p><b>Leistungsziele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Präsentation</li> <li>○ Rahmmaschine (garnieren mit Rahm)</li> <li>○ Warme Desserts</li> <li>○ Kalte Desserts             <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fruchtsalat</li> <li>● Coupes</li> <li>● Birchermüsli</li> </ul> </li> <li>○ Verkaufsargumente, Beratung</li> </ul>		<p>2</p> <p>3</p>
Beratung, Bedienung	<p><b>Ziele / Kompetenzen</b></p> <p>Die Lernenden kennen die Bedienungsformen in einem Café und wenden sie an. Sie können Produkte empfehlen und verkaufen</p>	3	9
	<p><b>Leistungsziele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vorbereitungsarbeiten</li> <li>○ Tische bereitstellen</li> <li>○ Gäste willkommen heissen</li> <li>○ Wunschermittlung</li> <li>○ Beratung/Zusatzverkauf</li> <li>○ Bestellungen aufnehmen</li> <li>○ Getränkeservice</li> <li>○ Essservice</li> <li>○ Weitere Empfehlungen</li> <li>○ Zahlungsvorgang</li> <li>○ Verabschiedung der Gäste</li> <li>○ Abräumen des Geschirrs</li> </ul>		<p>1</p>