

# Schulinterner Stoffverteilungsplan

## 1. Lehrjahr

### Bäcker - Konditor - Confiseur EFZ

Die ersten 2 Lehrjahre ist die Stoffverteilung für die Fachrichtung Bäckerei und Confiserie die gleiche.  
Die Spezialisierung der Fachrichtungen findet im 3. Lehrjahr statt.

| Quartal  | Handwerk & Technologie<br>ca. 2 Lektionen pro Schultag  | Betriebswirtschaft (Fachrechnen)<br>ca. 1 Lektionen pro Schultag                | Gestalten & Kreieren<br>ca. 2 Lektionen pro Schultag   |
|----------|---|---|--|
| <b>1</b> | Schulorganisation<br>Einführung in die Fach<br>Unfallgefahren im Beruf<br>Berufskrankheiten<br>Hygiene                                    | Einführung in das Fach<br>Rechenoperationen<br>Runden & Schätzen                | Einführung in das Fach<br>Zeichnen und Skizzieren<br>Cornetherstellung<br>Cornetarbeiten<br>Schriften<br>Randgarnituren<br>Ornamente |
| <b>2</b> | Hygiene<br>Lebensmittelgesetz<br>Berufsbezogene Naturlehre<br>Ernährungslehre   | Flächen- & Masseinheiten<br>Volumeneinheiten<br>Prozente & Promille             | Zeichnen und skizzieren<br>Cornetarbeiten<br>Einfacher Lebkuchendekor<br>Farbenlehre<br>Marzipanbearbeitung<br>Partybrot / Schaubrot |
| <b>3</b> | Getreidearten<br>Mehl und Mahlprodukte<br>Hefeteigherstellung<br>Triebführungsarten<br>Backprozess<br>Schwimmend gebackenes<br>Fettstoffe | Mischrechnungen<br>Proportion<br>Durchschnitt                                   | Zeichnen und skizzieren<br>Cornetarbeiten<br>Torten und Flächeneinteilung<br>Geleearbeiten<br>Airbusstechnik                         |
| <b>4</b> | Zucker<br>Kühlen / Tiefkühlen<br>Laugengebäcke<br>Kuchenteig<br>Blätterteig<br>Tourierte Hefeteig   | Teigtemperaturberechnung<br>Flächen- & Volumenberechnung<br>Verlustberechnungen | Zeichnen und skizzieren<br>Cornetarbeiten<br>Emailtechnik mit Gelee<br>Airbusstechnik  |