

Schulinterner Stoffverteilungsplan

3. Lehrjahr

Bäcker - Konditor - Confiseur EFZ / Fachrichtung Bäckerei

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 ca. 2 Lektionen pro Schultag	Betriebswirtschaft (Fachrechnen) ca. 1 Lektionen pro Schultag	Gestalten & Kreieren ca. 2 Lektionen pro Schultag
9	Normalbrot Brotprüfung Brotfehler	Einkaufs- und Verbrauchsmenge Kalkulation / Kalkulationsschema Rabatt und Skonto Grundpreisberechnung Rohstoffberechnung	Zeichnen und Skizzieren Cornetarbeiten Modellieren von Figuren Patisseriedecor Kakaomalerei
10	Spezialbrot Triebführung / Sauerteig Kleinbrot und Kleingebäck	Stunden- und Minutenlohn Ausgleichsruhezeit Grundkostenberechnung Verkaufspreisberechnung	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Lebkuchendecor Schablonentechnik Partybrot / Schaubrot
11	Feingebäck / Schwimmend Gebackenes Snacks und Traiteur Blätterteiggebäcke Stücksachen	Differenz zwischen kalkuliertem und effektiven Preis Informatik Betriebskostenstruktur Bruttogewinn Lohnberechnungen	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Umsetzung von praxisnahen Aufträgen mit verschiedenen Arbeitstechniken
12	Repetition / Prüfungsvorbereitung	Repetition / Prüfungsvorbereitung	Repetition / Prüfungsvorbereitung