



## ÜLU Bäcker/in

1. Ausbildungsjahr		
G-BAE1/18	Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen	1 Woche
G-BAE2/18	Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes	1 Woche

2. Ausbildungsjahr		
BAE1/18	Einführung in die Backtechnologie durch verschiedene Sauerteigführungen und Langzeitteigführungen. Moderne Techniken zur Herstellung von speziellen Kleingebäck und feinen Backwaren.	1 Woche
BAE2/18	Weiterführende Techniken zum Herstellen von Massen und Torten. Einführung in Kuvertürarbeiten. Moderne Techniken zur Herstellung von Spezialbrotten.	1 Woche

3. Ausbildungsjahr		
BAE3/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen.	1 Woche
BAE4/18	Kundenorientierung und Qualitätssicherung von kleinen Gerichten und Speisen	1 Woche

## ÜLU Konditor/in

2. Ausbildungsjahr		
KOND1/01	Techniken der Herstellung von speziellen Konditorei-Erzeugnissen	2 Wochen
3. Ausbildungsjahr		
KOND2/01	Rationelle Techniken der Herstellung von speziellen Konditorei-Erzeugnissen	2 Wochen