



BASISQUALIFIZIERUNG

.....

ASSISTENZKRAFT IN DER

KONDITIONEIREI

BASISQUALIFIZIERUNG

ASSISTENZKRAFT IN DER KONDI TOREI

MEIN NAME: _____

MEIN PRAKTIKUMS-BETRIEB:

ANSPRECH-PERSON IM PRAXIS-BETRIEB:

MEINE BILDUNGS-BEGLEITUNG

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI STARTEN

Liebe Teilnehmer und Teilnehmerinnen, herzlich Willkommen zur Basis-Qualifizierung im Bereich Konditorei!

Sie möchten mehr über die Aufgaben in einer Konditorei lernen.

Dazu gehört immer ein Teil Theorie:

- Sie lernen in kleinen Lerngruppen.
- Sie tauschen sich mit Lern-Partnern und Lern-Partnerinnen über Ihre Erfahrungen aus und geben sich Tipps.

Dazu gehört viel Praxis:

- Sie lernen viele Inhalte in Ihrem Praxis-Betrieb.
- Sie bekommen zu den meisten Themen einen Praxis-Auftrag zum Üben.
- Den Praxis-Auftrag erledigen Sie in Ihrem Praxis-Betrieb.
- Dabei bekommen Sie Unterstützung von Ihrem Anleiter oder Ihrer Anleiterin im Praxisbetrieb.

Das müssen Sie tun:

- Sie führen eine Arbeits-Mappe mit allen wichtigen Themen.
- Sie lassen sich ein fertiges Thema im Inhalts-Verzeichnis unterschreiben.

Zum Schluss:

- Sie machen eine Arbeits-Probe in Ihrem Praxis-Betrieb.
- Sie bekommen Teilnahme-Bescheinigungen.

Viel Erfolg!

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI STARTEN

**Liebe Pädagogen und Pädagoginnen,
herzlich Willkommen zur
Basisqualifizierung im Bereich Konditorei!**

Dieses Material wurde im Rahmen des Projektes „Bildungskonzepte“ der Aktion Mensch in Kooperation mit Access Nürnberg, Diakonie Rosenheim, Lebenshilfe Erfurt und der Hamburger Arbeitsassistenten 2020 -2022 entwickelt und erprobt.

Die Materialien wurden für die Berufsbranchen Assistenten in der Kita (Access Nürnberg), Assistenten im Büro (Diakonie Rosenheim), Assistenten Konditorei (Lebenshilfe Erfurt) und Assistenten Lagerlogistik (Hamburger Arbeitsassistenten) geschaffen.

■ Zielgruppe

Das Material wurde für Menschen mit Förderbedarf, die keine oder noch keine Ausbildung machen können, entwickelt. Es wurde in einfacher Sprache formuliert und die Inhalte möglichst übersichtlich und klar dargestellt.

■ Erprobung

Während der Projektphase haben wir alle Materialien mit kleinen Gruppen von 4 -5 Teilnehmenden erprobt und durchgeführt. Durch die Corona – Pandemie konnten nur einige Teile in Präsenz stattfinden. So ließ sich positiv feststellen, dass das Material auch für online- Schulungen gut genutzt werden kann.

■ Material und Inhalt

Inhaltlich haben wir uns an dem Ausbildungsrahmenplan des Ausbildungsberufs Konditorin/ Konditor orientiert und die Inhalte der Lernfelder vereinfacht und übersichtlich strukturiert.

Unsere Materialien lassen sich sehr gut durch Videomaterial, eigene Fotos oder andere, eigene Ideen ergänzen und an die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe anpassen. Die Teilbescheinigungen müssen mit den Vorlagen des jeweiligen Trägers modifiziert werden.

■ Kooperation und Praxis-Aufträge

Alle Praxis-Aufträge, die Erledigung der Aufgaben und Inhalte sollte von den Lehrenden abgezeichnet werden. Somit wird der Fortschritt in der Basis-Qualifizierung verdeutlicht und bietet eine positive Motivation. Die Praxis-Aufträge werden von den Teilnehmenden mit in den Praxis-Betrieb genommen und vor Ort erledigt. Dabei können Arbeits-Assistenten oder betriebliche Anleiter unterstützen. Die Praxis-Aufträge dienen der Verknüpfung von Theorie und betrieblicher Praxis, sowie der Vertiefung der Lern-Inhalte.

Wir wünschen gutes Gelingen bei der Durchführung!

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI STARTEN

Inhaltsverzeichnis

		Erledigt/ Datum	Kontrolle/ Unterschrift
1.	Berufs-Bildung und Arbeits-Recht		
1.1	Berufs-Bild Konditor und Konditorin		
1.2	Maßnahme-Vertrag: Rechte und Pflichten		
2.	Der Praxis-Betrieb		
2.1	Mein Praxis-Betrieb		
2.2	Meine Ansprech-Partner und Ansprech-Partnerinnen		
2.3	Verhalten im Praxis-Betrieb		
3.	Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeits-Platz		
3.1	Allgemeiner Arbeits-Schutz		
3.2	Arbeits-Unfälle		
3.3	Brand-Schutz		
3.4	Ergonomie		
4.	Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeits-Platz		
4.1	Umwelt-Schutz und Recycling		
4.2	Öko-Siegel		
4.3	Food-Waste		
4.4	Tier-Schutz ist Umwelt-Schutz		

5.	Sozial-Verhalten		
5.1	Team-Fähig sein		
5.2	Hilfs-Bereit sein		
5.3	Gesprächs-Bereit sein		
5.4	Konflikte lösen		
5.5	Kritik äußern und zu-lassen können		

- Bitte haken Sie in der rechten Spalte die Themen ab!
- Lassen Sie sich jedes Thema von der Kursleitung unterschreiben!

BASISQUALIFIZIERUNG IM BEREICH KONDITOREI STARTEN

In der Basis-Qualifizierung lernen Sie die Grundlagen für Ihre Arbeit als Assistenzkraft in der Konditorei.

Übersicht über die Lerninhalte:

Basis-Qualifizierung im Bereich Konditorei	Inhalt	Beispiel	Material
1. Berufs-Bildung und arbeits-Recht	Was machen Konditoren und Konditorinnen? Rechte und Pflichten	Aufgaben in einer Konditorei. Wissen, was im Maßnahme-Vertrag steht.	- Allgemeines zur Konditorei - Was kann man in einer Konditorei kaufen? - Warum möchten Sie in einer Konditorei arbeiten?
2. Der Praxis-Betrieb	Den eigenen Praxis-Betrieb kennen. Aufgaben im Praxis-Betrieb. Verhaltens-Regeln im Praxis-Betrieb.	Welche Arbeits-Kleidung muss ich tragen? Wer sind meine Ansprech-Partner im Praxis-Betrieb?	- Vorstellung Praxis-Betrieb - Aufgaben im Praxis-Betrieb - Ausbilder und Ausbilderinnen im Praxis-Betrieb - Regeln und Verhalten im Team
3. Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeits-Platz	Das Arbeits-Schutz-Gesetz Brand-Schutz Hygiene	Gefahren im Betrieb Brand-Vermeidung Lebens-Mittel-Hygiene	- Gefahren-Schilder in der Konditorei - Verhalten im Brandfall - Brand-Schutz-Schilder - Hygiene-Schulungen
4. Umwelt schützen	Umwelt-Schutz und Recycling Tier- Schutz	Müll-Trennung Bio-Produkte	- Nachhaltigkeit - tierische Produkte

5. Sozial-Verhalten	Team Hilfs-Bereitschaft Konflikte Kritik	Rollen- verteilung Unfall Streit	Steit-Typen No-Go-Worte
---------------------	---	---	----------------------------