

# Schulinterner Stoffverteilungsplan

## 2. Lehrjahr

### Bäcker - Konditor - Confiseur EFZ

Die ersten 2 Lehrjahre ist die Stoffverteilung für die Fachrichtung Bäckerei und Confiserie die gleiche.  
Eine 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
5	Schulorganisation Früchte und Gemüse Weichhaltemittel Nüsse und Kerne Eier Biscuitmassen Schneemassen	Rezeptausbeute Rezeptgewicht Rezeptberechnungen	Zeichnen und Skizzieren Cornetarbeiten Emailtechnik mit Gelee Emailtechnik mit Eiweisspritzglasur Emailtechnik mit Fettglasur
6	Milch Buttermassen Honig Lockerungsmittel Gewürze Honigteige Butterteige Makronenmassen	Fettgehaltberechnungen Volumenberechnungen Teigausbeute	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Lebkuchen garnieren Marzipanbearbeitung Dekor aus Grundmassen
7	Abgeröstete Massen Couverture Spirituosen Halbfabrikate	Nähr- und Energiewert Deklaration Warenbewirtschaftung Brutto, Netto, Tara	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Airbrushtechnik Marzipan modellieren Couverturen Dekor
8	Milch / Rahm, Joghurt, Quark Gelier- und Verdickungsmittel Vanille Cremen Aromen und Farben Cremen Speiseeis	Einkaufs- und Verbrauchsmenge Rabatt und Skonto Wareneinkauf	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Schablonentechnik Partybrot / Schaubrot