

### Bäcker - Konditor - Confiseur EFZ / Fachrichtung Confiserie

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	Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Törtchen und Cakes</li> <li>○ Patisserie</li> <li>○ Konfekt</li> <li>○ Blätterteiggebäck</li> </ul>	Stunden- und Minutenlohn Ausgleichsruhezeit Grundkostenberechnung Kalkulationsschema	Zeichnen und Skizzieren Cornetarbeiten Rosen modellieren Patisserie Dekor Marzipanarbeiten – Handgriffe - Grundtechnik
10	Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Torten</li> <li>○ Honiggebäck</li> <li>○ Zuckerkochen</li> <li>○ Ganachen</li> </ul>	Verkaufspreisberechnung Effektiver Preis Nutzen der Informatik Betriebskostenstruktur	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Marzipanarbeiten – 3D modellieren
11	Repetitionsthemen Produkte mit Qualitätssicherheit / Mängel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pralinen</li> <li>○ Schokoladenspezialitäten</li> <li>○ Spezialbrot</li> <li>○ Kleinbrot, Kleingebäck</li> <li>○ Fein- und Fettgebäck</li> </ul>	Bruttogewinn I Kreation und Produktewertschöpfung Lohnberechnung Lohnzuschläge	Zeichnen und skizzieren Cornetarbeiten Marzipanarbeiten – 3D modellieren
12	Repetition / Prüfungsvorbereitung	Repetition / Prüfungsvorbereitung	Repetition / Prüfungsvorbereitung