

Fach- und Lernfeldübersicht - Berufsbereich Ernährung
Susanna Eger Schule

Berufsübergreifender Bereich

1.- 3. Ausbildungsjahr

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Bäcker/-in

Konditor/ -in

Deutsch/ Kommunikation, Gemeinschaftskunde (ab 2. Ausbildungsjahr)
Ethik, Sport, Wirtschaftskunde, Englisch (nur 1. Ausbildungsjahr)

Berufsbezogener Bereich

(Lernfelder beinhalten fachtheoretische und fachpraktische Inhalte, Fachrechnen und

1. Ausbildungsjahr

Lernfeld 1	Unterweisen eines neuen Mitarbeiters/ einer neuen Mitarbeiterin
Lernfeld 2	
Lernfeld 3	
Lernfeld 4	

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 5 Verkauf aktiv gestalten Lernfeld 6 Waren kundenorientiert verkaufen Lernfeld 7 Speisen herstellen und anrichten Lernfeld 8 Produkte verkaufsfördernd präsentieren Berufsbezogenes Projekt 1	Lernfeld 5 Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck Lernfeld 6 Backwarensnacks herstellen Lernfeld 7 Sauerteig bereiten und verarbeiten Lernfeld 8 Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke Herstellen Lernfeld 13 (1) Planen und Durchführen einer Aktion	ab 2. Ausbildungsjahr in Landesfachklasse Chemnitz
--	--	--

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9 Besondere Verkaufssituationen gestalten Lernfeld 10 Waren fachlich fundiert verkaufen Lernfeld 11 Gerichte herstellen und anrichten Lernfeld 12 Getränke und Gerichte präsentieren und servieren Lernfeld 13 Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen fördern Berufsbezogenes Projekt 2	Lernfeld 9 Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot Lernfeld 10 Herstellen von Feinen Backwaren aus Masse Lernfeld 11 Torten und Desserts herstellen Lernfeld 12 Herstellen von kleinen Gerichten Lernfeld 13 (2) Planen und Durchführen einer Aktion	
---	---	--