

## "Unsere Backwaren im Herbst"

Im Herbst dürfen süße Klassiker wie Berliner, auch bekannt als Krappen, nicht fehlen. Zutaten für unsere Berliner sind Weizenmehl, Hefe, Zucker, Milch, Butter, Eier, Salz und Marmeladen für die Füllung. Berliner werden aus luftigem Hefeteig zubereitet, die in Fett ausgebacken werden. Bei Schäfer sind sie mit hochwertiger Marmelade (fruchtige Himbeere - Johannisbeere) gefüllt. Die feine, leicht süße Kruste wird mit Kristallzucker bestäubt und macht sie zu einem geschmacklichen Highlight. Um den Verkauf zu fördern, haben wir die Aktion "6 Berliner zum Preis von 5" erfolgreich umgesetzt. Darüber hinaus gab es am Halloween-Tag unsere spezielle Halloween-Berliner. Für diesen Anlass wurden Berliner mit orangener Glasur und Mund-Dekoration gestaltet. Berliner sind im Herbst ein unverzichtbarer Genuss, ob klassisch, kreativ oder thematisch angepasst. Der Oktober war für meine Filiale ein erfolgreicher Monat, geprägt von Teamarbeit und zufriedenen Kunden. Ich blicke gespannt auf die kommenden Monate und unsere Backwaren!

03.11.2024

Datum

Unterschrift Auszubildende/r

## " Faschingszeit "

Im Zeitraum des Faschingkarnevals hatte die Bäckerei Schäfer eine besondere Aktion, den Faschingknaller, das war ein süßes Angebot: 5 kaufen - 1 gratis dazu! Ich habe die verschiedenen besonderen Sorten von Berlinern präsentiert.

Kreppel - Der Klassiker, der einfach immer passt!  
Berliner - Fruchtig gefüllt und immer ein Highlight!  
Nutella-Berliner - Schokoladig, cremig, unwiderstehlich!  
Eierlikör-Berliner - Cremig, süß und mit einem Hauch Karneval!  
Puddingberliner - Ein Traum aus Vanillepudding!  
Närrischer Berliner - Süßer Faschingszauber für die Kleinen!  
Außerdem haben wir auch bunte und lustige Kostüme ~~getag~~ getragen, um die Stimmung im Laden besonders fröhlich zu machen und den KundenInnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Besonders wichtig war mir, sorgfältig auf Hygiene zu achten, die Produkte schön zu präsentieren und den KundenInnen bei der Auswahl zu helfen. Die Aktion wurde sehr gut angenommen, vor allem die Sorten mit Nutella und Eierlikör waren besonders beliebt.

02.03.25  
Datum

Unterschrift Auszubildende/r

### Nachweis über den Berufsschultag

Berufsschule am:

Di, 17.09.2024

Unterrichtsthemen:

1.12. Std : Berichtsheftführung + Getreidearten  
3.14. Std : Ernährungspyramide, Nährstoffe :  
5.16. Std : Urlaubsanspruch, - Fort- u. Weiterbildungen  
7.18. Std : Hefeteig : Grundrezept + Gebäcke zuordnen

### Nachweis über den Berufsschultag

Berufsschule am:

Do, 19.09.2024

Unterrichtsthemen:

1.12. Std : Milch und Käse  
3.14. Std : )  
5.16. Std : Werbung - Werbemittel und  
7.18. Std : Werbemaßnahmen - Biokonferenz

### Nachweis über den Berufsschultag

Berufsschule am:

Di, 24.09.2024

Unterrichtsthemen:

1.12. Std : Das Getreide Korn : Aufbau und Inhaltsstoffe  
3.14. Std : Textanalyse  
5.16. Std : Organisation Bäckerhandwerk  
7.18. Std : Sinn finden, Argumentieren, Fakten und Gefühle in Gespräch

### Nachweis über den Berufsschultag

Berufsschule am:

Di, 08.10.2024

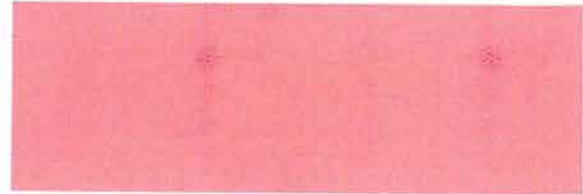
Unterrichtsthemen:

1.12. Std : Getreidevermahlung  
3.14. Std : Textanalyse Geschichte des Backens  
5.16. Std : Organisation Bäcker Handwerk - Fortbildungen  
7.18. Std : Selbstbestimmt - Fremdbestimmt, Engagement, Kommunikation

Auszubildender:



Ausbilder:



Berufsschule: \_\_\_\_\_

Gesetzlicher Vertreter: \_\_\_\_\_



Überbetriebliche Unterweisung vom: 19.05.25 bis: 23.05.25

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mo. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung / Einweisung</li><li>• Hygieneschulung / Unfallverhütung</li><li>• Reinigungsplan erstellt</li><li>• Video über Getreidearten erstellt und besprochen</li></ul>                                                                          |
| Di. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Herkunft, Zusammensetzung, Eigenschaften von Getreide und Ölsaaten besprochen.<ul style="list-style-type: none"><li>- Vorteile und Besonderheiten hervorgehoben</li></ul></li><li>• Mahlerzeugnisse erarbeitet</li></ul>                             |
| Mi. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Leitsätze und Lockerungsarten erarbeitet</li><li>• Herstellung von belegten Brötchen, Pizza, Griepbrei und Frühstücksbowl mit Granola und Früchten</li></ul>                                                                                         |
| Do. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Verkaufsgrundlagen besprochen</li><li>• Verzehr- und Kombinationsmöglichkeiten von Backwaren dargestellt.</li><li>• Fachausdrücke angewendet</li><li>• Praktische Verkaufsgespräche geführt.</li></ul>                                               |
| Fr. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Test</li><li>• Fachgerechtes Verpacken von Brot, Klein- und Feingebäcken-, theoretisch und praktisch bearbeitet</li><li>• A4 Werbeträger in Plakatschrift / Handlettering erstellt.</li><li>• Reinigung der Schulungsräume, Zeugnisvergabe</li></ul> |

Unterschrift Auszubildende/r

Unterschrift Ausbildungsleiter/in