

# Überbetriebliche Lehrunterweisungen

<b>Beruf</b>	<b>Bäcker/in</b>
<b>Fachrichtung/ Schwerpunkt</b>	

<b>Lehrgang</b>	<b>Thema der Unterweisung</b>	<b>Dauer in Wochen</b>	<b>Lehrgangsort</b>
G-BAE1/18	Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen	1	HWK Südthüringen BTZ Rohr-Kloster Kloster 1 98530 Rohr
G-BAE2/18	Grundlagen der Herstellung von Partygebäck, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes	1	
BAE1/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren	1	
BAE2/05	Moderne Verfahren zur Herstellung von Backwaren II	1	
BAE2/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen	1	
BAE3/18	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrot/Kleingebäck sowie Feinen Backwaren aus Teigen	1	
BAE4/18	Kundenorientierung und Qualitätssicherung	1	

Einzugsbereich:

Auszubildende aus dem Kammerbezirk Ostthüringen

Beschluss des BBA: 07.11.2018

Beschluss der VV: 03.12.2018

Genehmigung TMWWDG: 31.01.2019