



Amtliche Bekanntmachung

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung behinderter Menschen zum / zur Fachpraktiker:in Bäcker

Die Handwerkskammer Kassel erlässt als zuständige Stelle nach § 42r Handwerksordnung (HwO) vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074) zuletzt geändert durch Art. 6 des Gesetzes zur Umsetzung der Verhältnismäßigkeitsrichtlinie (Richtlinie (EU) 2018/958) im Bereich öffentlich-rechtlicher Körperschaften vom 19. Juni 2020 (BGBl. I S. 1403), die als Anlage beigefügte Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen.

Begründung: Für behinderte Menschen, für die wegen Art und Schwere ihrer Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf nicht in Betracht kommt, trifft die Handwerkskammer auf Antrag der behinderten Menschen entsprechende Ausbildungsregelungen.

Kassel, 9. Juni 2021

Handwerkskammer Kassel

Präsident Hauptgeschäftsführer

Frank Dittmar Jürgen Müller

Anlage: Regelung über die Berufsausbildung behinderter Menschen zum/zur Fachpraktiker/-in Bäcker

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Bäcker / zur Fachpraktikerin Bäcker erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42r HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.



- (3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist der Ausbildungsschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder und Ausbilderinnen

- (1) Ausbilderinnen / Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42r HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifischen fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifischen Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil
Ausbilderinnen / Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
 - Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
 - Psychologie
 - Pädagogik, Didaktik
 - Rehabilitationskunde
 - Interdisziplinäre Projektarbeit
 - Arbeitskunde / Arbeitspädagogik
 - Recht
 - Medizin.

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG und § 42r HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.
- (4) Ausbilderinnen / Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42r HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die

notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen / Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 20 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker Bäcker / zur Fachpraktikerin Bäcker gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):
 1. Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht
 2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
 4. Umweltschutz



5. Umsetzen von Hygienevorschriften
6. Kennlernen von Informations- und Kommunikationstechniken
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes
10. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
12. Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
13. Herstellen von Brot und Kleingebäck
14. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks
15. Herstellen und Verarbeiten von Überzügen und Füllungen

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen. Die Auszubildenden haben den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende / der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere

/ Art und Schwere ihrer / seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 2 zu § 8 für die ersten drei Ausbildungshalbjahre aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechenden dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Der Prüfling soll in insgesamt sechs Stunden seine Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten aus folgenden Aufgabenbereichen nachweisen:
 1. Roggenmischbrot,
 2. Weizenbrot,
 3. Weizenkleingebäck,
 4. Feine Backwaren

Unter Beachtung der Grundlagen der Hygiene, Regeln des Arbeitsschutzes und der Unfallverhütung.

- (4) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind bei der Zwischenprüfung festzustellen und zu berücksichtigen sowie als Hinweis für die individuelle Gestaltung der Abschlussprüfungen zu beachten. Nötige Prüfungserleichterungen sollen mit Anmeldung zur Abschlussprüfung in schriftlicher Form gegenüber der zuständigen Stelle angezeigt werden. Diese Belange sind durch den Auszubildenden zu begründen.

§ 11 Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in Anlage 2 zu § 8 Absatz 2 aufgeführte Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.



- (2) Die Abschlussprüfung besteht aus einer Fertigungs- und einer Kenntnisprüfung aus folgenden Gebieten:
1. Herstellen von Brot (Weizen- und Roggenbrot),
 2. Herstellen von Weizenkleingebäck,
 3. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teig,
 4. Herstellen von Backwarensnacks oder Partykleingebäck,
 5. Warenwirtschaft und Produktionstechnik von Backwaren und Snacks,
 6. Betriebswirtschaftliches Handeln,
 7. Wirtschafts- und Sozialkunde
- (3) Für die Fertigungsprüfung soll der Prüfling je eine praktische Aufgabe aus den Gebieten 1. und 2. sowie eine praktische Aufgabe aus dem Gebiet 3. oder 4. bearbeiten. Die Prüfungszeit darf 8 Stunden nicht überschreiten, innerhalb dieser Zeit soll ein Fachgespräch mit maximal 15 Minuten stattfinden. Bei der Durchführung der Aufgaben soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeiten planen, unter sachgemäßer Verwendung von Geräten, Anlagen und Maschinen durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Kundenorientierung berücksichtigen kann.
- (4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling Aufgaben aus dem Gebieten 5. bis 7. schriftlich bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling unter anderem nachweisen, dass er:
- Bäckereitypische Rohstoffe benennen und deren Verwendung beschreiben,
 - Verschiedene Produkte aus dem Bäckereisortiment benennen und beschreiben,
 - Funktionsweisen verschiedener Geräte und Maschinen erklären und
 - Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann.

Die Prüfungszeit darf drei Stunden nicht überschreiten. Innerhalb der Kenntnisprüfung werden

die Prüfungsgebiete wie folgt bewertet:

1. Warenwirtschaft und Produktionstechnik, von Backwaren und Snacks | 50 Prozent
2. Betriebswirtschaftliches Handeln | 30 Prozent,
3. Wirtschafts- und Sozialkunde | 20 Prozent.

Die schriftliche Prüfung (§ 11 Absatz 2 Nummer 5-7) ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung von wesentlicher Bedeutung ist. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber der mündlichen Prüfung das doppelte Gewicht.

- (5) Die besonderen Belange des behinderten Prüfungsteilnehmers sind gemäß § 42q Absatz 1 HwO bei der Prüfung zu berücksichtigen, insbesondere die Zulassung von Hilfsmitteln und die Inanspruchnahme von Hilfeleistungen Dritter, wie Gebärdendolmetscher für hörbehinderte Menschen. In besonderen Fällen soll mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung eine benötigte Hilfeleistung angezeigt werden (analog § 10 Absatz 4). Die Entscheidung zur Zulassung und Art und Weise des Prüfungsablaufs trifft der zuständige Prüfungsausschuss.

§ 12 Bestehensregelung

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn in der Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In keinem Prüfungsbereich dürfen ungenügende Leistungen erbracht werden.

§ 13 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende



Ausbildung nach § 4 BBiG / § 25 HwO ist von der/dem Auszubildenden und der/dem Auszubildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 14 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 15 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Handwerkskammer Kassel entsprechend.

§ 16 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG / § 27c Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 17 Inkrafttreten

Diese Regelung über die Ausbildung behinderter Menschen zum/zur Fachpraktiker/-in Bäcker wurde

am 5. Juli 2021 vom Hessischen Ministerium für Wirtschaft, Energie, Verkehr und Wohnen mit

AZ.: IV4-045-g-07-04#002 aufsichtsrechtlich genehmigt und tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Kassel »DHZ Deutsche Handwerkerzeitung« in Kraft.



Anlage zu § 8

**Ausbildungsrahmenplan für die Ausbildung
zum Fachpraktiker Bäcker / zur Fachpraktikerin Bäcker**

Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen Ausbildungsjahr			
			1	2	2	3
1	2	3	4			
1	Berufsausbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 8 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen 	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nummer 2)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf benennen c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise des betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit (§ 8 Absatz 2 Nummer 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit erkennen und Gesundheit am Arbeitsplatz beachten und Maßnahmen zur Vermeidung ergreifen b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten 	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			



		d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen				
4	Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nummer 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Material einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
5	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 8 Absatz 2 Nummer 5)	a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) Lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden	4	2		2
6	Kennenlernen von Informations- und Kommunikationstechniken (§ 8 Absatz 2 Nummer 6)	a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb kennenlernen	2			
7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§ 8 Absatz 2 Nummer 7)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Arbeitsabläufe planen, festlegen und vorbereiten	6	2		4
7	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§ 8 Absatz 2 Nummer 8)	a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängel ermitteln b) Zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Betrieb beitragen c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden	2		2	2



		d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) Frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen				
8	Grundlagen der Kundenberatung und des Verkaufes (§ 8 Absatz 2 Nummer 9)	a) Grundlagen der Kundenberatung und einfacher Verkaufstätigkeiten b) Verkaufshandlungen durchführen c) Bäckereierzeugnisse kundengerecht und transportsicher verpacken d) Mitwirkungen an einer Aktionswoche	2		2	2
10	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 8 Absatz 2 Nummer 10)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backöfen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Geräten und Maschinen erkennen und melden	6	2		4
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln (§ 8 Absatz 2 Nummer 11)	a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern e) Betriebsmittel lagern	3		3	3
12	Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (§ 8 Absatz 2 Nummer 12)	a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Teige herstellen c) Teige nach unterschiedlichen Verfahren aufarbeiten d) Gärprozesse steuern e) Backprozesse durchführen	12	4	4	8
13	Herstellen von Brot und Kleingebäck (§ 8 Absatz 2 Nummer 13)	a) Rohstoffe und Halbfabrikate für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmisch- und Spezialbrot sowie Kleingebäck auswählen, dosieren und nach vorgegebenen Rezepturen einsetzen				



		<ul style="list-style-type: none">b) Vorteige herstellen und einsetzenc) Lockerungsmittel, insbesondere Sauerteig und Hefe einsetzend) Sauerteig nach vorgegebenen Rezepturen und Führungsarten herstellene) Teige herstellenf) Teige in unterschiedlichen Formen, auch von Hand, aufarbeiteng) Gärprozesse steuern, insbesondere unter Berücksichtigung der Kältekonserverungh) Backprozesse für Weizen-, Weizenmisch-, Roggen-, Roggenmischbrot und Kleingebäck durchführen	8	10	8	16
14	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Herstellen von Partykleingebäck und Backwarensnacks (§ 8 Absatz 2 Nummer 14)	<ul style="list-style-type: none">a) Blätterteig herstellen und verarbeitenb) Mürbeteig herstellen und verarbeitenc) Hefeteig nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeitend) Deutschen und dänischen Plunder-teig herstellen und verarbeitene) Backprozesse durchführenf) Lebkuchenteig herstellen und verarbeiteg) Schweren Hefeteig, insbesondere für Stollen, herstellen und aufarbeiten	4	6	3	9
15	Herstellen und Verarbeiten von Überzügen und Füllungen (§ 8 Absatz 2 Nummer 15)	<ul style="list-style-type: none">a) Aprikotur herstellen und verarbeitenb) Glasuren herstellen und verarbeitenc) Füllungen herstellen	3	2	2	4