Inhalt

[**Planung** 1](#_Toc19561993)

[1. Der Betrieb 1](#_Toc19561994)

[2. Die Ausbilderin 1](#_Toc19561995)

[3. Die Auszubildende 1](#_Toc19561996)

[4. Bedeutung der Ausbildungssituation 1](#_Toc19561997)

[5. Lernziele 2](#_Toc19561998)

[6. Lernzielbereiche 2](#_Toc19561999)

[7. Lernort/Lernzeit/Arbeitsmittel 2](#_Toc19562000)

[**Durchführung** 2](#_Toc19562001)

[8. Ausbildungsmethode 2](#_Toc19562002)

[**Kontrolle** 2](#_Toc19562003)

[Fazit 3](#_Toc19562004)

### Planung

### Der Betrieb

Der Betrieb, in dem Tania ihre Ausbildung durchführt, hat mehrere Filialen in Euskirchen und im Umland. Dort wird sie hauptsächlich in einer Filiale ausgebildet. Das Team besteht aus drei Mitarbeiterinnen und einer weiteren Auszubildenden im dritten Ausbildungsjahr.

### Die Ausbilderin

In der Filiale, in der Tania ausgebildet wird, bin ich seit 8 Jahren Filialleitung. Ich bin 44 Jahre alt und habe 1994 meine Ausbildung zur Fachverkäuferin beendet.

### Die Auszubildende

Unsere Auszubildende Tania befindet sich im 8. Monat des 2. Ausbildungsjahres zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk. Sie ist 19 Jahre alt. Die Auszubildende hat die Fachoberschulreife mit 16 Jahren an einer Realschule abgeschlossen. Ihre körperliche und geistige Entwicklung ist ihrem Alter entsprechend. Sie wohnt in Euskirchen bei ihren Eltern. Die Auszubildende hat eine schnelle Auffassungsgabe und hohes Verantwortungsbewusstsein. Sie ist intrinsisch motiviert und ein visuell-haptischer Lerntyp. Tania besucht zweimal pro Woche das Berufskolleg in Kall.

### Bedeutung der Ausbildungssituation

Das Belegen von Snacks und Kleingebäck ist sehr wichtig, da dieses zum Hauptverkauf für Bäckereiunternehmen dazugehört. Für alle Auszubildende ist es sehr wichtig, dass sie diese Fertigkeiten und Kenntnisse erlernen, damit sie eigenständig Bestellungen von Kunden annehmen und exakt ausführen können. Die Tätigkeiten in der Ausbildung trägt zu ihrer eigenständigen Arbeit im Unternehmen bei. Sie wird sicherer und selbstständiger durch Wiederholen der einzelnen Arbeitsabläufe.

Für den Ausbildungsbetrieb ist es wichtig, dass die Auszubildende korrekt die Snacks belegen und garnieren kann, um die optimale Qualität der Produkte zu gewährleisten.

### Lernziele

* 1. Richtlernziel gemäß Ausbildungsordnung

§ 5 Nr. 17 Herstellen von Gerichten

* 1. Groblernziel gemäß Ausbildungsrahmenplan

§ 5 Nr. 17 a) Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen

* 1. Feinlernziel gemäß betrieblichem Ausbildungsplan

Tania kann nach der Ausbildungssituation selbstständig 12 Wraps mit drei verschiedenen Füllungen (Guacamole, Thunfisch, Hähnchen) nach Rezept und unter Beachtung der Hygienevorschriften innerhalb von 6 Minuten fehlerfrei und verkaufsfertig zubereiten.

### Lernzielbereiche

* 1. Kognitives Lernziel - Tania kennt die Rezepte, die Hygienevorschriften und die notwendigen Arbeitsmittel
  2. Affektives Lernziel – Tania versteht, dass sauberes, gleichmäßiges Arbeiten zu attraktiven Produkten führt, die die Kunden gerne kaufen. Sie verinnerlicht den sorgfältigen Umgang mit dem Ausgangsmaterial.
  3. Psychomotorisches Lernziel – Tania führt die Arbeitsschritte sicher und gezielt aus. Sie wird innerhalb der Ausbildungssituation in der Handhabung schneller und gleichzeitig genauer.

### Lernort/Lernzeit/Arbeitsmittel

* 1. Ort: Filiale Euskirchen 1 – Arbeitsraum
  2. Zeit: 8:30 – 9:00 Uhr, zwei Stunden nach Eröffnung, nach dem Frühstücksgeschäft

Gute Aufnahmebereitschaft gemäß Leistungskurve

* 1. Dauer: 30 min, davon 5 min Einweisung
  2. Arbeitsmittel: rutschfestes Brett aus Bambus, Einweghandschuhe, Wraps, Füllungen,

Streichmesser, 3 Löffel, Reinigungstuch, Wrapverpackungen

### 

### Durchführung

### Ausbildungsmethode

* 1. Beschreibung
  2. Begründung
  3. alternative Ausbildungsmethode
  4. Ablauf der Ausbildungssituation

### Kontrolle

1. Lernerfolgskontrolle
2. Feedback
3. Motivation
4. Lernerfolgssicherung Ausbildungsnachweis
5. Folgendes Ausbildungssituation

### Fazit