

# Wegleitung für die Erarbeitung der Warenkartei 2022

## Ausgangslage

Die Richemont Fachschule vermittelt die spezielle Branchenkunde. In den Fachmodulen werden nebst Grundlagethemen wie Rohstoffe, Teige und Massen viele Fertigprodukte vorgestellt. Für die Richemont Fachschule ist es nicht möglich, sämtliche Produkte, die in den Betrieben verkauft werden, zu besprechen. Die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung verlangt für offen verkaufte Produkte eine mündliche Deklaration. Ebenso wichtig sind die positiven Verkaufsargumente. Eine gute Beratung wirkt sich unmittelbar auf den Verkaufserfolg aus.

## Ziel

Mit dem Gestalten von **Lernblättern mit eigenen Produkten** wird die lernende Person näher an die betriebliche Warenkunde herangeführt. Die Beratungsqualität nimmt im ganzen Betrieb zu. Die Vorbereitung der Lernenden auf das Qualifikationsverfahren verbessert sich.

## 1. Massnahmen

**DHA müssen mindestens 16 und DHF mindestens 24 Artikel** aus dem eigenen Betrieb beschreiben. Die beschriebenen Produkte müssen aus verschiedenen Sortimentsgruppen stammen, wobei **pro Fachmodul 8 Produkte** zu berücksichtigen sind.

### 1.1 Sortimentsgruppen (Nur diese Bezeichnungen sind zulässig)

Bäckereimodul	Konditoreimodul
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Normalbrot</li> <li>○ Kleinbrot/Kleingebäck</li> <li>○ Feingebäck</li> <li>○ Spezialbrot</li> <li>○ Schwimmend Gebackenes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Stückli</li> <li>○ Konfekt</li> <li>○ Stücksachen</li> <li>○ Honiggebäcke</li> <li>○ Blätterteiggebäcke</li> <li>○ Rahm-, Creme- und Glacedessert</li> <li>○ Patisserie (Tages- und haltbare Patisserie)</li> <li>○ Torten</li> </ul>
Confiseriemodul	Snackmodul
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Praline</li> <li>○ Confiserieprodukte wie Osterhasen Nougat-Eier, Fantasieartikel etc.</li> <li>○ Schokoladen-Spezialitäten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kuchen, Wähen, Pizzen</li> <li>○ Snacks / kleine Mahlzeiten</li> <li>○ Mahlzeiten</li> </ul>
Gastromodul	
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Getränke</li> <li>○ Desserts</li> <li>○ Snacks / kleine Mahlzeiten</li> </ul>	

## 1.2 Vorgehen (Auftrag)

Die Warenkartei muss ein **Inhaltsverzeichnis** mit der Übersicht der zu **prüfenden Fachmodulen**, mit Sortimentsgruppen und **Produkten mit Seitenzahlen** beinhalten. **Die Warenkartei muss in einem Ordner gemacht werden.** Das Register **muss** so gewählt werden, dass die einzelnen Seiten nicht über den Ordnerrand hinausragen.

## 1.3 Beispiel Seite

### Bäckereimodul

#### 1. Normalbrot

1.1	Halbweissbrot	1
1.2	Ruchbrot	2
1.3	St. Gallerbrot	3

#### 2. Spezialbrot

2.1	Baumnussbrot	4
2.2	Maisbrot	5
2.3	Parisetten	6



## 2. Pro Artikel sind aufzuführen

Firmenname, Datum, Sachbezeichnung (Produktenname), Sortimentsgruppe, Bild/Foto, Verzeichnis der Zutaten (Deklaration), Allergiker-Info, Produkt besteht aus, mindestens drei produktebezogene Verkaufargumente, Haltbarkeit (zu verbrauchen bis oder mindestens haltbar bis / siehe allgemeine Branchenkunde Seite 87), Lagerung, Verpackung, Gewicht, Preis (wo nötig 100g Preis).

## 3. Beurteilung

Die Warenkartei muss am **üK-Prüfungstag** (Datum ..... ) an die Richemont Fachschule mitgebracht werden. Dort wird sie geprüft und bewertet. Im Anschluss an die Prüfungen kann die Warenkartei mit Beurteilung nach Hause genommen werden.

Die selbsterstellte Warenkartei inkl. dem Bewertungsblatt der Richemont Fachschule der lernenden Person mit den mind. 16/24 Produkten muss bei Prüfungsbeginn der praktischen Prüfung den Expertinnen übergeben werden. Diese werden daraus ein Produkt je Modul auswählen und vertieft abfragen.

## 4. Bewertungskriterien

- 4.1 Umfang (genügend oder ungenügend)
- 4.2 Die besuchten Fachmodule wurden berücksichtigt
- 4.3 Entspricht die Warenkartei dem Auftrag / Struktur (Siehe 1.2 Vorgehen)
- 4.4 Wurden die Fachlichen Anforderungen erfüllt

## 5. Tipps

- Mit dem Erstellen der Warenkartei **rechtzeitig beginnen**, am besten gleich nach dem Basismodul.
- Die Gestaltung inklusive Format ist Ihnen freigestellt.
- Vorlageblatt und Hilfsmittel zum Deklarieren auf [www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch) unter Dokumente Detailhandel.

1.1 Halbweissbrot

Normalbrot



**Verzeichnis der Zutaten** (inkl. E-Nummern)

Zutaten: **Weizenmehl** (CH), Wasser, Backhefe, Speisesalz jodiert

**Allergiker-Info**

Enthält Gluten

**Produkt besteht aus**

Hellem Weizenbrot-Teig

**Mind. drei Verkaufsargumente**

- Gute Frischhaltung, dank langer Teigführung
- Aromatische, feuchte Krume
- Zarte, knusprige Kruste

**Mindestens haltbar bis**

2 – 3 Tage

**Zu verkaufen bis** (intern)

1 Tag

**Lagerung**

Raumtemperatur / kühl und trocken

**Verpackung**

Brotsack

**Preis per 100 g**

**Preis per Stück**

CHF 4.90  
CHF 2.90  
CHF 1.90

**Gewicht**

1000 g  
500 g  
250 g



**Verzeichnis der Zutaten** (inkl. E-Nummern)      Zutaten: Wasser, **Baumnüsse 19 %**, **Weizenschrot**, **Weizenmehl**, **Roggenmehl**, **Roggenschrot**, **Butter**, **Eier (CH)**, Backhefe, Speisesalz jodiert, **Gerstenmalz**

**Allergiker-Info**      Enthält Milcherzeugnisse, Gluten, Baumnüsse, Eier

**Produkt besteht aus**      dunklem Weizen- und Roggenteig mit Baumnüssen

**Mind. drei Verkaufsargumente**

- dank langer Teigführung kräftig im Geschmack
- herrliches Nussaroma
- sehr gute Frischhaltung
- Nahrungsfaserreich

**Mindestens haltbar bis**      3 Tage

**Zu verkaufen bis (intern)**      1 Tag

**Lagerung**      Raumtemperatur

**Verpackung**      Brotsack

**Preis per 100 g**      CHF    1.15

**Preis per Stück**      CHF    4.60      **Gewicht**      400 g



**Verzeichnis der Zutaten** (inkl. E-Nummern)

Zutaten: **Milch** (CH), **Rahm** (CH), Zuckerglasur (Zucker, Wasser, Glucosesirup), **Weizenmehl**, **Butter**, Zucker, Vanillecremepulver (Maisstärke, **Weizenstärke**, Vanillearoma, Farbstoffe E160a, E101, Gelier- und Verdickungsmittel E413, Antioxidationsmittel E301), Wasser, Aprikosengelee (Konservierungsmittel E202), Zuckersirup, Vanille, Speisesalz jodiert, **Gerstenmalz**, Lebensmittelfarbstoff E124

**Allergiker-Info**

Enthält Gluten, Milchbestandteile

**Produkt besteht aus**

Blätterteig, Diplomatcreme, Fondant (Zuckerglasur)

**Mind. drei Verkaufargumente**

- knuspriger Butter-Blätterteig
- feines Vanillearoma
- zarte Zuckerkruste
- Tipp: Cremeschnitte beim Konsumieren seitlich drehen und mit der Gabel abstechen

**Zu verbrauchen bis**

1 Tag

**Zu verkaufen bis (intern)**

1 Tag

**Lagerung**

0 °C – 5 °C, Kühlkette nicht unterbrechen

**Verpackung**

Pâtisserieschachteln

**Preis per 100 g**

**Preis per Stück**

CHF 4.50

**Gewicht**

4.1 Zabayone Truffles

Pralinen



**Verzeichnis der Zutaten** (inkl. E-Nummern)

Zutaten: Couverture Milch 38 % Kakaogehalt (Zucker, Kakaobutter, Kakaomasse, **Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Rahmpulver**, Emulgator **Sojalecithin**, Vanille), Eiercognac (Cognac, Zucker, **Eigelb 18.5 %**, **Eiweiss 5.5 %**, Wasser, Stabilisator E412, Aromen, Gewürze) 8 %, Zucker, **Eigelb (CH) 4 %**

**Allergiker-Info**

Enthält Milch und –erzeugnisse, Eier und –erzeugnisse, Soja

**Produkt besteht aus**

feiner Milchcouverture mit Eiercognac

**Mind. drei Verkaufsargumente**

- feinste Zutaten und handwerkliches Können garantieren den zarten Schmelz
- kulinarische Verführung
- ohne Konservierungsstoffe

**Mindestens haltbar bis**

15 Tage

**Zu verkaufen bis (intern)**

5 Tage

**Lagerung**

klimatisiert, in Pralinevitrine

**Verpackung**

Pralinebeutel

**Preis per 100g**

CHF 13.50

**Preis per Stück**

**Gewicht**

## 6. Kontrollblatt

Die Warenkartei ist der Berufsbildnerin / dem Berufsbildner periodisch vorzulegen und entsprechend kontrollieren zu lassen.

Warenkartei von \_\_\_\_\_ Ausbildungsbetrieb \_\_\_\_\_

1. Lehrjahr	Datum	Bemerkungen	Ziele bis zur nächsten Kontrolle	Unterschrift Lernende/r	Unterschrift Berufsbildner/in
1. Kontrolle					
2. Kontrolle					
3. Kontrolle					
<b>2. Lehrjahr</b> 1. Kontrolle					
2. Kontrolle					
3. Kontrolle					