Handwerkskammern Baden-Württemberg

Alles in Butter!
Die Kunst des Genusses

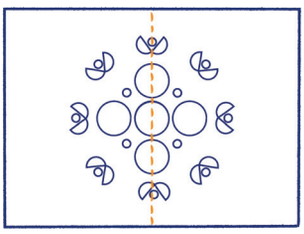
Handforderung:

1. Teilt euch in vier Gruppen auf. Jede Gruppe stellt die Expertengruppe für einen Handwerksberuf aus dem Lebensmittelgewerbe dar: Fleischer/-in, Bäcker/-in, Konditor/-in, Brauer/-in und Mälzer/-in.
2. Setzt euch mit eurem Handwerksberuf auseinander: Welche Produkte werden hergestellt? Wie werden diese Produkte hergestellt? Wendet euch mit euren Fragen an einen Fleischer, Bäcker, Konditor oder Brauer und Mälzer vor Ort und besucht ihn/sie im jeweiligen Handwerksbetrieb.

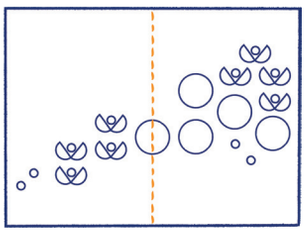
Bildende Kunst	MUM/AES
Formt im Anschluss an die Recherchephase die Produkte eures Handwerks möglichst realistisch aus Ton nach. Findet euch nach der Fertigstellung eurer Produkte zu vier neuen Gruppen zusammen. Jede Gruppe muss dabei aus mindestens einem Vertreter jedes Handwerksberufes bestehen. Gestaltet nun eine Essenstafel als Stillleben.	Stellt im Anschluss an die Recherchephase die Esswaren selbst her. Findet euch nach der Fertigstellung eurer Produkte zu vier neuen Gruppen zusammen. Jede Gruppe muss dabei aus mindestens einem Vertreter jedes Handwerksberufes bestehen. Präsentiert die von euch zubereiteten Esswaren nun auf einer Essenstafel.

Handleitung: Grundlagen der (Bild-)Komposition

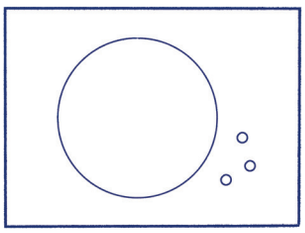
Bildkomposition: Der Begriff Komposition beschreibt die bewusste Anordnung aller bildnerischen Elemente: Farben, Linien und Flächen, Richtungen, Strukturen der abgebildeten Objekte. Sie gliedert das Bild oder die Ansicht und lenkt den Blick. Beschreibe die Wirkung der jeweiligen Komposition auf dich mit Adjektiven, z. B. „harmonisch“, „unruhig“.



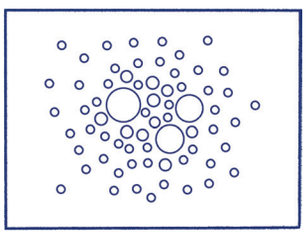
SYMMETRISCH



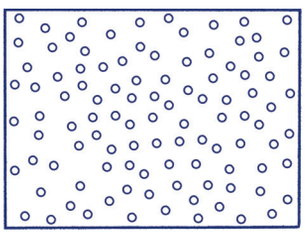
ASYMMETRISCH



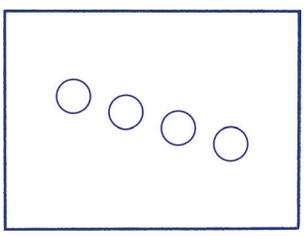
KONTRAST



BALLUNG



STREUUNG



REIHUNG

Übung: Ordnet eure Lebensmittelobjekte nach den nebenstehenden Kompositionsmöglichkeiten an und fotografiert die Anordnung. Diskutiert die Wirkung.

Handwerkskammern Baden-Württemberg

Dein Material? Dein Handwerk!

Hat dir die Arbeit mit Lebensmitteln gefallen? Du arbeitest sowieso gerne mit den Händen? Du magst es, wenn du ein Produkt am Ende in den Händen hast? Dann könnten folgende Berufe für dich interessant sein:

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

So viele frische Backwaren, köstliche Süßigkeiten und leckere Fleisch- und Wurstwaren liegen einladend dekoriert in der Auslage bereit. Da fällt die Auswahl schwer. An diesem Punkt kommst du als Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk ins Spiel. Mit einem freundlichen Lächeln sorgst du im Verkaufsraum für eine angenehme Atmosphäre, in der sich der Kunde wohlfühlt. Als Fachverkäufer musst du die Vielfalt der Produkte im Lebensmittelhandel kennen und über Bekömmlichkeit, Zusammensetzung und Geschmack des Angebots Bescheid wissen. Zu deinen Aufgaben gehört auch, dass du dich um ansprechende Dekoration, Geschenkverpackung sowie appetitliche Warenpräsentation und kreatives Garnieren kümmerst.

Die Ausbildung zum Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk dauert drei Jahre. Zu den Ausbildungsinhalten zählen unter anderem die Kundenberatung und der Verkauf von Produkten, der Umgang mit Waren sowie das Präsentieren von Waren. Die Ausbildung schließt mit einer Gesellenprüfung ab.

Auf www.handwerk.de/gewerbe sind alle 130 Handwerksberufe ausführlich beschrieben.

Bäcker/-in

Dreikornbrot, Croissants und knusprige Baguettes: Die Produktpalette in diesem Gewerbe ist groß. Die Vielzahl von frischen Leckereien wird von dir und deinen Kollegen mit handwerklichem Geschick, moderner Technik sowie ausgesuchten Rohstoffen hergestellt und den Kunden angeboten. Als Bäcker bist du in der Lage, dich immer wieder auf neue Gewohnheiten der Verbraucher einzustellen.

Konditor/-in

Viele Genießer geben sich gern süßen Verlockungen hin. Als Konditor sorgst du dafür, dass dies möglich wird. Zahlreiche Pralinenspezialitäten, Kuchen, Creme- und Obsttorten sowie Eisspeisen bis hin zu Baumkuchen und anderen Köstlichkeiten: Du stellst sie her. Die Leckereien müssen dabei nicht nur gut schmecken, sondern auch verführerisch aussehen. Als Konditor verwendest du moderne Maschinen, achtest auf Hygiene und hast Spaß daran, im Team zu arbeiten.

Fleischer/-in

Mit diesem Beruf hast du wirklich Schwein gehabt – und Rind natürlich auch. Denn als Fleischer stellst du im verantwortungsvollen und professionellen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel Fleisch echte Köstlichkeiten her. Im Mittelpunkt deiner Aufgaben stehen die Auswahl und Beschaffung des Rohmaterials aus gesicherter, kontrollierter Herkunft sowie die anschließende Veredelung.

Brauer/-in und Mälzer/-in

Der Beruf Brauer und Mälzer bietet dir eine außerordentlich breit gefächerte Ausbildung mit biologischen, chemischen, physikalischen, technischen und verfahrenstechnischen Inhalten. Diese bilden die Basis für deine Arbeit in der Getränke-, Lebensmittel- und Zulieferindustrie. Vielleicht ist der Beruf als Brauer und Mälzer ja genau nach deinem Geschmack.

Recherchiere im Internet weitere Ausbildungsberufe, in denen du mit Lebensmitteln arbeiten kannst. Ansprechpartner, Informationen zur Ausbildung sowie Bewerbungstipps findest du hier:

www.handwerks-power.de