

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2021****Ausgegeben am 23. Juli 2021****Teil II**

---

**334. Verordnung: Chocolatier/Chocolatière-Ausbildungsordnung**

---

### **334. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 118/2021, wird verordnet:

#### **Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière**

§ 1. (1) Der Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Chocolatier bzw. Chocolatière) oder auf Wunsch geschlechtsneutral zu bezeichnen.

#### **Berufsprofil**

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt der Chocolatier/die Chocolatière über die in Abs. 2 und 3 festgelegten beruflichen Kompetenzen.

##### **(2) Fachliche Kompetenzbereiche:**

##### **1. Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren**

Der Chocolatier/Die Chocolatière stellt aus qualitativ hochwertigen Zutaten vielfältige Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren her.

Er/Sie arbeitet mit branchenspezifischen Rezepten, führt zugehörige Berechnungen, wie zB Verbrauchs- oder Kostenberechnungen, durch und passt Zutaten und Mengen an. Aus Standardrezepten leitet er/sie eigene Rezepte ab und adaptiert sie bei Bedarf nach Kundenwünschen und -bedürfnissen, wie zB durch Zucker- und Milchalternativen. Außerdem unterstützt er/sie beim Up-Scaling und Optimieren von Rezepten für Produktionsmaschinen und erarbeitet Rezept- und Arbeitschronologien.

Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate, wie unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Kakao oder Früchte, stellt er/sie zur Verarbeitung bereit. Für den Produktionsprozess bereitet er/sie manuelle Arbeitsutensilien, wie Gießtrichter oder Konfektharfen, und Produktionsmaschinen bzw. -anlagen vor, rüstet, bedient und überwacht sie. Dazu passt er/sie Parameter, wie Temperaturprofil oder Rührgeschwindigkeit, an. Durch unterschiedliche Methoden, wie Dickziehen, Kandieren, Dörren, Kristallisieren, Gefrier Trocknen, Garen, Pasteurisieren und Emulgieren, erreicht er/sie gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Konsistenz, Geschmack und Konservierung. Er/Sie erzeugt Gelees, Füllungen, Dragees, Tunkmassen, Ganachen, Streumaterialien, Creme-Schokoladen und Kuvertüren. Daraus fertigt er/sie verschiedene Produkte, wie gefüllte, ungefüllte und belegte Tafelschokoladen, verschiedene Pralinen und Bonbons, an. Zudem gestaltet er/sie Dekorerzeugnisse, wie Schaustücke oder Marzipanfiguren unter Berücksichtigung von Kundenwünschen und speziellen Anlässen (zB Ostern, Hochzeit).

Beim Ausfertigen der Erzeugnisse berücksichtigt der Chocolatier/die Chocolatière die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben sowie Oberflächengestaltungen und wendet Methoden, wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Spritzen, Tunken, Gießen, Sprühen, Bemalen und Formen, an.

Der Chocolatier/Die Chocolatière verkostet Rohstoffe und Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren.

Beim Ausführen der Arbeiten sorgt der Chocolatier/die Chocolatière dafür, dass facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie zB Hygienevorschriften und Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes, eingehalten werden.

## **2. Verpackung, Qualitätssicherung und Warenpräsentation**

Der Chocolatier/Die Chocolatière verpackt die gefertigten Endprodukte anforderungsgerecht (zB gekühlt), auch unter Einsatz von betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungsmaschinen, und kennzeichnet sie nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung.

Zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit führt er/sie einfache lebensmitteltechnologische Analysen durch und dokumentiert sie. Er/Sie stellt produktspezifische Fehler, wie Fettreif, Zuckerkristallisation oder Oxidation, fest und entnimmt nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Rückstellproben.

Der Chocolatier/Die Chocolatière informiert Kunden und Kundinnen über das betriebliche Sortiment und präsentiert seine/ihre Produkte ansprechend. Darüber hinaus informiert er/sie zu aktuellen Trends in der Branche und bietet Zusatzleistungen wie zB personalisierte Ware an. Mit Beschwerden und Reklamationen geht er/sie kompetent um.

## **3. Warenwirtschaft**

Der Chocolatier/Die Chocolatière kontrolliert den Warenbestand auf Qualität und Menge und ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren. Er/Sie führt Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse durch. Bei der Warenannahme überprüft er/sie Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferung. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet er/sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Zudem arbeitet der Chocolatier/die Chocolatière bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mit.

### **(3) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:**

Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt der Chocolatier/die Chocolatière folgende fachübergreifende Kompetenzen ein:

#### **1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

Der Chocolatier/Die Chocolatière verfügt über grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, um seine/ihre Tätigkeiten effizient zu organisieren und auszuführen. Er/Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihm/ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis seines/ihrer Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert er/sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat, auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.

#### **2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten**

Der Chocolatier/Die Chocolatière wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Er/Sie reflektiert sein/ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in seinem/ihrer Aufgabenbereich. Der Chocolatier/Die Chocolatière beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für seine/ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt er/sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert der Chocolatier/die Chocolatière nachhaltig und ressourcenschonend.

#### **3. Digitales Arbeiten**

Der Chocolatier/Die Chocolatière wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für seine/ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte und betriebliche Software aus und nutzt diese effizient. Er/Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Der Chocolatier/Die Chocolatière agiert auf Basis seiner/ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten, unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Datenschutz-Grundverordnung).

## **Berufsbild**

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild mit Kenntnissen und Fertigkeiten in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Die in den Kompetenzbereichen angeführten Kenntnisse und Fertigkeiten sind spätestens bis zum Ende des jeweils angeführten Lehrjahres zu vermitteln. Kenntnisse und Fertigkeiten, die sich über mehrere Lehrjahre erstrecken, sind in allen angeführten Lehrjahren zu vermitteln.

(4) Die fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Fachübergreifende Kompetenzbereiche sind:

<b>1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>
<b>1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation</b>
Der Chocolatier/Die Chocolatière kann
1.1.1 sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.
1.1.2 die wesentlichen Aufgaben der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären.
1.1.3 die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche sowie der betrieblichen Prozesse darstellen.
1.1.4 die wichtigsten Verantwortlichen nennen (zB Geschäftsführer/in) und seine/ihre Ansprechpartner/innen im Lehrbetrieb erreichen.
1.1.5 die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements bei der Erfüllung seiner/ihrer Aufgaben berücksichtigen.
<b>1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs</b>
Die Fachkraft kann
1.2.1 das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.
1.2.2 das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs erklären.
1.2.3 die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben (zB Größenordnung, Tätigkeitsfelder, Rechtsform und deren Bedeutung).
1.2.4 Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen (zB Standort, Zielgruppen).
<b>1.3 Branche des Lehrbetriebs</b>
Die Fachkraft kann
1.3.1 einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (zB Branchentrends).
1.3.2 die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
<b>1.4 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten</b>
Die Fachkraft kann
1.4.1 den Ablauf ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (zB Inhalte und Ausbildungsfortschritt).
1.4.2 Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (zB Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).
1.4.3 die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.
<b>1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten</b>
Die Fachkraft kann
1.5.1 auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling ihre Aufgaben erfüllen.
1.5.2 Arbeitsgrundsätze wie Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit usw. einhalten und sich mit ihren Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.
1.5.3 sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.
1.5.4 die Abrechnung ihres Lehrlingseinkommens interpretieren (zB Bruttobezug, Nettobezug, Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge).
1.5.5 Dienstpläne lesen.
1.5.6 Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären.
1.5.7 die für sie relevanten Bestimmungen des KJBG (minderjährige Lehrlinge) bzw. des AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge) und des GIBG grundlegend verstehen
<b>1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung</b>

Die Fachkraft kann
1.6.1 ihre Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.
1.6.2 den eigenen Arbeitsplatz sauber und in Ordnung halten.
1.6.3 den Zeitaufwand für ihre Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.
1.6.4 für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.
1.6.5 sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.
1.6.6 Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.
1.6.7 in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.
1.6.8 sich zur Aufgabebearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.
1.6.9 in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.
1.6.10 die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.
1.6.11 Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.
1.6.12 die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine/ihre Tätigkeit einbringen.
<b>1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation</b>
Die Fachkraft kann
1.7.1 mit verschiedenen Zielgruppen (wie Ausbildern/Ausbilderinnen, Führungskräften, Kollegen/Kolleginnen, Kunden/Kundinnen, Lieferanten/Lieferantinnen) kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.
1.7.2 ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.
1.7.3 berufsadäquat und betriebsspezifisch in einer Fremdsprache kommunizieren (Fachausdrücke nutzen, zB in Englisch und Französisch).
<b>1.8 Kundenorientiertes Agieren</b>
Die Fachkraft kann
1.8.1 erklären, warum Kunden und Kundinnen für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.
1.8.2 die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller ihrer Aufgaben berücksichtigen.
1.8.3 mit unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden.
<b>2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten</b>
<b>2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement</b>
Die Fachkraft kann
2.1.1 betriebliche Qualitätsvorgaben im eigenen Aufgabenbereich umsetzen.
2.1.2 an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.
2.1.3 die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.
2.1.4 die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen.
<b>2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz</b>
Die Fachkraft kann
2.2.1 Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.
2.2.2 rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten.
2.2.3 Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen im Überblick beschreiben.

2.2.4 berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, in ihrem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitsschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.
2.2.5 sich im Notfall richtig verhalten.
2.2.6 bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.
2.2.7 die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.
<b>2.3 Hygiene</b>
Die Fachkraft kann
2.3.1 die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene).
2.3.2 betriebliche Hygienevorschriften (zB HACCP, IFS) und „Gute Hygiene Praxis“ einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.
2.3.3 Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.
<b>2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln</b>
Die Fachkraft kann
2.4.1 die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.
2.4.2 die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen.
2.4.3 energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.
2.4.4 nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Halbfabrikaten usw.) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.
<b>3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten</b> (Diese Berufsbildpositionen schließen gegebenenfalls auch entsprechende analoge Anwendungen mit ein)
<b>3.1 Datensicherheit und Datenschutz</b>
Die Fachkraft kann
3.1.1 die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten (zB Datenschutz-Grundverordnung).
3.1.2 Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen beachten.
3.1.3 Gefahren und Risiken erkennen (zB Phishing-E-Mails, Viren).
3.1.4 Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten (zB rasche Verständigung von Dritten, des Datenschutzbeauftragten bzw. der verantwortlichen IT-Administration).
3.1.5 Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen (zB sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware).
<b>3.2 Software und weitere digitale Anwendungen</b>
Die Fachkraft kann
3.2.1 betriebliche Software zur Auftragsabwicklung und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.
3.2.2 die für eine auszuführende Aufgabe am besten geeignete betriebliche Software bzw. digitale Anwendung auswählen.
3.2.3 Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und zusammenfügen.
3.2.4 mit betrieblichen Datenbanken arbeiten (zB Daten in Rezeptdatenbanken anpassen, Mengen ändern).
3.2.5 Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen (zB Hilfefunktion nutzen, im Internet nach Problemlösungen recherchieren).
<b>3.3 Digitale Kommunikation</b>
Die Fachkraft kann
3.3.1 ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden (zB E-Mail, Telefon).

3.3.2 eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen.
3.3.3 verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.
<b>3.4 Datei- und Ablageorganisation</b>
Die Fachkraft kann
3.4.1 sich in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur zurechtfinden (zB gespeicherte Dateien finden).
3.4.2 in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur arbeiten und dabei die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (zB Ordner anlegen bzw. löschen, Vergabe von Dateinamen).
3.4.3 sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten.
<b>3.5 Informationssuche und -beschaffung</b>
Die Fachkraft kann
3.5.1 Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.
3.5.2 nach gespeicherten Dateien suchen.
3.5.3 in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen.
3.5.4 in Datenbankanwendungen Daten filtern (zB in Rezeptdatenbanken).
<b>3.6 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen</b>
Die Fachkraft kann
3.6.1 die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.
3.6.2 Daten und Informationen strukturiert aufbereiten.

(6) Fachliche Kompetenzbereiche sind:

<b>4. Kompetenzbereich: Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren</b>			
<b>4.1 Rezepte und Optimierungen</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.1.1 Strömungen der nationalen und internationalen Ernährungstrends und der Herstellungsmethoden verfolgen.		x	x
4.1.2 Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.	x		
4.1.3 die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (zB Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).	x	x	
4.1.4 Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	x		
4.1.5 Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.	x	x	
4.1.6 bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.	x		
4.1.7 Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Material-, Personal- und Produktionskosten berechnen.	x	x	
4.1.8 beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten (zB Rezepte kreativ beeinflussen und anpassen).		x	x
4.1.9 auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren (zB mit Zucker- und Milchalternativen arbeiten, Allergene substituieren, vegane Endprodukte anbieten).			x

4.1.10 Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten.		x	x
4.1.11 Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen.			x
4.1.12 beim Up-Scaling und Optimieren von Rezepten für Produktionsmaschinen bzw. -anlagen mitarbeiten.			x
<b>4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.2.1 die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien (HACCP, LMSVG, Codex Alimentarius Austriacus, LMIV, IFS usw.) bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen.	x	x	x
4.2.2 die Grundlagen der Lebensmitteltechnologie darstellen (zB Erhitzung, Kühlung, Tiefkühlung, Suspensions-, Emulgier- und Pasteurisationsprozesse, Stabilität, Phaseninversionen, Kristallisation, Fließverhalten).	x	x	
4.2.3 verschiedene Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungs- mittel) sowie Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen.	x	x	x
4.2.4 die Möglichkeiten zur Herstellung von Schokolade erklären (Bean-to-Bar-Prozess).	x		
4.2.5 die saisonale Verfügbarkeit von den zu verarbeitenden Rohstoffen, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten (zB Obstsorten) einschätzen.	x		
4.2.6 erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (zB Weihnachten, Ostern, Muttertag).	x		
4.2.7 einen Überblick über branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren geben und zugehörige Werkzeuge und Geräte (Gießtrichter, Konfektharfen, Paletten, Stabmixer, Rühr- und Schlagmaschinen, Temperaturmessgeräte, Öfen usw.) sowie ihre Funktionsweise darstellen.	x	x	
4.2.8 geeignete Verfahren zur Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren auswählen (zB Auskristallisieren, Dickziehen, Abkochen, Sprühtechnik), mit denen gewünschte Eigenschaften erreicht werden können, wie zB glänzende oder matte Glasuren.		x	x
4.2.9 die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen.	x	x	
4.2.10 Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.	x		
4.2.11 mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.	x		
<b>4.3 Geräte und Maschinen</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.3.1 Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Produktionsmaschinen bzw. anlagen benötigt werden, aus technischen Unterlagen (Bedienungsanleitungen, Datenblättern usw.) ermitteln und anwenden.	x	x	
4.3.2 für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte (zB Gießtrichter, Konfektharfen, Paletten, Stabmixer, Rühr- und Schlagmaschinen, Temperaturmessgeräte, Öfen) vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.).	x	x	x
4.3.3 die Einsatzbereitschaft von betriebsspezifischen Produktionsmaschinen bzw. -anlagen (zB Überziehmaschinen, Rühr- und Schlagmaschinen,		x	x

Temperiermaschinen, Kuvertüreauflöser, Schokoladegießmaschinen, Tunkanlagen, Drehmühlen, Dragierkesseln) beurteilen (zB Schutzvorrichtungen prüfen).			
4.3.4 für anstehende Arbeiten benötigte betriebsspezifische Produktionsmaschinen bzw. anlagen vorbereiten, insbesondere rüsten, und unterschiedliche Parameter setzen (Rezepte anpassen und einspielen, Rührgeschwindigkeiten einstellen, Temperaturen festsetzen usw.).		x	x
4.3.5 Werkzeuge und Geräte (zB Gießtrichter, Konfektharfen) unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen.	x	x	x
4.3.6 betriebsspezifische Produktionsmaschinen bzw. -anlagen (zB Rühr- und Schlagmaschinen, Temperiermaschinen, Kuvertüreauflöser, Schokoladegießmaschinen, Tunkanlagen, Drehmühlen, Dragierkesseln) unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen.		x	x
4.3.7 einfache Ablaufstörungen im Produktionsprozess erkennen und beseitigen.			x
4.3.8 Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen bedienen und überwachen (zB zum/beim Temperieren von Schokolade).			x
<b>4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.4.1 Lebensmittel verarbeiten, insbesondere unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.	x		
4.4.2 branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren, insbesondere Backen, Kochen, Rösten, Garen, Schmelzen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Rühren, Conchieren, Passieren, Sieben, Mischen, Dressieren, Füllen, Aufstreichen, Trocknen, Dörren, Kristallisieren, Kandieren, Emulgieren, Ausrollen, Ausstechen, Würzen, Stürzen und Abziehen durchführen.	x	x	
4.4.3 verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren.		x	
4.4.4 Geliermittel, Bindemittel und Verdickungsmittel, wie zB Agar Agar, Pektine, Stärkemehle, Johannisbrotkernmehl fachgerecht einsetzen.		x	x
4.4.5 verschiedene Rohstoffe gefriertrocknen und deren Geschmack erhalten.			x
4.4.6 Zucker kochen und fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten.	x		
4.4.7 Fondant, Zuckermasse und Karamell erzeugen.	x		
4.4.8 Kakao und Kakaoprodukte verarbeiten.		x	
4.4.9 Schokolade (zB Kuvertüre) erzeugen, temperieren und fachgerecht verarbeiten.		x	
4.4.10 Früchte dickziehen und kandieren.	x		
4.4.11 Früchte in Alkohol einlegen.		x	
4.4.12 Gelee herstellen.		x	
4.4.13 verschiedene Füllungen herstellen, insbesondere Fruchtfüllungen.		x	
4.4.14 Marzipan, Grillage, Nougat und Trüffelmassen erzeugen.	x		
4.4.15 verschiedenen Verfahren der Drageeherstellung aufzeigen und unterschiedliche Grundmaterialien dragieren.	x		
4.4.16 Tunkmassen herstellen.		x	
4.4.17 Ganache erzeugen.		x	
4.4.18 Streumaterialien herstellen, insbesondere Schokospäne, Krokant und aromatisierten Zucker.	x		



4.4.19 Creme-Schokoladen erzeugen (zB Schokoladenaufstriche).		x	
<b>4.5 Verkostung und Vollendung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.5.1 Rohstoffe und Endprodukte (Schokoladen, Schokoladenerzeugnisse, Konfektwaren usw.) verkosten.	x	x	x
4.5.2 mit betrieblichen Verkostungsstandards arbeiten und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.	x	x	
4.5.3 Inhaltsstoffe erkennen, Aromen aufsplitten und herauschmecken, insbesondere von Schokolade und den Rohstoffen, mit denen sie verbunden werden soll.		x	x
4.5.4 beim Kreieren von Schokoladenerzeugnissen oder Konfektwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten, passende Geschmackskombinationen finden und für kreative Geschmacksabstimmung sorgen.			x
4.5.5 Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			x
<b>4.6 Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.6.1 Hohl- und Vollware aus Schokolade gießen (zB Figuren erzeugen).		x	x
4.6.2 verschiedene Pralinen erzeugen, insbesondere (Nougat-)Schnittpralinen, dressierte Pralinen, ausgestochene Pralinen, Formpralinen mit und ohne Hohlkörper, Likörpralinen mit und ohne Kruste, Rohkostpralinen, Trüffel-, Grillage- und Krokantpralinen, Geleepralinen, gefüllte Hohlkörperpralinen.		x	x
4.6.3 gefüllte, ungefüllte und belegte Tafelschokoladen herstellen.		x	x
4.6.4 gefüllte und ungefüllte Bonbons erzeugen.		x	x
4.6.5 gefüllte und ungefüllte Konfektwaren herstellen (zB Mozartkugeln, Maroniherzen, gefüllte Schokoladeriegel).		x	x
4.6.6 anlassbezogene Waren, insbesondere Marzipanfiguren zB für Silvester, herstellen.		x	x
<b>4.7 Dekoration und Ausfertigung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.7.1 die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen bei der Gestaltung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren berücksichtigen, insbesondere bei der Herstellung von Pralinen und Dekorstücken.			x
4.7.2 die kreative Dekoration und Ausfertigung (Modellierung usw.) von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren planen und ihre Vorschläge skizzieren.			x
4.7.3 auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte zur Gestaltung von Dekor- stücken (Farbgestaltung, Ausführung usw.) entwickeln.			x
4.7.4 Dekorelemente aus Zucker, Marzipan und Schokolade herstellen, insbesondere figurale Elemente.			x
4.7.5 Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben.		x	x
4.7.6 Vorlagen und Schablonen erstellen.		x	x
4.7.7 mit Vorlagen und Schablonen arbeiten.		x	x
4.7.8 Dekorstücke aus unterschiedlichen Materialien (Schokolade, Zucker usw.)			x

unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen.			
4.7.9 Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren ausfertigen insbesondere Ausstechen, Glasieren, Eindecken (zB mit Fondant), Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen (zB Air-Brush), Färben, Bemalen (zB mit Kakaobutterfarben), Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren, Formen usw.			x
4.7.10 Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren auflegen, arrangieren und zusammenstellen (einzeln oder sortiert).		x	x
<b>4.8 Konservierung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.8.1 die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen (zB Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur).		x	
4.8.2 Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Zucker oder Alkohol, Erhitzen, Kühlen, Dickziehen usw.).		x	x
<b>5. Kompetenzbereich: Verpackung, Qualitätssicherung und Warenpräsentation</b>			
<b>5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.1.1 Verpackungsmaterialien annehmen, prüfen und unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks bereitstellen.		x	x
5.1.2 beim Vorbereiten und Bedienen von betriebsspezifischen Produktionsmaschinen bzw. -anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln mitarbeiten (zB Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken).			x
5.1.3 Packmittel (Verpackungen, Behälter usw.) anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen.			x
5.1.4 Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren durchführen, insbesondere die Berechnung der mengenmäßigen Zutatenkennzeichnung (Quid) und Nährwertberechnungen für die Nährwertkennzeichnung.		x	
5.1.5 Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.		x	x
5.1.6 die Auswirkungen von inkorrekt Kennzeichnung von Endprodukten darstellen (zB nicht gekennzeichnete Allergene).		x	
5.1.7 gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (zB gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.			x
5.1.8 Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			x
<b>5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.2.1 die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen (Verarbeitungsfehler an Produkten oder Verpackungen erkennen, die Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen usw.) und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB melden, korrigieren, ausscheiden).	x	x	x
5.2.2 Fehler an Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren erkennen (Zuckerrekristallisation, Oxidation, Fettreif usw.) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.	x	x	

5.2.3 Fettreifanalysen durchführen.			x
5.2.4 bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen (zB Zusammenspiel unterschiedlicher Rohstoffe, Haltbarkeit, Geschmacksveränderungen).		x	x
5.2.5 die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen.		x	
5.2.6 bei der Entnahme von Rückstellproben unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.		x	x
5.2.7 Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren (zB Inhalte, Methoden, Vorgehensweisen, Prüfungen, Prüfintervalle).		x	x
5.2.8 die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen.			x
<b>5.3 Warenpräsentation und Kundenberatung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.3.1 auf ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden und Kundinnen gegenüber professionell auftreten.		x	x
5.3.2 hergestellte Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren fachgerecht präsentieren zB auf die Anordnung auf Märkten oder bei Messen achten, ansprechende Produktbeschreibungen erstellen, Pralinette bestücken.			x
5.3.3 Kunden und Kundinnen (zB Ausbilder/Ausbilderinnen, Kollegen/Kolleginnen, Messebesucher/Messebesucherinnen) zu den angebotenen Endprodukten bzw. Dienstleistungen (zB personalisierte Waren) beraten.		x	x
5.3.4 Kunden und Kundinnen über aktuelle Trends im Bereich Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren informieren.		x	x
5.3.5 die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.		x	x
5.3.6 Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			x
<b>6. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft</b>			
<b>6.1 Beschaffungsprozess</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.1.1 den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben (zB Bezugsquellen, Freigabeprozesse, Zuständigkeiten, Kontrollmechanismen).		x	x
6.1.2 die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.	x	x	
6.1.3 mögliche Vertragswidrigkeiten bei der Erfüllung von (Kauf-)Verträgen (zB Zahlungsverzug) sowie deren rechtliche Konsequenzen erklären.	x	x	
<b>6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.2.1 den Warenbestand (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) ermitteln, zB anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem.		x	x
6.2.2 feststellen, ob die für die Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.		x	x

6.2.3 Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben (zB Mindestbestand, Mindestbestellmenge) vorschlagen.		x	x
6.2.4 beim Tätigen von Anfragen und Einholen von Angeboten unterstützen.			x
6.2.5 bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken zB einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei Angebote und Konditionen berücksichtigen.			x
6.2.6 mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebs- wirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			x
<b>6.3 Warenannahme und Qualitätskontrolle</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.3.1 Waren (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.		x	x
6.3.2 Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.		x	x
6.3.3 die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.		x	x
6.3.4 Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische den Anforderungen entspricht.		x	x
6.3.5 bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.		x	x
6.3.6 allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.		x	x
6.3.7 Maßnahmen bei Lieferverzug oder mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB Melden).		x	x
<b>6.4 Lagerwirtschaft</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.4.1 Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht usw.) lagern, zB Kühlen, Tiefkühlen, Auftauen, Portionieren.	x	x	x
6.4.2 für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen (zB angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung lagern).		x	x
6.4.3 Lagerbestände kontrollieren.	x	x	x
6.4.4 Verfallsdaten beachten und kontrollieren.		x	x
6.4.5 den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.			x
6.4.6 Schädlingsbefall erkennen (zB an Früchten, Nüssen).		x	x
6.4.7 nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.		x	x
6.4.8 bei unterschiedlichen Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mitarbeiten.		x	x
6.4.9 die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			x

(7) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen.

### **Lehrabschlussprüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

(4) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

### **Theoretische Prüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

§ 5. (1) Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

(2) Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

#### **Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren**

§ 6. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien,
2. Rezepte und Optimierungen,
3. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate,
4. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren,
5. Verpackung und Produktkennzeichnung,
6. Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation,
7. Waren- und Lagerwirtschaft,
8. Kundenberatung.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 105 Minuten zu beenden.

#### **Angewandte Mathematik**

§ 7. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rezeptberechnungen/Rezeptkalkulationen (zB Umrechnungen, Anpassung von Produktionsmengen),
2. Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Materialkosten usw.),
3. Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Zutatenkennzeichnungsrechnung (Quid), Nährwertberechnungen usw.),
4. Brutto-, Netto- und Taragewichtrechnung.

(2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

(3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

#### **Praktische Prüfung**

§ 8. Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

##### **Prüfarbeit**

§ 9. (1) Die Prüfarbeit besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil. Sie ist mit einer Note zu bewerten.

(2) Im praktischen Teil hat die zur Prüfung antretende Person nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten:

Er/Sie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. ein Konzept zur Gestaltung eines Dekorstückes aus Schokolade (zB Hohl- und Vollware) und anderen Grundstoffen zu entwickeln und dieses umzusetzen,

2. Pralinen in verschiedenen Ausführungen sowie gefüllte und ungefüllte Schokoladen, Konfektwaren oder Bonbons herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

(3) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen:

Er/Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
2. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter Halbfabrikate, wie zB unterschiedliche Füllungen, Fondant, Zuckermasse, Karamell, Marzipan, Grillage, Nougat, Trüffelmasse, Tunkmasse, Ganache und Streumaterial herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen, Färben, Bemalen, Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren und Formen,
3. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren,
5. die erzeugten Endprodukte fachgerecht und gesetzeskonform zu kennzeichnen (zB Zutaten- und Nährwertkennzeichnung).

(4) Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

(5) Für die Bewertung des praktischen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. fachgerechte Umsetzung,
4. Geschmack und Aussehen,
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten,
6. Hygiene und Sauberkeit.

(6) Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Präsentation der Waren (zB optischer Gesamteindruck, verkaufsfertiges Arrangieren und Zusammenstellen),
2. professionelles Präsentationsverhalten.

(7) Die Aufgaben im praktischen Teil sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

(8) Der mündliche Prüfungsteil soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest zehn Minuten dauern. Er ist nach 15 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

(9) Die zur Prüfung antretende Person kann die ihm/ihr bekannt gegebenen eigenen Materialien, Maschinen und Geräte verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission sie von der Verwendung ausschließen.

(10) Die zur Prüfung antretende Person hat die ihm/ihr bekannt gegebenen Halbfertigteile zur Prüfung mitzubringen.

### **Fachgespräch**

**§ 10.** (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen. Inhalte aus den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung und Umweltschutz sind miteinzubeziehen.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

(4) Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu

erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

#### **Wiederholungsprüfung**

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

#### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 12. (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme der §§ 4 bis 11 mit 1. August 2021 in Kraft.

(2) Die §§ 4 bis 11 treten mit 1. Jänner 2023 in Kraft.

(3) Anlage 1 der Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 28. Oktober 1974, mit der Ausbildungsvorschriften für weitere Lehrberufe erlassen werden, BGBl. Nr. 696/1974, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 177/2005, tritt mit Ablauf des 31. Juli 2021 außer Kraft.

(4) Die Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 5. August 1976, mit der die Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher erlassen wird, BGBl. Nr. 460/1976, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 2022 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Juli 2021 im Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher ausgebildet wurden und die Lehrzeit noch nicht beendet haben, können bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit (ohne Lehrzeitunterbrechung) nach den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften weiter ausgebildet werden.

(6) Lehrlinge, die gemäß dieser Verordnung oder im Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher ausgebildet werden und deren vereinbarte Lehrzeit vor dem 1. Jänner 2023 endet, können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher, BGBl. Nr. 460/1976, antreten.

(7) Lehrzeiten, die im Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher gemäß den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière gemäß dieser Verordnung zur Gänze anzurechnen.

#### **Schramböck**

