

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

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

336. Verordnung: Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung

336. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) (Konditorei (Zuckerbäckerei)-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 Konditorei (Zuckerbäckerei)

§ 1. (1) Der Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) ist als Schwerpunktlehrberuf mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) Neben dem für alle Lehrlinge verbindlichen allgemeinen Teil ist einer der folgenden Schwerpunkte auszubilden:

1. Allgemeine Konditorei,
2. Patisserie.

(3) Eine Kombination der beiden Schwerpunkte ist nicht möglich, es können aber einzelne Inhalte des nicht ausgebildeten Schwerpunktes zusätzlich ausgebildet werden.

(4) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Konditor (Zuckerbäcker) bzw. Konditorin (Zuckerbäckerin) oder auf Wunsch geschlechtsneutral zu bezeichnen.

(5) Die Schwerpunktausbildung ist jedenfalls im Lehrvertrag und im Lehrabschlussprüfungszeugnis durch einen entsprechenden Hinweis neben der Bezeichnung des Lehrberufs zu vermerken.

Berufsprofil

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt die Fachkraft für Konditorei über die in Abs. 2 und 3 festgelegten beruflichen Kompetenzen.

(2) Gemeinsame fachliche Kompetenzbereiche:

1. Konditoreierzeugnisse

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) stellt vielfältige Konditoreiwaren, Süßspeisen und Mehlspeisen unter Berücksichtigung traditioneller und moderner Handwerkstechniken, her.

Die Fachkraft arbeitet mit klassischen österreichischen sowie internationalen Rezepten, führt zugehörige Berechnungen, wie zB Verbrauchs- oder Kostenberechnungen, durch und passt Zutaten und Mengen an. Aus Standardrezepten leitet sie eigene Rezepte ab, adaptiert sie bei Bedarf nach Kundenbedürfnissen, wie durch den Einsatz von Zucker- und Milchalternativen und erarbeitet Rezept- und Arbeitschronologien.

Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate, wie unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Nüsse, Früchte oder Mehle, stellt die Fachkraft zur Verarbeitung bereit. Zur Herstellung der Mehl- und Süßspeisen führt sie rezept- gerecht Arbeitsschritte, wie Backen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Einmelieren, Füllen, Ausrollen, Schneiden und Stürzen, durch. Beim anschließenden Ausfertigen der Produkte, wie Torten, Petit Fours, Lebkuchenwaren, Speiseeis oder Canapés, wendet sie verschiedene Methoden, wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren und Formen an. Damit erreicht sie gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Optik, Konsistenz und Geschmack. Gegebenenfalls achtet sie auf notwendige Haltbarmachung bzw. Konservierung. Sie handhabt benötigte Arbeitsutensilien und Geräte wie Temperaturmessgeräte oder Rühr- und Knetmaschinen und überwacht die Herstellung der Waren. Die fertiggestellten Waren präsentiert sie fachgerecht, wie zB durch Arrangieren in Vitrinen oder Dessertwägen.

Beim Ausführen der Arbeiten sorgt die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) dafür, dass fach einschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie zB Hygienevorschriften und Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes eingehalten werden.

2. Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) verpackt die gefertigten Endprodukte anforderungsgerecht (zB gekühlt) und kennzeichnet sie nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung.

Zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit arbeitet sie bei einfachen lebensmitteltechnologischen Analysen mit und dokumentiert sie. Sie stellt produktspezifische Fehler, wie Fetteif oder Glasurfehler, fest und entnimmt nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Rückstellproben.

Im Verkaufsgespräch berät die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) Kunden auf Basis ihrer Bedürfnisse und entwickelt das jeweils passende Angebot. Sie informiert über das betriebliche Sortiment und bietet auf Kundenwunsch Zusatzleistungen wie zB personalisierte Waren an. Dazu greift sie auf ihre fachliche Expertise und Wissen zu aktuellen Trends in der Branche zurück. Mit Beschwerden und Reklamationen geht sie kompetent um.

3. Warenwirtschaft

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kontrolliert den Warenbestand auf Qualität und Menge und ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Konditoreierzeugnisse. Sie unterstützt beim Tätigen von Anfragen sowie Einholen von Angeboten und führt Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse durch. Bei der Warenannahme überprüft sie Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferung. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Zudem arbeitet die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mit.

(3) Schwerpunktbezogene fachliche Kompetenzbereiche:

1. Allgemeine Konditorei

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei kreiert vielfältige Konditoreiwaren in unterschiedlichen geschmacklichen und optischen Zusammenstellungen. Dazu verwendet sie produktbezogen unterschiedliche Teige, wie Hefe-, Plunder- Blätter-, und Mürbteig und Massen, wie Biskuit-, Brand-, Brüh- und Röstmassen. Diese kombiniert sie mit erzeugten Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen, um einen abgestimmten Gesamteindruck zu bewirken. Dazu verkostet sie einzelne Rohstoffe sowie Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung der hergestellten Waren.

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) entwirft und gestaltet, basierend auf dem jeweiligen Kundenauftrag, anlassbezogene Waren wie Torten, Dekorelemente und Schaustücke. Sie baut Torten fachgerecht auf und kreiert ansprechende Schnittbilder. Dabei berücksichtigt sie die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen. Mehrstöckige Torten, zB Hochzeitstorten setzt sie fachgerecht zusammen und stabilisiert sie.

2. Patisserie

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie arbeitet mit verschiedenen Geschmackskombinationen, Texturen sowie Konsistenzen. Sie verkostet einzelne Rohstoffe sowie Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von Patisseriewaren. Sie bereitet im kochenden Wasser, in der Pfanne oder im Ofen verschiedene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen, zu und stellt passende Füllungen, Saucen und Toppings her. Zudem kreiert die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kalte Desserts, insbesondere Mousse, Cremen, Terrinen, Puddings, Frucht-desserts, aber auch internationale Süßspeisen wie Tiramisu. Im Bereich der kleinen kalten und warmen Küche bereitet sie Getränke und kleine Speisen zu. Die erzeugten Patisseriewaren richtet sie servierfertig und optisch ansprechend an und gibt Speisen und Getränke aus. Dabei berücksichtigt sie die Wahl des Tellers, um die Wirkung des Produkts zu verstärken.

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie wirkt bei der Menüplanung mit und rundet sie mit passenden, kleinen Zwischengängen und Desserts ab. Dabei berücksichtigt sie unterschiedliche Themen und Anlässe und kombiniert verschiedene Komponenten zu abgestimmten Tellerdesserts. Außerdem unterstützt sie bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen und gestaltet kalte und warme Buffets.

(4) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) folgende fachübergreifende Kompetenzen ein:

1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) verfügt über grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, um ihre Tätigkeiten effizient zu organisieren und auszuführen. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis ihres Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.

2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) nachhaltig und ressourcenschonend.

3. Digitales Arbeiten

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabebearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) agiert auf Basis 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:

1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) 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 ihre Ansprechpartner/innen im Lehrbetrieb erreichen.
1.1.5 die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements bei der Erfüllung ihrer Aufgaben berücksichtigen.
1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs
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).
1.3 Branche des Lehrbetriebs
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.
1.4 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten
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.
1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten
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.
1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung
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 Aufgabenbearbeitung 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 ihre Tätigkeit einbringen.
1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation
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).
1.8 Kundenorientiertes Agieren (unter Kunden und Kundinnen werden sämtliche Adressaten der betrieblichen Leistungen verstanden)
Die Fachkraft kann
1.8.1 erklären, warum Kunden/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.
2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten
2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement
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.
2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz
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 ArbeitnehmerInnenschutz- 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.
2.3 Hygiene
Die Fachkraft kann
2.3.1 die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene).
2.3.2 betriebliche Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ (HACCP, IFS) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.
2.3.3 Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.
2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln
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.
3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten (Diese Berufsbildpositionen schließen gegebenenfalls auch entsprechende analoge Anwendungen mit ein)
3.1 Datensicherheit und Datenschutz
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).
3.2 Software und weitere digitale Anwendungen
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).
3.3 Digitale Kommunikation
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.
3.4 Datei- und Ablageorganisation
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.
3.5 Informationssuche und -beschaffung
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).
3.6 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen
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:

4. Kompetenzbereich: Herstellung von Konditoreierzeugnissen			
4.1 Rezepte und Optimierungen			
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 einen Überblick über die branchenspezifischen Grundrezepte zur Herstellung von Konditoreiwaren und Halbfabrikaten geben und deren Zubereitung erläutern.	x		
4.1.3 Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.	x		
4.1.4 die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (zB Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).	x	x	
4.1.5 Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	x		
4.1.6 Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.	x	x	
4.1.7 bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.	x		
4.1.8 Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditoreiwaren durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Material-, Personal- und Produktionskosten berechnen.	x	x	
4.1.9 beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten (zB Rezepte kreativ beeinflussen und anpassen).		x	x
4.1.10 auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren (zB mit Zucker- und Milchalternativen arbeiten, Allergene substituieren, vegane Endprodukte anbieten).			x
4.1.11 Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten.		x	x
4.1.12 Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen.			x
4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.2.1 die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien (LMSVG, Codex Alimentarius Austriacus, LMIV, IFS usw.) bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen.	x	x	x
4.2.2 die Grundlagen der Ernährungslehre darstellen.	x		
4.2.3 verschiedene Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Marzipan, Mehl, Nüsse, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Triebmittel,	x	x	x

Backmittel) sowie Konditoreiwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen.			
4.2.4 die saisonale Verfügbarkeit von den zu verarbeitenden Rohstoffen, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten (zB Obstsorten) einschätzen.	x		
4.2.5 die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen.	x	x	
4.2.6 einen Überblick über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur geben.	x		
4.2.7 branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Konditoreiwaren darstellen und zugehörige Werkzeuge und Geräte (Gießtrichter, Stabmixer, Rühr- und Knetmaschinen, Paletten, Temperaturmessgeräte, Öfen usw.) und ihre Funktionsweise erläutern.	x	x	
4.2.8 einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.	x		
4.2.9 erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (zB Weihnachten, Ostern, Muttertag).	x		
4.2.10 Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.	x		
4.2.11 mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.	x		
4.3 Geräte und Maschinen			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.3.1 Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Maschinen benötigt werden, aus technischen Unterlagen (Bedienungsanleitungen, Datenblätter usw.) ermitteln und anwenden.	x	x	
4.3.2 für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte (zB Gießtrichter, Stabmixer, Rühr- und Knetmaschinen, Palette, Temperaturmessgeräte, Öfen) vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.).	x	x	x
4.3.3 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen.	x	x	x
4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung			
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 Konditoreiwaren, insbesondere Backen, Kochen, Rösten, Garen, Schmelzen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Rühren, Passieren, Sieben, Einmelieren, Mischen, Dressieren, Füllen, Aufstreichen, Trocknen, Ausrollen, Schneiden, Würzen und Stürzen durchführen.	x	x	
4.4.3 verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren.	x	x	
4.4.4 Geliermittel, Verdickungsmittel, Bindemittel, Lockerungs- und Triebmittel fachgerecht einsetzen.		x	x
4.4.5 Zucker fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten, um verschiedene Produkte zu erzeugen (Zuckermasse, Karamell usw.).	x	x	
4.4.6 Schokolade (zB Kuvertüre) temperieren und fachgerecht verarbeiten.	x	x	
4.4.7 betriebsspezifische Teige, Massen, Glasuren, Dessertcremen, Fruchtsaucen, Fruchtsalate, Füllungen und Mousse herstellen.	x	x	x
4.5 Konditoreiwaren und Mehlspeisen			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		

	1	2	3
4.5.1 Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen (Torten, Schnitten, Kuchen, Rouladen, Stückdesserts, Petits Fours, Teegebäck usw.).		x	x
4.5.2 Konditoreiwaren aus Teigen (Konditoreibackwaren) herstellen.	x	x	
4.5.3 Konditoreiwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen.	x	x	x
4.5.4 klassische österreichische Mehlspeisen herstellen (zB Palatschinken, Schmarren, Tascherl, Strudel, Salzburger Nockerl).		x	x
4.5.5 betriebsspezifische warme und kalte Desserts herstellen.		x	x
4.5.6 Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse und Zuckerwaren herstellen (Pralinen, Bonbons usw.).		x	x
4.5.7 Fruchterzeugnisse (zB Marmelade) erzeugen.			x
4.5.8 Salz-, Käse- und Kleingebäck herstellen.		x	x
4.6 Kleine kalte und warme Küche			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.6.1 einen Überblick über die kleine kalte und warme Küche geben.	x	x	
4.6.2 betriebsspezifische Speisen der kleinen kalten und warmen Küche zubereiten.	x	x	
4.6.3 Canapés belegen und dekorieren.	x	x	x
4.6.4 betriebsspezifische alkoholfreie Getränke zB Kaffee- und Teespezialitäten, Fruchtsäfte, Gemüsegetränke und Softdrinks zubereiten.			x
4.7 Speiseeiserzeugung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.7.1 die Grundlagen der Speiseeiserzeugung, insbesondere die speziellen Hygienebedürfnisse, darstellen.		x	
4.7.2 Eis in diversen Sorten herstellen.		x	x
4.7.3 Halbgefrorenes (Semifreddo, Parfait, Sorbet usw.) erzeugen.		x	x
4.7.4 Eisspeisen und Eisdesserts (zB Omelette surprise, Eisterrinen) herstellen und anrichten.		x	x
4.8 Lebzelterei			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.8.1 die Grundlagen der Lebzelterei als Basis des Lehrberufs Konditorei darstellen (Lebkuchenerzeugung usw.).	x	x	
4.8.2 Lebkuchen-Grundteige und Spezialteige (Honigteig, Zuckerteig, Sirupteig usw.) sowie zugehörige Glasuren (Dextringlasur, Fadenzuckerglasur usw.) herstellen.	x	x	
4.8.3 Lebkuchenwaren füllen, glasieren und beisein.		x	x
4.9 Dekoration, Ausfertigung und Präsentation			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.9.1 die kreative Dekoration und Ausfertigung von Konditoreiwaren (zB Torten, Tellerdesserts) planen und ihre Vorschläge skizzieren.			x
4.9.2 essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialien, insbesondere Zucker, Marzipan und Schokolade herstellen (zB Hippen, Krokant, Schokoladebögen, Spinnzucker, Gitter) und verschiedenen Verzierungstechniken anwenden (zB Spritztechnik, Pinseltechnik, Mirror Glaze).		x	x

4.9.3 Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben.		x	x
4.9.4 Vorlagen und Schablonen erstellen.			x
4.9.5 mit Vorlagen, Formen und Schablonen arbeiten.			x
4.9.6 Konditoreiwaren ausfertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchführen, insbesondere Ausstechen, Glasieren, Eindecken, (zB mit Fondant), Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen usw.	x	x	
4.9.7 Konditoreiwaren auflegen und arrangieren (einzeln oder sortiert).	x	x	
4.9.8 hergestellte Waren fachgerecht präsentieren zB auf die Anordnung in Vitrinen und Dessertwägen achten.			x
4.10 Konservierung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.10.1 die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen (zB Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur, Vitaminverlust).		x	
4.10.2 Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Zucker oder Alkohol, Erhitzen, Kühlen usw.).		x	x
5. Kompetenzbereich: Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf			
5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.1.1 Packmittel (Verpackungen, Behälter usw.) anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen.			x
5.1.2 Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.		x	x
5.1.3 die Auswirkungen von inkorrekt Kennzeichnung von Endprodukten darstellen (zB nicht gekennzeichnete Allergene).		x	
5.1.4 gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (zB gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.			x
5.1.5 Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			x
5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation			
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 Konditoreiwaren erkennen (Glasurfehler, Fettreif usw.) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.	x	x	
5.2.3 bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen und Analysen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen (zB Teige auswaschen, Fettreifeanalysen durchführen).		x	x
5.2.4 die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen.		x	
5.2.5 bei der Entnahme von Rückstellproben, zB von Speiseeis, unter Einhaltung der		x	x

rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.			
5.2.6 Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren (zB Inhalte, Methoden, Vorgehensweisen, Prüfungen, Prüfintervalle).		x	x
5.2.7 die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen.			x
5.3. Kundenberatung und Verkauf			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.3.1 auf ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.		x	x
5.3.2 Kunden über die angebotenen Endprodukte bzw. Dienstleistungen (zB personalisierte Waren) beraten.		x	x
5.3.3 Verkaufsgespräche führen, den Bedarf und die Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Vorschläge unterbreiten und Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen.			x
5.3.4 Kunden über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur sowie aktuelle Trends 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
6. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft			
6.1 Beschaffungsprozess			
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 rechtlichen Konsequenzen erklären.	x	x	
6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.2.1 den Warenbestand (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.		x	x
6.2.2 feststellen, ob die für die Herstellung von Konditoreiwaren 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 Anfragen tätigen und Angebote einholen.			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 betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			x

6.3 Warenannahme			
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
6.4 Lagerwirtschaft			
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) Fachliche Kompetenzbereiche im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei sind:

7. Kompetenzbereich: Herstellung von Konditoreiwaren			
7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.1.1 Teige herstellen und verarbeiten, insbesondere Hefeteig (zB Mohn- und Nussstrudel (Potizen), Streuselkuchen, Marillen- oder Zwetschkenfleck, Buchteln, Bienenstich, Brioche, Pinze, Krapfen, Christstollen, Mohn- und Nussbeugel, gerührter Hefegugelhupf, Savarins), Plunderteig (zB Croissants, Butterkipferl, Mohn- oder Nusschlaufen, Marillenplunder, Früchteplunder), Blätterteig (zB Kaffeegebäck wie Strudel, Palmblätter, Schaumrollen, Cremeschnitten, Hohlpasteten, pikant gefüllte Backwaren) und Mürbteig (zB Linzer Augen, Vanillekipferl, Käsemürbgebäck, Spritzgebäck).	x	x	x
7.1.2 leichte, schwere und spezielle Massen herstellen und verarbeiten insbesondere Biskuitmassen, Wiener Massen, Kuchenmassen, Linzer Massen, Baumkuchenmassen, Schaummassen, Makronenmassen, Hippenmassen, Brand- oder Brühmassen, Röstmassen.		x	x

7.1.3 Füllcremen herstellen und verarbeiten insbesondere gerührte Cremes (zB Buttercremen), gekochte Cremes (zB Vanillecreme, Fruchtcreme, Pariser Creme, Ganachecreme, Bayrische Creme), geschlagene Cremes (zB Oberscreme, Schlagcreme) und Mousses.		x	
7.1.4 Füllungen herstellen und verarbeiten insbesondere Nussfüllungen, Mohnfüllungen, Fruchtfüllungen, Topfenfüllungen, Punschfüllung und Vanillecremen.		x	x
7.1.5 Glasuren und Überzugsmassen herstellen und verarbeiten insbesondere Spritzglasuren, Zitronenglasuren, Fondant, Sacherglasur, Ganacheglasur, Fettglasurmasse, Gelees, Konfitüren und Nappage.		x	x
7.2 Verkostung und Vollendung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.2.1 Zutaten und Endprodukte (Konditoreiwaren, Speiseeis, Bonbon- und Zuckerwaren, Produkte der Lebzelterei usw.) verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herauschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.		x	x
7.2.2 beim Kreieren von Konditoreiwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten.			x
7.2.3 Konditoreiwaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			x
7.3 Dekoration und Ausfertigung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.3.1 die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen bei der Gestaltung von Konditoreiwaren berücksichtigen insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke.		x	x
7.3.2 Torten fachgerecht aufbauen und ansprechende Schnittbilder erzielen.		x	x
7.3.3 Glasuren und Überzüge für Torten fachgerecht und optisch ansprechend aufbringen.		x	x
7.3.4 einen abgestimmten Gesamteindruck bei der Kombination von Teigen, Massen, Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen bewirken.			x
7.3.5 auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte zur Gestaltung von anlassbezogenen Waren, insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke (Farbgestaltung, Ausführung usw.) entwickeln.			x
7.3.6 anlassbezogene Waren, insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke für spezielle Anlässe (mit Dekor) aus unterschiedlichen Materialien unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen, insbesondere Geburtstags- und Motivtorten und mehrstöckige Hochzeitstorten.			x
7.3.7 mehrstöckige Torten fachgerecht transportieren, zusammensetzen und stabilisieren.		x	x

(8) Fachliche Kompetenzbereiche im Schwerpunkt Patisserie sind:

8.Kompetenzbereich: Herstellung von Patisseriewaren			
8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.1.1 Produkte (Patisseriewaren, Speiseeis, Bonbon- und Zuckerwaren, Produkte der Lebzelterei usw.) verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herauschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.		x	x

8.1.2 spezielle in der Patisserie eingesetzte Zutaten (Gewürze usw.) verkosten und die Verbindung unterschiedlicher Zutaten abschätzen.		x	x
8.1.3 mit Geschmackskomponenten experimentieren und verschiedene Kombinationen (ausgefallen, harmonisch, kreativ usw.) schaffen.		x	x
8.1.4 alkoholische Getränke zum Aromatisieren und Abschmecken von Süßspeisen verwenden.		x	x
8.1.5 verschiedene Texturen und Konsistenzen bei der Gestaltung von Süßspeisen und Desserts berücksichtigen (zB Geliermethoden, Stickstoff, Gel, Gelees, Sponge, Chips, Espuma, Ganache).			x
8.1.6 beim Kreieren von Patisseriewaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten und für ein abgestimmtes Foodpairing sorgen (zB Speck und Schokolade, Gemüse im Dessert).			x
8.1.7 Patisseriewaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			x
8.2 Patisseriewaren			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.2.1 in Wasser gekochte Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen, insbesondere Knödel, Tascherl, Nockerl (zB Topfenockerl), Nudeln (zB Schupfnudeln) aus verschiedenen Teigen (Topfen,- Kartoffel,- Brandteig, Hefeteig usw.) und Massen (Topfenknödelmasse, Grießknödelmasse usw.) mit passenden Füllungen.	x	x	x
8.2.2 süße Füllungen (zB aus Steinfrüchten, Beerenfrüchten, Fruchtmus, Marmeladen, Nougat, Schokolade) und pikante Füllungen (zB aus Pilzen, Spinat, Selchfleisch, Schinken) herstellen.	x	x	
8.2.3 Saucen und Toppings herstellen, insbesondere Vanille,- Schokolade,- Fruchtsaucen, Cremesaucen (zB gebundene Mostsauce), karamellisierte Saucen (zB Orangensauce), Weinchaudeau, Fruchtragout, Röster, Mus, Kompotte, Butterbrösel, Krokant, Mohn-Zucker und geklärte Butter.	x	x	
8.2.4 am Herd zubereitete Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen, insbesondere Palatschinken, Crêpes, Dalken und Schmarren (zB Kaiserschmarren, Topfenschmarren, Grießschmarren).		x	x
8.2.5 in Fett gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen, insbesondere Früchte in Backteig (zB Milchbackteig, Weinbackteig, Bierbackteig), Krapfen, Spritzkrapfen (Brandteig), gebackene Mäuse und Pofesen.		x	x
8.2.6 im Ofen gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen, insbesondere Soufflés, warme Puddings (zB Mohr im Hemd, Gewürzpudding, Topfenpudding), Omeletts (zB Biskuit-, Auflauf-, Bechamelomelette), Salzburger Nockerln, Buchteln, Strudel (zB Milchrahmstrudel), überbackene Palatschinken.		x	x
8.2.7 süße und pikante Aufläufe (zB Scheiterhaufen, Reisauflauf) herstellen.		x	x
8.2.8 flambierte Süßspeisen herstellen und präsentieren (zB flambierte Früchte oder Crêpes).			x
8.2.9 kalte Desserts zubereiten, insbesondere Mousse, Cremes, Terrinen, Puddings (zB kalter Reispudding) und Frucht-desserts (zB Fruchtsalate, Kaltschalen, Kompotte).	x	x	x
8.2.10 internationale Süßspeisen herstellen (zB Bread and Butterpudding, Chiapudding, Tiramisu, Creme Brulée, Gibanica, Profiteroles, getränkte Savarins).			x
8.2.11 vegetarische und vegane Umsetzungen von Desserts und Süßspeisen vorschlagen.			x
8.3 Präsentation und Gestaltung			

Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.3.1 für die jeweilige Speise den richtigen Teller wählen und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten (Anrichtetechnik, Greifraum usw.).		x	x
8.3.2 Süßspeisen und Desserts präsentieren, garnieren und anrichten.		x	x
8.3.3 Buffets befüllen, Waren ansprechend anrichten und unter Beachtung des Mottos der jeweiligen Veranstaltung gestalten.			x
8.3.4 Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen und anrichten.			x
8.3.5 Süßspeisen oder Desserts vor dem Gast präsentieren (zB Live Plating, flambieren).			x
8.3.6 beim Vorbereiten von Süßspeisen und Desserts für die Food-Fotografie mitwirken (zB für Fotoboxen oder den Social-Media-Auftritt des Unternehmens)			x
8.4 Kleine kalte und warme Küche			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.4.1 kleine kalte Speisen, insbesondere Cocktails und Salate sowie Klassiker wie zB gefüllte Eier oder Schinkenrollen herstellen und anrichten.	x	x	x
8.4.2 pikante Brotaufstriche herstellen.	x	x	x
8.4.3 belegte Brote, Sandwiches, Fingerfood, gefüllte Croissants und Canapés belegen und als Teller- und als Buffetspeise anrichten.	x	x	x
8.4.4 kleine warme Speisen, insbesondere Schinken-Käse-Toast, Schinkenkipferl, Quiche, Gulaschsuppe herstellen und anrichten.	x	x	x
8.4.5 Kleingebäcke (zB Jourgebäcke) herstellen.		x	x
8.4.6 Speisen und Getränke zur Ausgabe bereitstellen.	x	x	x
8.5 Getränke			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.5.1 Aufguss- und Heißgetränke sowie Kakao- und Milchmixgetränke zubereiten und servierfertig anrichten.		x	x
8.5.2 Säfte und Erfrischungsgetränke selbst zubereiten und servierfertig anrichten insbesondere Fruchtsäfte, Gemüsegetränke und Softdrinks.	x	x	x
8.6 Mise en Place			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.6.1 die grundlegenden Aufgabenbereiche der jeweiligen Küchenposten erklären, fachgerecht benennen und mit ihnen in der Küchenfachsprache kommunizieren.	x		
8.6.2 einen Überblick über die Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot sowie die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und das Gläsersortiment geben.	x		
8.6.3 seinen Küchenposten mit benötigten Lebensmitteln aus verschiedenen Lagerorten befüllen und die benötigten Arbeitsmittel zusammenstellen, um ein zügiges Ausfertigen von Speisen zu gewährleisten (Mise en Place).	x	x	
8.7 Menüzusammenstellung und Menüplanung			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		

	1	2	3
8.7.1 die Grundlagen der Speisenabfolge und Speisenzusammenstellung beachten und die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.		x	
8.7.2 passende Desserts und Zwischengänge unter Berücksichtigung unterschiedlicher Themen und Anlässe, vorschlagen, zB Amuse-Bouche, Pré-Dessert, Sorbet- Gang.		x	x

(9) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBI. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBI. 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 Konditorei- und Patisseriewaren und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.
- (2) Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

Konditorei- und Patisseriewaren

- § 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. Konditorei- und Patisseriewaren (Produkte),
 5. Verkostung und Vollendung,
 6. Dekoration und Präsentation,
 7. Verpackung und Produktkennzeichnung,
 8. Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation,
 9. Waren- und Lagerwirtschaft,
 10. 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 100 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 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 Konditorei- und Patisseriewaren (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 Prüfung 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.

Schwerpunkt: Allgemeine Konditorei

(3) Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. ein Konzept zur Gestaltung einer Torte für einen vorgegebenen Anlass zu entwickeln und dieses umzusetzen.
2. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

(4) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
2. Konditoreiwaren unter Verwendung verschiedener, selbst erzeugter Halbfabrikate wie Teige, Massen, Füllcremen, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen sowie verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, 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. Konditoreiwaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

Schwerpunkt: Patisserie

(5) Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Patisserie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. zu einem vorgegebenen Menü ein passendes Tellerdessert aus drei Komponenten zusammenzustellen, herzustellen und anzurichten,
2. eine Aufschnitttorte zu erzeugen,
3. Speisen der kleinen kalten oder warmen Küche (zB Canapés) herzustellen und anzurichten,
4. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren, auszufertigen und anzurichten.

(6) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern und für ein abgestimmtes Foodpairing zu sorgen,
2. Patisseriewaren (Eis oder Mousse, Stückdesserts, Petit Fours usw.) unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen,
3. Patisseriewaren zu verkosten,

4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

(7) Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Konditorei- bzw. Patisseriewaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

(8) 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 (zB ansprechende Schnittbilder),
4. Geschmack und Aussehen,
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten,
6. Hygiene und Sauberkeit.

(9) Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend.

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

(10) 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.

(11) 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.

(12) Die zur Prüfung antretende Person kann die 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.

(13) Die zur Prüfung antretende Person hat die 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 und die Schwerpunktausbildung 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) Die Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 27. August 1973, mit der Ausbildungsvorschriften für weitere Lehrberufe erlassen werden, BGBl. Nr. 491/1973, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 129/2017, tritt mit Ablauf des 31. Juli 2021 außer Kraft.

(4) Die Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 14. Mai 1975 mit der die Prüfungsordnung für die Lehrabschlußprüfung im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) erlassen wird, BGBl 272/1975, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 2022 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Juli 2021 im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) gemäß Anlage 11 der in Abs. 3 angeführten Verordnung 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 Konditor (Zuckerbäcker) 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 Konditor (Zuckerbäcker), BGBl. Nr. 272/1975, antreten.

(7) Lehrzeiten, die im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) gemäß den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) gemäß dieser Verordnung zur Gänze anzurechnen.

Schramböck

