

Kurztitel

Chocolatier/Chocolatière-Ausbildungsordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 334/2021

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 3

Inkrafttretensdatum

01.08.2021

Index

50/04 Berufsausbildung

Text

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
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.
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 Brutto Bezug, Netto Bezug, 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 seine/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
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 betrieboptimierte 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 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.
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 (zB HACCP, IFS) und „Gute Hygiene Praxis“ 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 Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren			
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 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
4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung			
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	x	x	x

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.			
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
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		
4.3 Geräte und Maschinen			
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, Temperiermaschinen, Kuvertüreauflöser, Schokoladegießmaschinen, Tunkanlagen, Drehmühlen, Dragierkesseln) beurteilen (zB Schutzvorrichtungen prüfen).		x	x
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			x

zum/beim Temperieren von Schokolade).			
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 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	
4.5 Verkostung und Vollendung			
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 herausschmecken, 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

4.6 Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren			
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
4.7 Dekoration und Ausfertigung			
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.) unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen.			x
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
4.8 Konservierung			
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

5. Kompetenzbereich: Verpackung, Qualitätssicherung und Warenpräsentation			
5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung			
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
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 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
5.3 Warenpräsentation und Kundenberatung			
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
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 rechtliche 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) 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
6.3 Warenannahme und Qualitätskontrolle			
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 Lieferverzögerung 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) 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.

Schlagworte

Informationsbeschaffung, Produktionsanlage, Aufbauorganisation, Betriebsmittel, Sturzgefahr, Arbeitsschutzvorgabe, Gesundheitsvorgabe, Dateioorganisation, Dateistruktur, Materialkosten, Personalkosten, Zuckeralternative, Rezeptchronologien, Suspensionsprozess, Emulgierprozess, Rohstoff, Geliemittel, Verdickungsmittel, Rührmaschine, Maßeinheit, Messeinrichtung, Steuereinrichtung, Hohlware, Trüffelpraline, Grillagepraline, Abfüllanlage, Bestellschein

Zuletzt aktualisiert am

30.07.2021

Gesetzesnummer

20011617

Dokumentnummer

NOR40236621