

Kurztitel

Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 336/2021

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
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	x	x	x

Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Marzipan, Mehl, Nüsse, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Triebmittel, 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, Schokoladerzeugnisse 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 beeisen.		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,		x	x

Marzipan und Schokolade herstellen (zB Hippen, Krokant, Schokoladebögen, Spinnzucker, Gitter) und verschiedenen Verzierungstechniken anwenden (zB Spritztechnik, Pinseltechnik, Mirror Glaze).			
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, Fettreifanalysen 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 rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.		x	x
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 aus- reichender 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			x

Konditionen berücksichtigen.			
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 Zwetschenfleck, Buchteln, Bienenstich, Brioches, 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 Buttercremes), 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 Vanillecremes.		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 herausschmecken 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, Füllcremes, 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 herausschmecken 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, Cremen, 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			x

Savarins).			
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	x	x	

Lagerorten befüllen und die benötigten Arbeitsmittel zusammenstellen, um ein zügiges Ausfertigen von Speisen zu gewährleisten (Mise en Place).			
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), 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, Konditoreierzeugnis, Aufbauorganisation, Betriebsmittel, Sturzgefahr, Gesundheitsvorgabe, Dateiorganisation, Dateistruktur, Materialkosten, Personalkosten, Zuckeralternative, Rezeptchronologien, Rohstoff, Milchprodukt, Geliermittel, Rührmaschine, Maßeinheit, Datenblatt, Lockerungsmittel, Salzgebäck, Käsegebäck, Kaffeespezialität, Vorgabe, Bestellschein, Mohnstrudel, Marillenfleck, Mohnbeugel, Mohnschlaufe, Brandmasse, Geburtstagstorte, Bonbonware, Biskuitomelette, Auslaufomelette, Tellerspeise, Aufgussgetränk, Kakaomixgetränk, Sorbetgang, Geschäftsführerin, Ansprechpartnerin

Zuletzt aktualisiert am

04.08.2021

Gesetzesnummer

20011624

Dokumentnummer

NOR40236862