

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Konditor/in (Zuckerbäcker/in)

Lehrzeit: 3 Jahre

Lehrling: Vorname(n), Zuname(n)

Beginn der Ausbildung

Ende der Ausbildung

Ausbildungsbetrieb

Telefonnummer

Ausbilder: Titel, Vorname(n), Zuname(n)

E-Mail Adresse

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
1.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe						
2.	Grundkenntnisse über die Funktion der im Betrieb verwendeten Maschinen, Geräte und Werkzeuge						
3.	Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate, ihrer Eigenschaften, Lagerung und Verwendungsmöglichkeiten						
4.	Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate						
	Prüfen, Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate						
5.	Kochen, Rühren, Ausrollen, Garen, Passieren, Auswiegen, Abklaren, Sieben, Trocknen, Belegen, Füllen, Ausstechen, Mischen						
	Backen, Kochen, Rühren, Schlagen, Ausrollen, Garen, Einmelieren, Schneiden, Stürzen, Dressieren, Aufschlagen, Streichen, Trocknen, Glasieren, Überziehen, Belegen, Füllen, Spritzen, Formen, Einschlagen, Mischen						
	Backen, Sieden, Einmelieren, Schneiden, Stürzen, Dressieren, Streichen, Trocknen, Temperieren, Glasieren, Überziehen, Dekorieren, Spritzen, Formen, Einschlagen						
6.	Herstellen von leichten, schweren und Spezialmassen						
7.	Herstellen von Teigen						

L e h r j a h r e

Pos.	Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften	½	1.	1 ½	2.	2 ½	3.
8.	Herstellen von Spritzglasur, Vanillecreme und Füllungen						
	Herstellen von Füllcremen, Tunken und Überziehen mit Fondant						
	Herstellen von sonstigen Glasuren und Cremes						
9.	Behandeln und Verarbeiten von Zucker						
	Grundkenntnisse im Verarbeiten von Süßstoffen						
10.	Verarbeiten von Kakao und Kakaoprodukten						
	Verarbeiten von Kakao und Kakaoprodukten, Tunken mit Tunkmasse						
11.	Verarbeiten von Obst						
12.	Einhalten der im Betrieb erforderlichen Hygiene						
13.	Grundkenntnisse von Grundrezepten						
	Kenntnis von Grundrezepten						
14.	Kenntnis der Speiseeiserzeugung						
15.	Kenntnis der Bonbon- und Zuckerwarenerzeugung						
16.	Grundkenntnisse der Patisserie						
17.	Grundkenntnisse über Lockerungs- und Triebmittel						
18.	Grundkenntnisse der einschlägigen Konservierungs-, Kühl- bis einschließlich Tiefkühlmethoden						
	Kenntnis der einschlägigen Konservierungs-, Kühl- bis einschließlich Tiefkühlmethoden						
19.	Grundkenntnisse des Lagerns der Fertigware						
	Kenntnis des Lagerns der Fertigware						
	Grundkenntnisse des Verpackens der Fertigware						
20.	Kenntnis der einschlägigen Hygienevorschriften						
21.	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften und des Bäckereiarbeitergesetzes						
	Grundkenntnisse des Lebensmittelgesetzes, des Codex Alimentarius Austriacus						
22.	Kenntnis über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit.						
23.	Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)						
24.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften						

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Falls zutreffend, Angabe welche Berufsbildpositionen (BBP) über Kurse oder über Ausbildungsverbundmaßnahmen vermittelt werden:

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

BBP:			
von: bis:			
Kursunternehmen / Verbundbetrieb			

Zusätzliche Maßnahmen in der Ausbildung

Nachhilfe			
Coaching/Mediation			
Kurse/Seminare/Workshops			
Prüfungsvorbereitung			

Durchgeführte Abstimmungsgespräche

	Datum	Unterschrift Ausbilder	Unterschrift Lehrling
1. Lehrjahr			
2. Lehrjahr			
3. Lehrjahr			