

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf

Lebzelter/in und Wachszieher/in

Lehrzeit: 2 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. |
|------|---|---|----|-----|----|
| 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, Schlagen, Ausrollen, Brechen, Treiben, Passieren, Schneiden, Auswiegen, Aufschlagen, Abklaren, Sieben, Belegen, Füllen, Ausstechen, Mischen | | | | |
| | Tunken, Dressieren, Temperieren, Verzieren, Spritzen, Backen, Würzen, Streichen, Überziehen, Glasieren | | | | |
| 6. | Herstellen von Grundteigen | | | | |
| | Herstellen von Spezialteigen und Massen | | | | |
| 7. | Herstellen von Füllungen | | | | |
| | Herstellen von Füllungen, Glasuren | | | | |
| 8. | Behandeln und Verarbeiten von Honig und Zucker | | | | |
| 9. | Kenntnis von Grundrezepten | | | | |
| | Kenntnis von Spezialrezepten | | | | |
| 10. | Kenntnis der Metherstellung | | | | |
| 11. | Grundkenntnisse über Triebmittel | | | | |
| | Kenntnis über Triebmittel | | | | |

L e h r j a h r e

| Pos. | Fertigkeiten und Kenntnisse lt. Ausbildungsvorschriften | ½ | 1. | 1 ½ | 2. |
|------|---|---|----|-----|----|
| 12. | Kenntnis der Herstellungsverfahren zur Erzeugung von Kerzen und Wachswaren | | | | |
| 13. | Formen und Gießen | | | | |
| 14. | Grundkenntnisse des Lagerns und Verpackens der Fertigwaren | | | | |
| 15. | Kenntnis der einschlägigen Hygienevorschriften | | | | |
| 16. | Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften und des Bäckereiarbeitergesetzes | | | | |
| | Grundkenntnisse des Lebensmittelgesetzes und des Codex alimentarius austriacus | | | | |
| 17. | Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit | | | | |
| 18. | Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz) | | | | |
| 19. | 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 | | | |
| | | | |