

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Konditor/-in (Zuckerbäcker/-in)

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 277/1980 1. Juli 1980

Dieser Lehrberuf wird vom Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) mit 01.08.2021 abgelöst.

Berufsbild

Für den Lehrberuf Konditor/-in (Zuckerbäcker/-in) wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hierbei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert und vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis zur Anwendung gebracht werden.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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		-
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

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Konditor/-in (Zuckerbäcker/-in)

Lehrzeit 3 Jahre BGBl. Nr. 277/1980 1. Juli 1980

15.	-	-	Kenntnis der Bonbon- und Zuckerwarenerzeugung
-----	---	---	---

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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 der 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	-	-

Ausbildung in Form der Doppellehre

In Fällen der gleichzeitigen Ausbildung eines Lehrlings in zwei Lehrberufen sind dem Lehrling die Fertigkeiten und Kenntnisse beider Lehrberufe in der in den beiden Berufsbildern festgelegten zeitlichen Reihenfolge unter Bedachtnahme auf die sich gemäß § 6 Abs. 2 des Berufsausbildungsgesetzes ergebende Lehrzeitdauer zu vermitteln.