

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebzelter/-in und Wachszieher/-in

Lehrzeit 2 Jahre BGBl. II Nr. 277/1980 01. Juli 1980

Berufsbild

Für den Lehrberuf Lebzelter/-in und Wachszieher/-in wird folgendes Berufsbild festgelegt. Hierbei sind die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse spätestens in dem jeweils angegebenen 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
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
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	-

Das Lehrberufs-ABC

Berufsbild für den Lehrberuf

Lebzelter/-in und Wachszieher/-in

Lehrzeit 2 Jahre BGBl. II Nr. 277/1980 01. Juli 1980

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr
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 aushangspflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften	

Ausbildung in Form der Doppellehre

Die Bestimmungen über das Berufsbild sind auf die Fälle der gleichzeitigen Ausbildung eines Lehrlings in zwei Lehrberufen sinngemäß mit der Maßgabe anzuwenden, dass dem Lehrling die Inhalte der jeweils in Betracht kommenden beiden Berufsbilder in der in diesen Berufsbildern festgelegten zeitlichen Reihenfolge und unter Bedachtnahme auf die sich in solchen Fällen gemäß § 6 Abs. 2 des Berufsausbildungsgesetzes ergebende Lehrzeitdauer vermittelt werden.

Die obigen Bestimmungen sind auf Lehrlinge, deren Ausbildung vor dem 1. Juli 1979 begonnen hat, nicht anzuwenden; auf diese Lehrlinge finden die am 30. Juni 1980 geltenden Bestimmungen über Berufsbilder Anwendung.