europass

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Österreich

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES [1]

Lehrabschlussprüfungszeugnis Chocolatier/Chocolatière

[1] In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES [2]

[2] Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Fachliche Kompetenzbereiche:

Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren
Der Chocolatier/Die Chocolatière stellt aus qualitativ hochwertigen Zutaten vielfältige Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren her.
Er/Sie arbeitet mit branchenspezifischen Rezepten, führt zugehörige Berechnungen, wie zB Verbrauchs- oder Kostenberechnungen, durch und passt Zutaten und Mengen an. Aus Standardrezepten leitet er/sie eigene Rezepte ab und adaptiert sie bei Bedarf nach Kundenwünschen und -bedürfnissen, wie zB durch Zucker- und Milchalternativen. Außerdem unterstützt er/sie beim Up-Scaling und Optimieren von Rezepten für Produktionsmaschinen und erarbeitet Rezept- und Arbeitschronologien.
Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate, wie unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Kakao oder Früchte, stellt er/sie zur Verarbeitung bereit. Für den Produktionsprozess bereitet er/sie manuelle Arbeitsutensilien, wie Gießtrichter oder Konfektharfen, und Produktionsmaschinen bzw. -anlagen vor, rüstet, bedient und überwacht sie. Dazu passt er/sie Parameter, wie Temperaturprofil oder Rührgeschwindigkeit, an. Durch unterschiedliche Methoden, wie Dickziehen, Kandieren, Dörren, Kristallisieren, Gefriertrocknen, Garen, Pasteurisieren und Emulgieren, erreicht er/sie gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Konsistenz, Geschmack und Konservierung. Er/Sie erzeugt Gelees, Füllungen, Dragees, Tunkmassen, Ganachen, Streumaterialien, Creme-Schokoladen und Kuvertüren. Daraus fertigt er/sie verschiedene Produkte, wie gefüllte, ungefüllte und belegte Tafelschokoladen, verschiedene Pralinen und Bonbons, an. Zudem gestaltet er/sie Dekorerzeugnisse, wie Schaustücke oder Marzipanfiguren unter Berücksichtigung von Kundenwünschen und speziellen Anlässen (zB Ostern, Hochzeit).
Beim Ausfertigen der Erzeugnisse berücksichtigt der Chocolatier/die Chocolatière die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben sowie Oberflächengestaltungen und wendet Methoden, wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Spritzen, Tunken, Gießen, Sprühen, Bemalen und Formen, an.
Der Chocolatier/Die Chocolatière verkostet Rohstoffe und Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren.
Beim Ausführen der Arbeiten sorgt der Chocolatier/die Chocolatière dafür, dass facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie zB Hygienevorschriften und Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes, eingehalten werden.

Verpackung, Qualitätssicherung und Warenpräsentation
Der Chocolatier/Die Chocolatière verpackt die gefertigten Endprodukte anforderungsgerecht (zB gekühlt), auch unter Einsatz von betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungsmaschinen, und kennzeichnet sie nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung.
Zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit führt er/sie einfache lebensmitteltechnologische Analysen durch und dokumentiert sie. Er/Sie stellt produktspezifische Fehler, wie Fettreif, Zuckerkristallisation oder Oxidation, fest und entnimmt nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Rückstellproben.
Der Chocolatier/Die Chocolatière informiert Kunden und Kundinnen über das betriebliche Sortiment und präsentiert seine/ihre Produkte ansprechend. Darüber hinaus informiert er/sie zu aktuellen Trends in der Branche und bietet Zusatzleistungen wie zB personalisierte Ware an. Mit Beschwerden und Reklamationen geht er/sie kompetent um.

Warenwirtschaft
Der Chocolatier/Die Chocolatière kontrolliert den Warenbestand auf Qualität und Menge und ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren. Er/Sie führt Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse durch. Bei der Warenannahme überprüft er/sie Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferung. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet er/sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Zudem arbeitet der Chocolatier/die Chocolatière bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mit.

Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld
Der Chocolatier/Die Chocolatière verfügt über grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, um seine/ihre Tätigkeiten effizient zu organisieren und auszuführen. Er/Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihm/ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis seines/ihres Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert er/sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat, auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.

Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten
Der Chocolatier/Die Chocolatière wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Er/Sie reflektiert sein/ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in seinem/ihrem Aufgabenbereich. Der Chocolatier/Die Chocolatière beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für seine/ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt er/sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert der Chocolatier/die Chocolatière nachhaltig und ressourcenschonend.

Digitales Arbeiten
Der Chocolatier/Die Chocolatière wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für seine/ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte und betriebliche Software aus und nutzt diese effizient. Er/Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Der Chocolatier/Die Chocolatière agiert auf Basis seiner/ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten, unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Datenschutz-Grundverordnung).

4. Tätigkeitsfelder, die für den Inhaber/die Inhaberin des Abschlusszeugnisses zugänglich sind [3]

Tätigkeitsfelder:
Einsatz u. a. in Klein- und Mittelbetrieben der handwerklichen/gewerblichen Schokoladeherstellung, in Schokolademanufakturen, Confiserien, Betrieben der Süßwarenindustrie sowie in Konditoreien, Bäckereien und Cafés

[3] Falls gegeben

[*] **Erläuterung**

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass).

Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: http://europass.cedefop.europa.eu und www.europass.at

5. Amtliche Grundlagen des Abschlusszeugnisses

Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist** Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses NQR/EQR 4 ISCED 35	**Bewertungsskala/Bestehensregeln** Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	**Internationale Abkommen** Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige automatische Anerkennung von Lehrabschlussprüfungen und anderen berufsbezogenen Abschlüssen. Auskünfte zu den gleichgestellten Lehrberufen erteilt das Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft.

Rechtsgrundlage

1. Chocolatier/Chocolatière-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 334/2021 (Ausbildung im Betrieb)
2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)
3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher (Ausbildungsordnung BGBl. Nr. 696/1974 i.d.F. BGBl. II Nr. 177/2005), welcher mit 31.07.2021 ausgelaufen ist.

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Zeugnisses

1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Chocolatier/Chocolatière-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen.

2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlerntätigkeit oder durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.

Zusätzliche Informationen

Zugang: Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Ausbildung im Betrieb: Die Ausbildung im Betrieb umfasst $^{4}/_{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 3 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 334/2021 (vgl. Berufsbild).

Ausbildung in der Berufsschule: $^{1}/_{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.

Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at

Nationales Europasszentrum: europass@oead.at
Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien