europass

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Österreich

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (1)

Lehrabschlussprüfungszeugnis Konditorei – Schwerpunkt Patisserie

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (2)

(2) Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Gemeinsame fachliche Kompetenzbereiche:

Konditoreierzeugnisse
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) stellt vielfältige Konditoreiwaren, Süßspeisen und Mehlspeisen unter Berücksichtigung traditioneller und moderner Handwerkstechniken, her. Die Fachkraft arbeitet mit klassischen österreichischen sowie internationalen Rezepten, führt zugehörige Berechnungen, wie zB Verbrauchs- oder Kostenberechnungen, durch und passt Zutaten und Mengen an. Aus Standardrezepten leitet sie eigene Rezepte ab, adaptiert sie bei Bedarf nach Kundenbedürfnissen, wie durch den Einsatz von Zucker- und Milchalternativen und erarbeitet Rezept- und Arbeitschronologien. Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate, wie unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Nüsse, Früchte oder Mehle, stellt die Fachkraft zur Verarbeitung bereit. Zur Herstellung der Mehl- und Süßspeisen führt sie rezept- gerecht Arbeitsschritte, wie Backen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Einmelieren, Füllen, Ausrollen, Schneiden und Stürzen, durch. Beim anschließenden Ausfertigen der Produkte, wie Torten, Petit Fours, Lebkuchenwaren, Speiseeis oder Canapés, wendet sie verschiedene Methoden, wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren und Formen an. Damit erreicht sie gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Optik, Konsistenz und Geschmack. Gegebenenfalls achtet sie auf notwendige Haltbarmachung bzw. Konservierung. Sie handhabt benötigte Arbeitsutensilien und Geräte wie Temperaturmessgeräte oder Rühr- und Knetmaschinen und überwacht die Herstellung der Waren. Die fertiggestellten Waren präsentiert sie fachgerecht, wie zB durch Arrangieren in Vitrinen oder Dessertwägen. Beim Ausführen der Arbeiten sorgt die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) dafür, dass facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie zB Hygienevorschriften und Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes eingehalten werden.

Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) verpackt die gefertigten Endprodukte an- forderungsgerecht (zB gekühlt) und kennzeichnet sie nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung. Zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit arbeitet sie bei einfachen lebensmitteltechnologischen Analysen mit und dokumentiert sie. Sie stellt produktspezifische Fehler, wie Fettreif oder Glasurfehler, fest und entnimmt nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Rückstellproben. Im Verkaufsgespräch berät die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) Kunden auf Basis ihrer Bedürfnisse und entwickelt das jeweils passende Angebot. Sie informiert über das betriebliche Sortiment und bietet auf Kundenwunsch Zusatzleistungen wie zB personalisierte Waren an. Dazu greift sie auf ihre fachliche Expertise und Wissen zu aktuellen Trends in der Branche zurück. Mit Beschwerden und Reklamationen geht sie kompetent um.

Warenwirtschaft
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kontrolliert den Warenbestand auf Qualität und Menge und ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Konditoreierzeugnisse. Sie unterstützt beim Tätigen von Anfragen sowie Einholen von Angeboten und führt Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse durch. Bei der Warenannahme überprüft sie Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferung. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Zudem arbeitet die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mit.

Schwerpunktbezogene fachliche Kompetenzbereiche:

Patisserie
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie arbeitet mit verschiedenen Geschmackskombinationen, Texturen sowie Konsistenzen. Sie verkostet einzelne Rohstoffe sowie Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von

Patisseriewaren. Sie bereitet im kochenden Wasser, in der Pfanne oder im Ofen verschiedene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen, zu und stellt passende Füllungen, Saucen und Toppings her. Zudem kreiert die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kalte Desserts, insbesondere Mousse, Cremen, Terrinen, Puddings, Fruchtdesserts, aber auch internationale Süßspeisen wie Tiramisu. Im Bereich der kleinen kalten und warmen Küche bereitet sie Getränke und kleine Speisen zu. Die erzeugten Patisseriewaren richtet sie servierfertig und optisch ansprechend an und gibt Speisen und Getränke aus. Dabei berücksichtigt sie die Wahl des Tellers, um die Wirkung des Produkts zu verstärken. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie wirkt bei der Menüplanung mit und rundet sie mit passenden, kleinen Zwischengängen und Desserts ab. Dabei berücksichtigt sie unterschiedliche Themen und Anlässe und kombiniert verschiedene Komponenten zu abgestimmten Tellerdesserts. Außerdem unterstützt sie bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen und gestaltet kalte und warme Buffets.

Fachübergreifende Kompetenzbereiche:

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

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

Digitales Arbeiten
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) agiert auf Basis 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 Mittel- und Großbetrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in öffentlichen/privaten Großküchen, Kantinen, Mensen, Konditoreien, Bäckereien, Cafés sowie in Betrieben der Backwaren- und Süßwarenindustrie

[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	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist**
Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus

Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses	**Bewertungsskala/Bestehensregeln**
NQR/EQR 4 ISCED 35	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 Wirtschaft, Energie und Tourismus.
Rechtsgrundlage 1. Konditorei-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 336/2021 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule) 3. Der vorliegende Lehrberuf ersetzt den Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) (Ausbildungsordnung BGBl. Nr. 491/1973 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 Konditorei-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. 336/2021 (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