

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(1)</sup>**Lehrabschlussprüfungszeugnis Obst- und Gemüsekonservierer/in**<sup>(1)</sup> In der Originalsprache2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Rohware zählen, wiegen und übernehmen
- Rohstoffe auf ihre Qualität kontrollieren, Eignungskontrollen durchführen und Verwendungszweck festlegen
- Rohstoffe sowie Halb- und Fertigprodukte sachgerecht lagern; Lagerbedingungen kontrollieren
- Konservierungstechnik auswählen und Produktion vorbereiten
- Obst und Gemüse durch verschiedene Methoden haltbar machen
- Produktionsanlagen in Betrieb setzen, Steuerungsdaten eingeben (Auslesen, Waschen, Zurichten, Zerkleinern)
- Maschinen bedienen und Produktionsablauf überwachen
- Produktqualität überprüfen, Proben laufend entnehmen
- Maschinen und Anlagen warten, reinigen und desinfizieren
- Neue Rezepturen und Produkte entwickeln
- Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Normen und Umweltstandards ausführen
- Berufsbezogene Fremdsprache anwenden

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND <sup>(3)</sup>**Tätigkeitsfelder:**

Einsatz in Industrie- und Gewerbebetrieben der Obst- und Gemüseverwertung.

**Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe:**

Berechtigungen aufgrund der Gewerbeordnung 1994: Für die auf Grund der Gewerbeordnungs-Novelle 2002 reglementierten Gewerbe gelten die in den entsprechenden Verordnungen enthaltenen gewerberechtlichen Bestimmungen bezüglich der Erbringung des Befähigungsnachweises. Bestandene Lehrabschlussprüfungen ersetzen insbesondere jene Teile der Meisterprüfung, die sich auf die handwerklich-fachlichen Fertigkeiten und Kenntnisse beziehen.

<sup>(3)</sup> 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](http://www.europass.at)

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSSES	
<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer (Adresse siehe Zeugnis)	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b> EQR/NQR 4 ISCED 35	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> Gesamtkalkül: Mit Auszeichnung bestanden Mit gutem Erfolg bestanden Bestanden Nicht bestanden
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> Zugang zur Berufsreifeprüfung, einem Vorbereitungslehrgang, einer Werkmeisterschule oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wo bei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	<b>Internationale Abkommen</b> Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige Anerkennung von Lehrberufen. Nähere Auskünfte dazu erteilt das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort.
<b>Rechtsgrundlage</b> 1. Obst- und Gemüsekonservierer/in-Ausbildungsordnung BGBl. Nr. 435/83 und Prüfungsordnung BGBl. Nr. 210/76 (Ausbildung im Betrieb) 2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES
<p>1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Obst- und Gemüsekonservierer/in-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.</p> <p>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, Anlern-tätigkeit, durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.</p>
<p><b>Zusätzliche Informationen</b></p> <p><b>Zugang:</b> Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht</p> <p><b>Ausbildungsdauer:</b> 2 Jahre</p> <p><b>Ausbildung im Betrieb:</b> Die Ausbildung im Betrieb umfasst 4/5 der Gesamtausbildungszeit. Im Vordergrund steht dabei die Vermittlung von berufsspezifischen Fertigkeiten und Kenntnissen gemäß § 3 der Ausbildungsordnung, BGBl. Nr. 435/83, die den Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des oben angeführten Profils der Fertigkeiten und Kompetenzen befähigen.</p> <p><b>Ausbildung in der Berufsschule:</b> 1/5 der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, in einem berufsbegleitenden, fachlich einschlägigen Unterricht den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.</p> <p><b>Weitere Informationen:</b> (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: <a href="http://www.bildungssystem.at">http://www.bildungssystem.at</a></p> <p><b>Nationales Europasszentrum:</b> <a href="mailto:europass@oead.at">europass@oead.at</a> Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien; Tel. + 43 1 53408-684 oder 685</p>