

Kurztitel

Ausbildungsvorschriften für Lehrberufe

Kundmachungsorgan

BGBI.Nr. 491/1973 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 177/2005

§/Artikel/Anlage

Anl. 11

Inkrafttretensdatum

01.04.2005

Beachte

vgl. auch Art. XVI der V BGBI. Nr. 277/1980.

Text

Anlage 11

**Ausbildungsvorschriften
für den Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker)**

Berufsbild

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe		
Grundkenntnisse über die Funktion der im Betrieb verwendeten Maschinen, Geräte und Werkzeuge	-	-
Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate, ihrer Eigenschaften, Lagerung und Verwendungsmöglichkeiten		
Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate	Prüfen, Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate	
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
-	Herstellen von leichten, schweren und Spezialmassen	
Herstellen von Teigen	Herstellen von Teigen	-
Herstellen von Spritzglasur, Vanillecreme und Füllungen	Herstellen von Füllcremen, Tunken, und Überziehen mit Fondant	Herstellen von sonstigen Glasuren und Cremes
Behandeln und Verarbeiten von Zucker		Grundkenntnisse im Verarbeiten von Süßstoffen
-	Verarbeiten von Kakao und Kakaoprodukten	Verarbeiten von Kakao und Kakaoprodukten, Tunken mit Tunkmasse
-	Verarbeiten von Obst	
Einhalten der im Betrieb erforderlichen Hygiene	-	-

Grundkenntnisse von Grundrezepten	Kenntnis von Grundrezepten	-
-	-	Kenntnis der Speiseeiserzeugung
-	-	Kenntnis der Bonbon und Zuckerwarenerzeugung
-	-	Grundkenntnisse der Patisserie
Grundkenntnisse über Lockerungs- und Triebmittel	-	-
-	Grundkenntnisse der einschlägigen Konservierungs-, Kühl- bis einschließlich Tiefkühlmethoden	Kenntnis der einschlägigen Konservierungs-, Kühl- bis einschließlich Tiefkühlmethoden
Grundkenntnisse des Lagerns der Fertigware	Kenntnis des Lagerns der Fertigware	Grundkenntnisse des Verpackens der Fertigware
Kenntnis der einschlägigen Hygienevorschriften	-	-
Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften und des Bäckereiarbeitergesetzes		Grundgesetze des Lebensmittelgesetzes, des Codex alimentarius austriacus
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind dem Lehrling 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.

Verhältniszahlen

(Anm.: aufgehoben durch BGBl. II Nr. 177/2005)