

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) nach  
dem BGBl. I Nr. 118/2021 (336. Verordnung; Jahrgang  
2021)

Lehrbetrieb: \_\_\_\_\_

Ausbilder/in: \_\_\_\_\_

Lehrling: \_\_\_\_\_

Beginn der Ausbildung: \_\_\_\_\_ Ende der Ausbildung: \_\_\_\_\_

## Hinweise:

**Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele  
finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

**Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:**

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

## Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

### 1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

## 2. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

### 3. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	
-------------	--

### Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.



#### Hinweis:

Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.

### Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

### Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.			

# Kompetenzbereich

## Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.			
die wesentlichen Aufgaben der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären.			
die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche sowie der betrieblichen Prozesse darstellen.			
die wichtigsten Verantwortlichen nennen und AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen.			
die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements berücksichtigen.			
Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.			
das Leitbild bzw. die Ziele des Lehrbetriebs erklären.			
die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben.			
Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen.			
Branche des Lehrbetriebs	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben.			
die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.			
Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären.			
die Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären.			
die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.			



<b>Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling seine Aufgaben erfüllen.			
Arbeitsgrundsätze einhalten und sich mit seinen Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.			
sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.			
die Abrechnung seines Lehrlingseinkommens interpretieren			
Dienstpläne lesen.			
Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären.			
die für ihn relevanten Bestimmungen des KJBG (minderjährige Lehrlinge) bzw. des AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge) und des GlBG grundlegend verstehen.			
<b>Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
seine Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.			
den eigenen Arbeitsplatz sauber und in Ordnung halten.			
den Zeitaufwand für seine Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.			
für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.			
sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.			
Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.			
in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.			
sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.			
in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.			
die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.			
Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.			
die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine Tätigkeit einbringen.			

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.			
seine Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.			
berufsadäquat und betriebsspezifisch in einer Fremdsprache kommunizieren.			
Kundenorientiertes Agieren	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
erklären, warum Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.			
die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller seiner Aufgaben berücksichtigen.			
mit unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden.			



# Kompetenzbereich

## Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

Betriebliches Qualitätsmanagement	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
betriebliche Qualitätsvorgaben im Aufgabenbereich umsetzen.			
an der Entwicklung von Qualitätsstandards des Lehrbetriebs mitwirken.			
die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.			
die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.			
Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.			
rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten.			
Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen im Überblick beschreiben.			
berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, in seinem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitnehmerschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.			
sich im Notfall richtig verhalten.			
bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.			
die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.			

Hygiene	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden.			
betriebliche Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ (HACCP, IFS) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.			
Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.			
Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.			
die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen.			
energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.			
nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Halbfabrikaten usw.) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.			



# Kompetenzbereich

## Digitales Arbeiten

Datensicherheit und Datenschutz	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben (z. B. DSGVO) einhalten.			
Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen beachten.			
Gefahren und Risiken erkennen.			
Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten.			
Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen.			
Software und weitere digitale Anwendungen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
betriebliche Software zur Auftragsabwicklung und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.			
die für eine auszuführende Aufgabe am besten geeignete betriebliche Software bzw. digitale Anwendung auswählen.			
Software bzw. Apps für Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Präsentationserstellung, Kommunikation sowie Datenbanken und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.			
Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und zusammenfügen.			
mit betrieblichen Datenbanken arbeiten.			
Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen.			
Digitale Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen.			
ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden.			
verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.			

Datei- und Ablageorganisation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
sich in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur zurechtfinden.			
in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur arbeiten und dabei die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen.			
sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten.			
Informationssuche und -beschaffung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.			
nach gespeicherten Dateien suchen.			
in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen.			
in Datenbankanwendungen (z. B. Rezeptdatenbanken) Daten filtern.			
Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.			
Daten und Informationen strukturiert aufbereiten.			



# Kompetenzbereich

## Herstellung von Konditoreierzeugnissen

Rezepte und Optimierungen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
Strömungen der nationalen und internationalen Ernährungstrends und der Herstellungsmethoden verfolgen.			
einen Überblick über die branchenspezifischen Grundrezepte zur Herstellung von Konditoreiwaren und Halbfabrikaten geben und deren Zubereitung erläutern.			
Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.			
die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren.			
Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktionsmengen anpassen.			
Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.			
bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.			
Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditorwaren durchführen.			
beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten.			
auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren.			
Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten.			
Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen.			

Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen.			
die Grundlagen der Ernährungslehre darstellen.			
verschiedene Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate sowie Konditoreiwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen.			
die saisonale Verfügbarkeit von den zu verarbeitenden Rohstoffen, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten einschätzen.			
die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen.			
einen Überblick über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur geben.			
branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Konditoreiwaren darstellen und zugehörige Werkzeuge und Geräte und ihre Funktionsweise erläutern.			
einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.			
erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden.			
Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.			
Geräte und Maschinen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Maschinen benötigt werden, aus technischen Unterlagen ermitteln und anwenden.			
für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.).			
Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen.			

Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Lebensmittel verarbeiten.			
branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Konditorei-waren durchführen.			
verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren.			
Geliermittel, Verdickungsmittel, Bindemittel, Lockerungsmittel und Triebmittel fachgerecht einsetzen.			
Zucker fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten, um verschiedene Produkte zu erzeugen.			
Schokolade temperieren und fachgerecht verarbeiten.			
betriebsspezifische Halbfabrikate herstellen.			
Konditoreiwaren und Mehlspeisen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen.			
Konditorwaren aus Teigen (Konditorbackwaren) herstellen.			
Konditorwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen.			
klassische österreichische Mehlspeisen herstellen.			
betriebsspezifische warme und kalte Desserts herstellen.			
Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse und Zuckerwaren herstellen.			
Fruchterzeugnisse erzeugen.			
Salz-, Käse- und Kleingebäck herstellen.			

<b>Kleine kalte und warme Küche</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
einen Überblick über die kleine kalte und warme Küche geben.			
betriebsspezifische Speisen der kleinen kalten und warmen Küche zuzubereiten.			
Canapés belegen und dekorieren.			
betriebsspezifische alkoholfreie Getränke zubereiten.			
<b>Lebzelterei</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die Grundlagen der Lebzelterei als Basis des Lehrberufs Konditorei darstellen.			
Lebkuchen-Grundteige und Spezialteige sowie zugehörige Glasuren herstellen.			
Lebkuchenwaren füllen, glasieren und beeisen.			
<b>Speiseeiserzeugung</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die Grundlagen der Speiseeiserzeugung darstellen.			
Eis in diversen Sorten herstellen.			
Halbgefrorenes erzeugen.			
Eisspeisen und Eisdesserts herstellen und anrichten.			



Dekoration, Ausfertigung und Präsentation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die kreative Dekoration und Ausfertigung von Konditoreiwaren planen und seine Vorschläge skizzieren.			
essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialen herstellen und verschiedenen Verzierungstechniken anwenden.			
Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben.			
Vorlagen und Schablonen erstellen.			
mit Vorlagen, Formen und Schablonen arbeiten.			
Konditoreiwaren ausfertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchführen.			
Konditoreiwaren auflegen und arrangieren (einzelne oder sortiert).			
hergestellte Waren fachgerecht präsentieren.			
Konservierung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen.			
Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen.			

## Kompetenzbereich

# Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf

Verpackung und Produktkennzeichnung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
Packmittel anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen.			
Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.			
die Auswirkungen von inkorrekt der Kennzeichnung von Endprodukten darstellen.			
gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung produkt- und versandgerecht verpacken.			
Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandseinheiten prüfen.			
Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen.			
Fehler an Konditoreiwaren erkennen und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.			
bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen und Analysen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen.			
die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen.			
bei der Entnahme von Rückstellproben unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.			
Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren.			
die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen.			



Kundenberatung und Verkauf	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.			
Kunden über die angebotenen Endprodukte bzw. Dienstleistungen beraten.			
Verkaufsgespräche führen, den Bedarf und die Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Vorschläge unterbreiten, Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen.			
Kunden informieren.			
die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.			
Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			

# Kompetenzbereich

## Warenwirtschaft

Beschaffungsprozess	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben.			
die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-) Verträgen darstellen.			
mögliche Vertragswidrigkeiten bei der Erfüllung von (Kauf-) Verträgen sowie deren rechtlichen Konsequenzen erklären.			
Bedarfsermittlung und Bestellung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
den Warenbestand (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.			
feststellen, ob die für die Herstellung der Konditoreiwaren benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.			
Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben vorschlagen.			
Anfragen tätigen und Angebote einholen.			
bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken.			
mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			



Warenannahme	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.			
Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.			
die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Liefer- scheine kontrollieren.			
Waren kontrollieren und feststellen, ob sie den Anforderungen entsprechen.			
bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.			
allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.			
Maßnahmen bei Lieferverzug oder mangelhaften Lieferungen im Ein- klang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB melden).			
Lagerwirtschaft	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
Waren produktgerecht lagern.			
für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen.			
Lagerbestände kontrollieren.			
Verfallsdaten beachten und kontrollieren.			
den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.			
nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fach- gerecht entsorgen.			
bei unterschiedlichen Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mitarbeiten.			
die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			

# Kompetenzbereich

## Herstellung von Konditoreiwaren

Teige, Massen, Füllungen und Glasuren	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Teige herstellen und verarbeiten.			
leichte, schwere und spezielle Massen herstellen und verarbeiten.			
Füllcremen herstellen und verarbeiten.			
Füllungen herstellen und verarbeiten.			
Glasuren und Überzugsmassen herstellen und verarbeiten.			
Verkostung und Vollendung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Zutaten und Endprodukte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.			
beim Kreieren von Konditoreiwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten.			
Konditoreiwaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			



Dekoration und Ausfertigung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
bei der Gestaltung von Konditoreiwaren die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen berücksichtigen.			
Torten fachgerecht aufbauen und ansprechende Schnittbilder erzielen.			
Glasuren und Überzüge für Torten fachgerecht und optisch ansprechend aufbringen.			
einen abgestimmten Gesamteindruck bei der Kombination von Teigen, Massen, Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen bewirken.			
auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte (Farbgestaltung, Ausführung) zur Gestaltung von anlassbezogenen Waren entwickeln.			
anlassbezogene Waren aus unterschiedlichen Materialien unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen.			
mehrstöckige Torten fachgerecht transportieren, zusammensetzen und stabilisieren.			

# Kompetenzbereich

## Herstellung von Patisseriewaren

Entwicklung, Verkostung und Vollendung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Produkte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.			
spezielle in der Patisserie eingesetzte Zutaten verkosten und die Verbindung unterschiedlicher Zutaten abschätzen.			
mit Geschmackskomponenten experimentieren und verschiedene Kombinationen schaffen.			
alkoholische Getränke zum Aromatisieren und Abschmecken von Süßspeisen verwenden.			
verschiedene Texturen und Konsistenzen bei der Gestaltung von Süßspeisen und Desserts berücksichtigen.			
beim Kreieren von Patisseriewaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten und für ein abgestimmtes Foodpairing sorgen.			
Patisseriewaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			

Patisseriewaren	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
in Wasser gekochte Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen aus verschiedenen Teigen und Massen mit passenden Füllungen herstellen.			
süße Füllungen herstellen.			
pikante Füllungen herstellen.			
Saucen und Toppings herstellen.			
am Herd zubereitete Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen.			
in Fett gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen.			
im Ofen gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen.			
süße und pikante Aufläufe herstellen.			
flambierte Süßspeisen herstellen und präsentieren.			
kalte Desserts zubereiten.			
internationale Süßspeisen herstellen.			
vegetarische und vegane Umsetzungen von Desserts und Süßspeisen vorschlagen.			
Präsentation und Gestaltung	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
für die jeweilige Speise den richtigen Teller wählen und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten.			
Süßspeisen und Desserts präsentieren, garnieren und anrichten.			
Buffets befüllen, Waren ansprechend anrichten und unter Beachtung des Mottos der jeweiligen Veranstaltung gestalten.			
Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen und anrichten.			
Süßspeisen oder Desserts vor dem Gast präsentieren.			
beim Vorbereiten von Süßspeisen und Desserts für die Food-Fotografie mitwirken.			

<b>Kleine kalte und warme Küche</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
kleine kalte Speisen herstellen und anrichten.			
pikante Brotaufstriche herstellen.			
Teller- und Buffetspeisebelegen und anrichten.			
kleine warme Speisen herstellen und anrichten.			
Kleingebäcke (z. B. Jourgebäcke) herstellen.			
Speisen und Getränke zur Ausgabe bereitstellen.			
<b>Getränke</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
diverse Getränke zubereiten und servierfertig anrichten.			
Säfte und Erfrischungsgetränke selbst zubereiten und servierfertig anrichten.			
<b>Menüzusammenstellung und Menüplanung</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die Grundlagen der Speisenabfolge und Speisenzusammenstellung beachten und die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.			
passende Desserts und Zwischengänge, unter Berücksichtigung unterschiedlicher Themen und Anlässe, vorschlagen.			
<b>Mise en Place</b>	<b>1. Lj.</b>	<b>2. Lj.</b>	<b>3. Lj.</b>
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	✓	✓	✓
die grundlegenden Aufgabenbereiche der jeweiligen Küchenposten erklären und fachgerecht benennen.			
einen Überblick über die Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot sowie die im Betrieb verwendeten Gedeckkarten und dem Gläsersortiment geben.			
ein zügiges Ausfertigen von Speisen (Mise en Place) gewährleisten.			