

Apprenticeship Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Chocolatiers / Chocolatières produce chocolate, pralines and sweets as well as decorative elements made of sugar, marzipan and chocolate. They calculate the consumption of ingredients and refine the raw materials.

Chocolatiers / Chocolatières erzeugen Schokolade, Pralinen und Bonbons sowie Dekorelemente aus Zucker, Marzipan und Schokolade. Dabei kalkulieren sie den Zutatenverbrauch und verfeinern die Rohstoffe.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 518 Euro (518 Euro)

What does a Chocolatier/Chocolatière do?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Make sweets such as chocolate, pralines or candies
 - Make decorative elements from sugar, marzipan and chocolate
 - Taste raw materials and end products and refine their taste
 - Calculate ingredients and quantities used in recipes
 - Inform customers about the range and current trends in the industry
 - Order goods and Check deliveries, e.g. for freshness and temperature
 - Work with recipe databases, e.g. B. add new recipes or change quantities
-
- Süßwaren wie Schokolade, Pralinen oder Bonbons herstellen
 - Dekorelemente aus Zucker, Marzipan und Schokolade herstellen
 - Rohstoffe und Endprodukte verkosten und geschmacklich verfeinern
 - Zutaten- und Mengenverbrauch von Rezepten berechnen
 - KundInnen über das Sortiment und aktuelle Trends in der Branche informieren
 - Waren bestellen und Lieferungen überprüfen, z. B. auf Frische und Temperatur
 - Mit Rezeptdatenbanken arbeiten, z. B. neue Rezepte aufnehmen oder Mengen ändern

Where does a Chocolatier/Chocolatière work?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- bakeries
 - confectioneries
 - confectionery manufacturers
 - (hotel) restaurants
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Süßwarenhersteller
 - (Hotel-)Restaurants

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Happy to work creatively (Gerne kreativ arbeiten)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- Dexterity with the fingers (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of shape (Sinn für Formen)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **3** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Chocolatier/Chocolatière earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 518 , last year of apprenticeship: from € 1974

(Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €1974)

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).
(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Beruflexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: [↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)
Requirements: (Voraussetzungen:)
 - Be physically fit (Körperlich fit sein)
 - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
 - Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
 - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- **Food (Lebensmittel)**
Requirements: (Voraussetzungen:)
 - Be physically fit (Körperlich fit sein)
 - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Aesthetic feeling (Ästhetisches Gefühl)
- Hand-eye coordination (Auge-Hand-Koordination)
- Dexterity (Fingerfertigkeit)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

**What does my work environment look like?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

**Work environment
(Arbeitsumfeld)**

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

**What jobs can I do with the apprenticeship?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Allocation to the following occupational profiles
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Pastry chef (KonditorIn)

**Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

**More job information
(Weitere Berufsinfos)**

**Related apprenticeships and crediting
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

**Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Chocolatier/Chocolatière' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Type of apprenticeship

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status

(Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Bonbon- und KonfektmacherIn (valid until (gültig bis) 31. Juli 2022)



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This apprenticeship was updated on 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)