

Nastava Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Čokoladice/čokoladice proizvode čokoladu, praline i slatkiše te ukrasne elemente od šećera, marcipana i čokolade. Oni izračunavaju potrošnju sastojaka i rafiniraju sirovine.

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

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 Godine (3 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Što radi Chocolatier/Chocolatière ?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Napravite slastice poput čokolade, pralina ili bombona
- Napravite ukrasne elemente od šećera, marcipana i čokolade
- Kušajte sirovine i gotove proizvode i dotjerajte njihov okus
- Izračunajte sastojke i količine korištene u receptima
- Informirajte kupce o asortimanu i aktualnim trendovima u industrija
- Naručite robu i provjerite isporuke, npr. za svježinu i temperaturu
- Rad s bazama recepata, npr. B. dodajte nove recepte ili promijenite količine
- 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

Gdje radi Chocolatier/Chocolatière ?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- pekare
- slastičarne
- proizvođači slastica
- (hotelski) restorani
- Bäckereien
- Konditoreien
- Süßwarenhersteller
- (Hotel-)Restaurants

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Sretni što kreativno radite (Gerne kreativ arbeiten)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Spretnost prstima (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Osjećaj za oblik (Sinn für Formen)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko traje naukovanje?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 godina

Tražite i pronađite naukovanje

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **1** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrt

(Lehrlingseinkommen)

Prva godina naukovanja: od € 530 , zadnja godina naukovanja: od € 1974

(Erstes Lehrjahr: ab €530, Letztes Lehrjahr: ab €1974)

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Daljnje informacije, uključujući različite propise po saveznm državama i sve posebne propise:

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

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?

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

Interesi

(Interessensgebiete)

- Ugostiteljstvo, kuhinja, turizam (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)
Zahtjevi: (Voraussetzungen:)
 - Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
 - Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Prijateljsko držanje (Freundliches Auftreten)
 - Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte u kontaktu s ljudima (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Hrana (Lebensmittel)
Zahtjevi: (Voraussetzungen:)
 - Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
 - Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike

(Persönliche Eigenschaften)

- Estetski osjećaj (Ästhetisches Gefühl)
- Koordinacija ruku i oka (Auge-Hand-Koordination)

- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Slastičar/ka (KonditorIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Zamjena završnog pripravničkog ispita (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Završni ispit za naukovanje u naukovanju 'Chocolatier/Chocolatière' NE zamjenjuje završni ispit za naukovanje u povezanim naukovanjima.

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenkasto) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Vrsta naukovanja

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status naukovanja

(Lehrberuf Status)

trenutni (aktuell)

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Zastarjeli naslovi naukovanja (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Bonbon- und KonfektmacherIn (vrijedi do (gültig bis) 31. Juli 2022)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovo učenje je ažurirano 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)