

Nauczanie Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Chocolatiers / Chocolatières produkują czekoladę, praliny i cukierki, a także elementy dekoracyjne z cukru, marcepanu i czekolady. Obliczają zużycie składników i udoskonalają surowce.

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

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Co daje Czekolada/Czekolada ?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Produkuj wyroby cukiernicze takie jak czekolada, praliny czy cukierki
 - Produkuj elementy dekoracyjne z cukru, marcepanu i czekolady
 - Degustuj surowce i produkty końcowe oraz udoskonalaj ich smak
 - Obliczaj skład i zużycie ilościowe receptur
 - Informuj klientów o asortymencie i aktualnych trendach w branży
 - Zamawiaj towary i sprawdzaj dostawy, np.: B. na świeżość i temperaturę
 - Praca z bazami przepisów, m.in. B. dodać nowe przepisy lub zmienić ilości
-
- 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

Gdzie działa Czekolada/Czekolada ?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Piekarnie
 - Cukiernie
 - Producenci wyrobów cukierniczych
 - Restauracje (hotelowe)
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Süßwarenhersteller
 - (Hotel-)Restaurants

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Chętnie pracuję twórczo (Gerne kreativ arbeiten)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zręczność palców (Geschicklichkeit mit den Fingern)

- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie kształtu (Sinn für Formen)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **1** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 530 , ostatni rok nauki 1974

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
 - Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- **Żywność (Lebensmittel)**
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Odczucie estetyczne (Ästhetisches Gefühl)
- Koordynacja ręka-oko (Auge-Hand-Koordination)
- Zręczność (Fingerfertigkeit)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Cukiernik (KonditorIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Chocolatier/Chocolatière ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364781 Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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 JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)