

Predare Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Ciocolatierele/Chocolatières produc ciocolată, praline și bomboane, precum și elemente decorative din zahăr, marțipan și ciocolată. Ei calculează consumul de ingrediente și rafinează materiile prime.

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

Perioada de ucenicie: (Lehrzeit:) 3 Ani (3 Jahre)

Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Ce face o Ciocolatier/Chocolatière ?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Produceți produse de cofetărie precum ciocolată, praline sau bomboane
 - Produceți elemente decorative din zahăr, marțipan și ciocolată
 - Gustați materiile prime și produsele finite și rafinați gustul acestora
 - Calculați ingredientele și consumul cantității de rețete
 - Informați clienții despre gama și tendințele actuale în domeniul industrie
 - Comandați mărfuri și verificați livrările, de ex. B. despre prospețime și temperatură
 - Lucrați cu baze de date de rețete, de ex. B. adăugați rețete noi sau modificați cantitățile
-
- 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

Unde funcționează o Ciocolatier/Chocolatière ?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Brutarii
 - Patiserii
 - Producatori de patiserie
 - Restaurante (Hoteluri)
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Süßwarenhersteller
 - (Hotel-)Restaurants

Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Fericit de a lucra creativ (Gerne kreativ arbeiten)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dexteritate cu degetele (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Simțul formei (Sinn für Formen)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cât durează ucenicia?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 ani

Căutați și găsiți ucenici

(Lehrstellen suchen und finden)

În prezent există (Aktuell gibt es) **1** posturi vacante (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 530 , ultimul an de ucenicie: de la 1974 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Versicherungsabgaben).)

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [la lexicul vocațional AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Unde sunt școlile profesionale?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Mai multe informații:  [la busola de antrenament](#)

(zum Ausbildungskompass)

Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?

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

Domenii de interes

(Interessensgebiete)

- Ospitalitate, bucătărie, turism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)
Cerințe: (Voraussetzungen:)
 - Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
 - Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
 - Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
 - Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- **Mâncare (Lebensmittel)**
Cerințe: (Voraussetzungen:)
 - Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
 - Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

Caracteristici personale

(Persönliche Eigenschaften)

- Sentiment estetic (Ästhetisches Gefühl)
- Coordonare mână-ochi (Auge-Hand-Koordination)

- Dexteritate (Fingerfertigkeit)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Cum arată mediul meu de lucru? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Alocarea la următoarele profiluri profesionale (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Patisier (KonditorIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Ucenicie și creditare aferente (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Ucenicie conexă	Creditare după			
	Primul an de ucenicie	Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie	Al patrulea an de ucenicie
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Înlocuirea examenului final de ucenicie (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniei în ucenicia „Chocolatier/Chocolatière” NU înlocuiește examinarea finală a uceniei în uceniile conexe.

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 364781 Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Tipul uceniei

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Statutul de ucenicie

(Lehrberuf Status)

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenicie sau a regulamentelor de formare

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Titluri de ucenicie învechite (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- Bonbon- und KonfektmacherIn (valabil până la (gültig bis) 31. Juli 2022)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Această predate a fost actualizată pe 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)