

Učiteľstvo Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Čokoládari/Chocolatières vyrábajú čokoládu, pralinky a cukríky, ako aj ozdobné prvky z cukru, marcipánu a čokolády. Vypočítajú spotrebu prísad a zušľachťujú suroviny.

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

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Čo robí Chocolatier/Chocolatière ?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Vyrábať cukrovinky ako čokoládu, pralinky alebo cukríky
 - Vyrábať ozdobné prvky z cukru, marcipánu a čokolády
 - Ochutnávať suroviny a konečné produkty a zušľachťovať ich chuť
 - Vypočítať suroviny a množstvo spotreby receptov
 - Informovať zákazníkov o sortimente a aktuálnych trendoch v priemysel
 - Objednať si tovar a skontrolujú dodávky, napr. B. o čerstvosti a teplote
 - Práca s databázami receptúr, napr. B. pridať nové recepty alebo zmeniť množstvá
-
- 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

Kde funguje Chocolatier/Chocolatière ?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Pekárne
 - Cukrárne
 - Výrobcovia cukrovínek
 - (Hotelové) reštaurácie
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Süßwarenhersteller
 - (Hotel-)Restaurants

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Radi tvorivo pracujeme (Gerne kreativ arbeiten)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Obratnosť prstov (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Zmysel pre tvar (Sinn für Formen)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **1** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 530 , minulý rok učenia: od € 1974

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 k odbornému lexiku AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  do cvičného kompasu

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Estetický pocit (Ästhetisches Gefühl)
- Koordinácia oko-ruka (Auge-Hand-Koordination)

- Obratnosť (Fingerfertigkeit)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Cukrár (KonditorIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „Chocolatier/Chocolatière“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav

(Lehrberuf Status)

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Zastarané učebné tituly (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)