

Poučevanje Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



Čokoladnice/Chocolatières proizvajajo čokolado, pralineje in bonbone ter dekorativne elemente iz sladkorja, marcipana in čokolade. Izračunajo porabo sestavin in izpopolnijo surovine.

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

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 Leta (3 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 518 Evro (518 Euro)

Kaj počne Čokoladnica/Chocolatière ?

(Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Izdelava slaščic, kot so čokolada, praline ali bonboni
 - Izdelava dekorativnih elementov iz sladkorja, marcipana in čokolade
 - Degustacija surovin in končnih izdelkov ter oplemenitenje njihovega okusa
 - Izračun sestavin in količinske porabe receptov
 - Informiranje kupcev o ponudbi in trenutnih trendih v industrija
 - Naročite blago in preverite dostavo, npr. B. glede svežine in temperature
 - Delo z zbirkami podatkov receptov, npr. B. dodajte nove recepte ali spremenite 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

Kje poteka Čokoladnica/Chocolatière ?

(Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Pekarne
 - Slaščičarne
 - Proizvajalci slaščic
 - (Hoteli) restavracije
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Süßwarenhersteller
 - (Hotel-)Restaurants

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Vesel sem ustvarjalnega dela (Gerne kreativ arbeiten)
- Uživate v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Spretnost s prsti (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Občutek oblike (Sinn für Formen)
- Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)


Koliko časa traja vajeništvo?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **3** prosta delovna mesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 518 , zadnje leto vajeništva: od 1974


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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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


Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:

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

 v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij:  na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?

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

Področja zanimanja

(Interessensgebiete)

- Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)
Zahteve: (Voraussetzungen:)
 - Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
 - Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
 - Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Hrana (Lebensmittel)
Zahteve: (Voraussetzungen:)
 - Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
 - Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Občutek čistoče in higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Estetski občutek (Ästhetisches Gefühl)
- Koordinacija roke in oči (Auge-Hand-Koordination)

- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Kakšno je moje delovno okolje? **(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

Delovno okolje **(Arbeitsumfeld)**

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo? **(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

Dodelitev naslednjim poklicnim profilom **(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Slaščičar (KonditorIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS **(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

Dodatne strokovne informacije **(Weitere Berufsinfos)**

Sorodna vajeništva in kreditiranje **(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita **(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' Chocolatier/Chocolatière ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna) **(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364781 Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Vrsta vajeništva

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status vajeništva

(Lehrberuf Status)

trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Chocolatier/Chocolatière

Zastareli vajeniški nazivi (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 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 učenje je bilo posodobljeno dne 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)