

## Викладання Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Im BIS anzeigen



**Шоколадні/шоколятьєри виробляють шоколад, праліне та солодоші, а також декоративні елементи з цукру, марципану та шоколаду. Вони розраховують витрату інгредієнтів і доопрацьовують сировину.**

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

**Стажування: (Lehrzeit: ) 3 років (3 Jahre)**

**Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 518 євро (518 Euro)**

### Що означає Chocolatier/Chocolatière робити?

#### (Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- Готуйте солодоші, такі як шоколад, праліне або цукерки
  - Виготовляйте декоративні елементи з цукру, марципану та шоколаду
  - Смакуйте сировину та кінцеві продукти та покращуйте їх смак
  - Розраховуйте інгредієнти та кількість, що використовуються в рецептах
  - Інформуйте клієнтів про асортимент та поточні тенденції в промисловості
  - Замовляйте товари та перевіряйте поставки, напр. для свіжості та температури
  - Робота з базами рецептів, напр. В. додати нові рецепти або змінити кількість
- 
- 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

### Де працює Chocolatier/Chocolatière ?

#### (Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?)

- пекарні
  - кондитерські
  - виробники кондитерських виробів
  - (готель) ресторани
- 
- Bäckereien
  - Konditoreien
  - Süßwarenhersteller
  - (Hotel-)Restaurants

### Що мене захоплює і в чому я вмію?

#### (Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Любить творчо працювати (Gerne kreativ arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Навичка роботи з пальцями (Geschicklichkeit mit den Fingern)

- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- відчуття форми (Sinn für Formen)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

#### **Скільки триває навчання?**

##### **(Wie lange dauert die Lehrzeit?)**

- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

#### **Шукайте та знайдіть учнівство**

##### **(Lehrstellen suchen und finden)**

В даний час існує (Aktuell gibt es) **4** вакансії (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

#### **Дохід учня**

##### **(Lehrlingseinkommen)**

Перший рік навчання: від € 518 , останній рік навчання: від € 1974

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

Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

[↗](#) до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

#### **Де є професійно-технічні училища?**

##### **(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Додаткова інформація: [↗](#) до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

#### **Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?**

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

#### **Інтереси**

##### **(Interessensgebiete)**

- Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)  
Передумови: (Voraussetzungen:)
  - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
  - Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
  - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
  - почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Харчування (Lebensmittel)  
Передумови: (Voraussetzungen:)
  - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
  - Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
  - Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
  - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### Особистісні характеристики

#### (Persönliche Eigenschaften)

- Естетичне відчуття (Ästhetisches Gefühl)
- координація очей і рук (Auge-Hand-Koordination)
- Спритність (Fingerfertigkeit)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

### Як виглядає моє робоче середовище?

#### (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

### Робоче середовище

#### (Arbeitsumfeld)

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

### За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?

#### (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

### Розподіл на наступні професійні профілі

#### (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)

### Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

#### (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

### Додаткова інформація про роботу

#### (Weitere Berufsinfos)

### Пов'язані навчання та кредитування

#### (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

### Заміна випускного іспиту на навчання

#### (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства 'Chocolatier/Chocolatière' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

### Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

**Вид учнівства**

**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Статус вчительської професії**

**(Lehrberuf Status)**

поточний (aktuell)

**Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів**

**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Chocolatier/Chocolatière

**Застарілі назви посад викладача (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)**

- Bonbon- und KonfektmacherIn (діє до (gültig bis ) 31. Juli 2022)



Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.  
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)