

**Predare Cofetar (cofetar), accent pe cofetarie generala
(KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei)**

Im BIS anzeigen



Patiserii de la Cofetăria Generală fac plăcinte, prăjituri și produse de patiserie dulci. Ei vin cu combinații de aluat, umpluturi, glazuri și elemente decorative și proiectează prăjituri pentru ocazii speciale.

KonditorInnen in der Allgemeinen Konditorei backen Torten, Kuchen und süßes Gebäck. Dazu lassen sie sich Kombinationen von Teigen, Füllungen, Glasuren und Dekoelementen einfallen und entwerfen Torten für besondere Anlässe.

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 Cofetar (cofetar), accent pe cofetarie generala ?

(Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?)

- Faceți tarte, prăjituri și produse de patiserie dulci
 - Combinați aluaturi, umpluturi, glazură și elemente decorative
 - Proiectați prăjituri pentru ocazii speciale, de ex. B. Torturi de nunta
 - Prezentarea produselor, de ex. de ex. prin aranjarea lor în vitrine sau pe cărucioare de desert
 - Informarea clienților despre gama și tendințele actuale din industrie
 - Comanda de mărfuri și verificarea livrărilor, de ex. B. despre prospețime și temperatură
 - Lucrați cu baze de date de rețete, de ex. B. adăugați rețete noi sau modificați cantitățile
-
- Torten, Kuchen und süßes Gebäck herstellen
 - Teige, Füllungen, Glasuren und Dekorelemente kombinieren
 - Torten für spezielle Anlässe entwerfen, z. B. Hochzeitstorten
 - Präsentieren der Produkte, z. B. durch Arrangieren in Vitrinen oder auf Dessertwägen
 - 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 Cofetar (cofetar), accent pe cofetarie generala ?

(Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?)

- Brutării
 - Patiserii
 - Cafenele
 - Restaurante
 - Producători de cofetărie
 - Hoteluri
 - Spitale
 - Facilități wellness
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Kaffeehäuser
 - Restaurants
 - Süßwarenhersteller

- Hotels
- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

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)

- 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) **80** posturi vacante (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 530 , ultimul an de ucenicie: de la 1500 €

(Erstes Lehrjahr: ab €530, Letztes Lehrjahr: ab €1500)

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
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

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	Primul an de ucenicie	Creditare după		
		Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie	Al patrulea an de ucenicie
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Ucenicie conexă	Primul an de ucenie	Creditare după		
		Al 2-lea an de ucenie	Al 3-lea an de ucenie	Al patrulea an de ucenie
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Înlocuirea examenului final de ucenie

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniei în ucenia „ KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei ”
NU înlocuiește examinarea finală a uceniei în uceniile conexe.

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364184 Cofetar (cofetar) - Cofetarie generala (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)

Tipul uceniei

(Lehrberufsart)

Schwerpunkt-Lehrberuf

Statutul de ucenie

(Lehrberuf Status)

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenie sau a regulamentelor de formare

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Titluri de ucenie învechite (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (valabil până la (gültig bis) 30. 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 JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE
GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE
MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER
RECHTE.

Această predare a fost actualizată pe 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)