

Poučevanje Slaščičar (slaščičar), usmeritev v splošno slaščičarstvo (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei)

Im BIS anzeigen



Slaščičarji v Splošni slaščičarni pečejo torte, torte in sladka peciva. Ustvarjajo kombinacije testa, nadevov, glazur in okrasnih elementov ter oblikujejo torte za posebne priložnosti.

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.

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

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

Kaj počne Slaščičar (slaščičar), usmeritev v splošno slaščičarstvo ?

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

- Naredite torte, torte in sladka peciva
 - Kombinirajte testo, nadeve, glazure in okrasne elemente
 - Oblikujte torte za posebne priložnosti, npr. B. Poročne torte
 - Predstavitev izdelkov, npr. razporeditev po vitrinah ali na vozičkih za sladice
 - Obveščanje kupcev o ponudbi in trenutnih trendih v industriji
 - Naročanje blaga in preverjanje dobav, npr. B. glede svežine in temperature
 - Delo z zbirkami podatkov receptov, npr. B. dodajte nove recepte ali spremenite količine
-
- 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

Kje poteka Slaščičar (slaščičar), usmeritev v splošno slaščičarstvo ?

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

- Pekarne
 - Slaščičarne
 - Kavarne
 - Restavracije
 - Proizvajalci slaščic
 - Hoteli
 - Bolnišnice
 - Wellness objekti
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Kaffeehäuser
 - Restaurants
 - Süßwarenhersteller

- Hotels
- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

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)

- 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) **81** prosta delovna mesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 518 , zadnje leto vajeništva: od 1500


(Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €1500)

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)
- Uživate 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 higiene (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
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

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
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

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

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeištvu ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeištvih.

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

- 364184 Slaščičar (slašičar) - Splošno slaščičarstvo (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)

Vrsta vajeništva

(Lehrberufsart)

Schwerpunkt-Lehrberuf

Status vajeništva

(Lehrberuf Status)

trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Zastareli vajeiški nazivi (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (veljavno do (gültig bis) 30. 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 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)