

**Nastava Slastičar (slastičar), usredotočite se na slastičarnicu
(KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)**

Im BIS anzeigen



Slastičari u slastičarnici proizvode sofisticirane slastice i hladne slastice, oplemenjuju ih nadjevima, umacima, kremama i preljevima te slažu slastičarsku robu za prodaju.

KonditorInnen in der Patisserie fertigen raffinierte Süßspeisen und kalte Desserts, verfeinern diese mit Füllungen, Saucen, Cremen und Toppings und arrangieren die Patisseriewaren für den Verkauf.

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 Godine (3 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Što radi Slastičar (slastičar), usredotočite se na slastičarnicu ?

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

- Pripremite peciva i odgovarajuće nadjeve, umake i dodatke
- Pripremite hladne deserte, npr. npr. kreme, voćni deserti, mousse
- Degustacija i rafiniranje sastojaka i slastičarskih proizvoda
- Predstavljanje proizvoda, npr. slaganjem u vitrine ili na kolica za deserte
- Informiranje kupaca o asortimanu i aktualnim trendovima u industriji
- Naručivanje robe i provjera isporuke, npr. za svježinu i temperaturu
- Rad s bazama recepata, npr. B. dodajte nove recepte ili promijenite količine
- Mehlspeisen und dazu passenden Füllungen, Saucen und Toppings zubereiten
- Kalte Desserts zubereiten, z. B. Cremen, Frucht-desserts, Mousse
- Zutaten und Patisseriewaren verkosten und verfeinern
- 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

Gdje radi Slastičar (slastičar), usredotočite se na slastičarnicu ?

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

- pekare
- slastičarne
- kafiće
- restorani
- proizvođači slastica
- hoteli
- bolnice
- wellness sadržaji
- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller
- Hotels

- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Spretnost prstima (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Ručna spretnost (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Osjećaj za oblik (Sinn für Formen)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko traje naukovanje?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 godina

Tražite i pronađite naukovanje

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **2** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrt

(Lehrlingseinkommen)

Prva godina naukovanja: od € 530 , zadnja godina naukovanja: od € 1500

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

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

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

Daljnje informacije, uključujući različite propise po savezima i državama i sve posebne propise:

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

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?

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

Interesi

(Interessensgebiete)

- **Ugostiteljstvo, kuhinja, turizam (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Zahtjevi: (Voraussetzungen:)
 - Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
 - Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Prijateljsko držanje (Freundliches Auftreten)
 - Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Uživajte u kontaktu s ljudima (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Hrana (Lebensmittel)

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike

(Persönliche Eigenschaften)

- Koordinacija ruku i oka (Auge-Hand-Koordination)
- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Slastičar/ka (KonditorIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Zamjena završnog pripravničkog ispita**(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Završni ispit za naukovanje u naukovanju ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie ' NE zamjenjuje završni ispit za naukovanje u povezanim naukovanjima.

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenasto)**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364185 Slastičar (slastičar) - Slastičarnica (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

Vrsta naukovanja**(Lehrberufsart)**

Schwerpunkt-Lehrberuf

Status naukovanja**(Lehrberuf Status)**

trenutni (aktuell)

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Zastarjeli naslovi naukovanja (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

- KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (vrijedi do (gültig bis) 30. Juli 2022)

A powered by Google Translate

Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I 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.

Ovo učenje je ažurirano 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)