

Nauczanie Cukiernik (cukiernik), skupienie się na cukierni (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)

Im BIS anzeigen



Cukiernicy w cukierni przygotowują wyrafinowane słodczyce i zimne desery, uszlachetniają je nadzieniami, sosami, kremami i dodatkami oraz organizują sprzedaż wyrobów cukierniczych.

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.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Co daje Cukiernik (cukiernik), skupienie się na cukierni ?

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

- Przygotowuj ciasta i pasujące do nich nadzienia, sosy i polewy
 - Przygotowuj desery na zimno, np. Np. kremy, desery owocowe, musy
 - Degustacja i uszlachetnianie składników i wyrobów cukierniczych
 - Prezentacja produktów m.in. np. poprzez ułożenie ich w gablotach lub na wózkach deserowych
 - Informowanie klientów o asortymencie i aktualnych trendach w branży
 - Zamawianie towarów i sprawdzanie dostaw m.in. B. na świeżość i temperaturę
 - Praca z bazami przepisów, m.in. B. dodać nowe przepisy lub zmienić ilości
-
- 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

Gdzie działa Cukiernik (cukiernik), skupienie się na cukierni ?

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

- Piekarnie
 - Cukiernie
 - Kawiarnie
 - Restauracje
 - Producenci wyrobów cukierniczych
 - Hotele
 - Szpitale
 - Obiekty Wellness
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Kaffeehäuser
 - Restaurants
 - Süßwarenhersteller
 - Hotels

- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zręczność palców (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Zręczność manualna (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie kształtu (Sinn für Formen)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **2** wakaty (offene Stellen) ➡ zum AMS-eJob-Room

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 530 , ostatni rok nauki 1500

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

➡ do leksykonu zawodowego AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji: ➡ do kompasu treningowego

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)

- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Żywność (Lebensmittel)
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Koordynacja ręka-oko (Auge-Hand-Koordination)
- Zręczność (Fingerfertigkeit)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Kucharz (Koch/Köchin)
- Cukiernik (KonditorIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			Czwarty rok nauki zawodu
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364185 Cukiernik (cukiernik) - Cukiernia (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

Rodzaj praktyki

(Lehrberufsart)

Schwerpunkt-Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Przestarzałe tytuły praktyk zawodowych (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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 nauczanie zostało zaktualizowane w 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)