

Predare Patiser (cofetar), accent pe patiserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)

Im BIS anzeigen



Patiserii din patiserie fac dulciuri sofisticate și deserturi reci, le rafinează cu umpluturi, sosuri, creme și toppinguri și aranjează produsele de patiserie pentru vânzare.

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.

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 Patiser (cofetar), accent pe patiserie ?

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

- Pregătiți produse de patiserie și umpluturi asortate, sosuri și toppinguri
- Pregătiți deserturi reci, de ex. De exemplu creme, deserturi cu fructe, mousse
- Degustare și rafinare a ingredientelor și a produselor de patiserie
- 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
- 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

Unde funcționează o Patiser (cofetar), accent pe patiserie ?

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

- 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)
- Dexteritate manuală (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- 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) **2** 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)

- 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)

- Hitzebelastung
- 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)

- Cook (Koch/Köchin)
- Pâtisier (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 patrulea an de ucenicie
		Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea 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				
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb			

Înlocuirea examenului final de ucenicie**(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

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

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364185 Cofetar (cofetar) - Patisserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

Tipul uceniei**(Lehrberufsart)**

Schwerpunkt-Lehrberuf

Statutul de ucenicie**(Lehrberuf Status)**

curent (aktuell)

Desemnare conform listei de ucenicie sau a regulamentelor de formare**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Titluri de ucenicie 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.)