

Učiteľstvo Cukrár (cukrár), zameranie na cukrárne (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie)

Im BIS anzeigen



Cukrári v cukrárni vyrábajú sofistikované sladkosti a studené dezerty, doladujú ich plnkami, omáčkami, krémami a polevou a pripravujú cukrárenský tovar na predaj.

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

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 530 Euro (530 Euro)

Čo robí Cukrár (cukrár), zameranie na cukrárne ?

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

- Pripravte pečivo a zladené plnky, omáčky a polevy
 - Pripravte studené dezerty, napr. Krémy, ovocné dezerty, peny
 - Ochutnávka a doladovanie ingrediencií a cukrárskych výrobkov
 - Prezentácia produktov, napr. napr. ich usporiadaním do vitrín alebo na zákuskových vozíkoch
 - Informovanie zákazníkov o sortimente a aktuálnych trendoch v odvetví
 - Objednávanie tovaru a kontrola dodávok napr. B. o čerstvosti a teplote
 - Práca s databázami receptúr, napr. B. pridať nové recepty alebo zmeniť množstvá
-
- Mehlspeisen und dazu passenden Füllungen, Saucen und Toppings zubereiten
 - Kalte Desserts zubereiten, z. B. Cremen, Frucht-desserts, Mousse
 - Zutaten und Pâtisserieswaren 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

Kde funguje Cukrár (cukrár), zameranie na cukrárne ?

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

- Pekárne
 - Cukrárne
 - Kaviarne
 - Reštaurácie
 - Výrobcovia cukrovín
 - Hotely
 - Nemocnice
 - Wellness zariadenia
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Kaffeehäuser
 - Restaurants
 - Süßwarenhersteller
 - Hotels
 - Krankenhäuser

- Wellnesseinrichtungen

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Obratnosť prstov (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manuálna zručnosť (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Zmysel pre tvar (Sinn für Formen)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **2** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 530 , minulý rok učenia: od € 1500

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Versicherungsabgaben).)

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)

(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniest?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Koordinácia oko-ruka (Auge-Hand-Koordination)
- Obratnosť (Fingerfertigkeit)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Kuchár (Koch/Köchin)
- Cukrár (KonditorIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
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		

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky**(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „ KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie “ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364185 Cukrár (cukrár) - Cukráreň (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

Druh učňovskej prípravy**(Lehrberufsart)**

Schwerpunkt-Lehrberuf

Učňovský stav**(Lehrberuf Status)**

aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Zastarané učebné tituly (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)