

## **Poučevanje Slaščičar (slaščičar), poudarek na slaščičarstvu (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)**

Im BIS anzeigen



**Slaščičarji v slaščičarni pripravljajo prefinjene slaščice in hladne sladice, jih oplemenitijo z nadevi, omakami, kremami in prelivi ter razporedijo slaščičarsko blago za prodajo.**

**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.**

**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), poudarek na slaščičarstvu ?**

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

- Pripravite pecivo in ustrezne nadeve, omake in prelive
  - Pripravite hladne sladice, npr. Npr. kreme, sadni deserti, mousse
  - Degustacija in rafiniranje sestavin in slaščičarskih izdelkov
  - 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
- 
- 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

### **Kje poteka Slaščičar (slaščičar), poudarek na slaščičarstvu ?**

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

- 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)

- Uživajte 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)
- Ročna spretnost (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Bodite telesno pripravljene (Körperlich fit sein)
- Občutek oblike (Sinn für Formen)
- Občutek čistoče in higiene (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) **4** 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 odšteti 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 vadbni 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 higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
  - Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
  - Uživajte 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)

- 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)

- Hitzebelastung
- 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)

- Kuhajte (Koch/Köchin)
- 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			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

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

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

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

- 364185 Slaščičar (slašičar) - Slaščičarna (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

**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 Patisserie

**Zastareli vajeniški nazivi (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)**

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

 powered by Google Translate

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 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)