**Ausbildu****ngsdokumentation**

**für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)**

Lehrbetrieb:

Ausbilder/in:

Lehrling:

Beginn der Ausbildung: Ende der Ausbildung:

**Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Datum  | Unterschrift Lehrling | Unterschrift Ausbilder/in |
| 1. Lehrjahr |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |
| 2. Lehrjahr  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |
| 3. Lehrjahr |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Für die Ausbildungsinhalte im Detail siehe "Ausbildungsleitfaden Medienfachmann/Medienfachfrau: Schwerpunkt Webdevelopment und audiovisuelle Medien" auf [www.qualitaet-lehre.at.](http://www.qualitaet-lehre.at/)

**Kompetenzbereich**
**Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden. |  |  |  |
| die wesentlichen Aufgaben der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären. |  |  |  |
| die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche sowie der betrieblichen Prozesse darstellen. |  |  |  |
| die wichtigsten Verantwortlichen nennen und AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb erreichen. |  |  |  |
| die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements berücksichtigen. |  |  |  |
| **Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| das betriebliche Leistungsangebot beschreiben. |  |  |  |
| das Leitbild bzw. die Ziele des Lehrbetriebs erklären. |  |  |  |
| die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben. |  |  |  |
| Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen. |  |  |  |
| **Branche des Lehrbetriebs** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben. |  |  |  |
| die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen. |  |  |  |
| **Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären. |  |  |  |
| die Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären. |  |  |  |
| die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling seine Aufgaben erfüllen. |  |  |  |
| Arbeitsgrundsätze einhalten und sich mit seinen Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren. |  |  |  |
| sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten. |  |  |  |
| die Abrechnung seines Lehrlingseinkommens interpretieren |  |  |  |
| Dienstpläne lesen. |  |  |  |
| Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären. |  |  |  |
| die für ihn relevanten Bestimmun-gen des KJBG (minderjährige Lehr-linge) bzw. des AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge) und des GlBG grundlegend verstehen. |  |  |  |
| **Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| seine Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen. |  |  |  |
| den eigenen Arbeitsplatz sauber und in Ordnung halten. |  |  |  |
| den Zeitaufwand für seine Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen. |  |  |  |
| für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen. |  |  |  |
| sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren. |  |  |  |
| Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen. |  |  |  |
| in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird. |  |  |  |
| sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbständig beschaffen. |  |  |  |
| in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten. |  |  |  |
| die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen. |  |  |  |
| Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen. |  |  |  |
| die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine Tätigkeit einbringen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zielgruppengerechte Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten. |  |  |  |
| seine Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten. |  |  |  |
| berufsadäquat und betriebsspezifisch in einer Fremdsprache kommunizieren. |  |  |  |
| **Kundenorientiertes Agieren** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| erklären, warum Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen. |  |  |  |
| die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller seiner Aufgaben berücksichtigen. |  |  |  |
| mit unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden. |  |  |  |

**Kompetenzbereich**
**Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Betriebliches Qualitätsmanagement** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Qualitätsvorgaben im Aufgabenbereich umsetzen. |  |  |  |
| an der Entwicklung von Qualitätsstandards des Lehrbetriebs mitwirken. |  |  |  |
| die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen. |  |  |  |
| die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen. |  |  |  |
| **Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen. |  |  |  |
| rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten. |  |  |  |
| Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen im Überblick beschreiben. |  |  |  |
| berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, in seinem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den Arbeitnehmerschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten. |  |  |  |
| sich im Notfall richtig verhalten. |  |  |  |
| bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen. |  |  |  |
| die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hygiene** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden. |  |  |  |
| betriebliche Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ (HACCP, IFS) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen. |  |  |  |
| Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden. |  |  |  |
| **Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen. |  |  |  |
| die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen. |  |  |  |
| energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen. |  |  |  |
| nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Halbfabrikaten usw.) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten. |  |  |  |

**Kompetenzbereich**
**Digitales Arbeiten**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datensicherheit und Datenschutz** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben (z. B. DSGVO) einhalten. |  |  |  |
| Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen beachten. |  |  |  |
| Gefahren und Risiken erkennen. |  |  |  |
| Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten. |  |  |  |
| Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen. |  |  |  |
| **Software und weitere digitale Anwendungen** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| betriebliche Software zur Auftragsabwicklung und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden. |  |  |  |
| die für eine auszuführende Aufgabe am besten geeignete betriebliche Software bzw. digitale Anwendung auswählen. |  |  |  |
| Software bzw. Apps für Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Präsentationserstellung, Kommunikation sowie Datenbanken und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden. |  |  |  |
| Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und zusammenfügen. |  |  |  |
| mit betrieblichen Datenbanken arbeiten. |  |  |  |
| Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen. |  |  |  |
| **Digitale Kommunikation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen. |  |  |  |
| ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden. |  |  |  |
| verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Datei- und Ablageorganisation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| sich in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur zurechtfinden. |  |  |  |
| in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur arbeiten und dabei die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen. |  |  |  |
| sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten. |  |  |  |
| **Informationssuche und -beschaffung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen. |  |  |  |
| nach gespeicherten Dateien suchen. |  |  |  |
| in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen. |  |  |  |
| in Datenbankanwendungen (z. B. Rezeptdatenbanken) Daten filtern. |  |  |  |
| **Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen. |  |  |  |
| Daten und Informationen strukturiert aufbereiten. |  |  |  |

**Kompetenzbereich**
**Herstellung von Konditoreierzeugnissen**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rezepte und Optimierungen** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Strömungen der nationalen und internationalen Ernährungstrends und der Herstellungsmethoden verfolgen. |  |  |  |
| einen Überblick über die branchenspezifischen Grundrezepte zur Herstellung von Konditorei-waren und Halbfabrikaten geben und deren Zubereitung erläutern. |  |  |  |
| Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln. |  |  |  |
| die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren. |  |  |  |
| Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktions-mengen anpassen. |  |  |  |
| Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen. |  |  |  |
| bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen. |  |  |  |
| Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditorwaren durchführen. |  |  |  |
| beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten. |  |  |  |
| auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren. |  |  |  |
| Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten. |  |  |  |
| Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen. |  |  |  |
| die Grundlagen der Ernährungslehre darstellen. |  |  |  |
| verschiedene Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate sowie Konditoreiwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen. |  |  |  |
| die saisonale Verfügbarkeit von den zu verarbeitenden Rohstoffen, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten einschätzen. |  |  |  |
| die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen. |  |  |  |
| einen Überblick über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur geben. |  |  |  |
| branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Konditoreiwaren darstellen und zugehörige Werkzeuge und Geräte und ihre Funktions-weise erläutern. |  |  |  |
| einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben. |  |  |  |
| erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden. |  |  |  |
| Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten. |  |  |  |
| **Geräte und Maschinen** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Maschinen benötigt werden, aus technischen Unterlagen ermitteln und anwenden. |  |  |  |
| für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.). |  |  |  |
| Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvor-schriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Lebensmittel verarbeiten. |  |  |  |
| branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Konditorei-waren durchführen. |  |  |  |
| verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren. |  |  |  |
| Geliermittel, Verdickungsmittel, Bindemittel, Lockerungsmittel und Triebmittel fachgerecht einsetzen. |  |  |  |
| Zucker fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten, um verschiedene Produkte zu erzeugen. |  |  |  |
| Schokolade temperieren und fachgerecht verarbeiten. |  |  |  |
| betriebsspezifische Halbfabrikate herstellen. |  |  |  |
| **Konditoreiwaren und Mehlspeisen** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen. |  |  |  |
| Konditorwaren aus Teigen (Konditorbackwaren) herstellen. |  |  |  |
| Konditorwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen. |  |  |  |
| klassische österreichische Mehlspeisen herstellen. |  |  |  |
| betriebsspezifische warme und kalte Desserts herstellen. |  |  |  |
| Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse und Zuckerwaren herstellen. |  |  |  |
| Fruchterzeugnisse erzeugen. |  |  |  |
| Salz-, Käse- und Kleingebäck herstellen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kleine kalte und warme Küche** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| einen Überblick über die kleine kalte und warme Küche geben. |  |  |  |
| betriebsspezifische Speisen der kleinen kalten und warmen Küche zuzubereiten. |  |  |  |
| Canapés belegen und dekorieren. |  |  |  |
| betriebsspezifische alkoholfreie Getränke zubereiten. |  |  |  |
| **Lebzelterei** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Grundlagen der Lebzelterei als Basis des Lehrberufs Konditorei darstellen. |  |  |  |
| Lebkuchen-Grundteige und Spezialteige sowie zugehörige Glasuren herstellen. |  |  |  |
| Lebkuchenwaren füllen, glasieren und beeisen. |  |  |  |
| **Speiseeiserzeugung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Grundlagen der Speiseeiserzeugung darstellen. |  |  |  |
| Eis in diversen Sorten herstellen. |  |  |  |
| Halbgefrorenes erzeugen. |  |  |  |
| Eisspeisen und Eisdesserts herstellen und anrichten. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dekoration, Ausfertigung und Präsentation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die kreative Dekoration und Ausfertigung von Konditoreiwaren planen und seine Vorschläge skizzieren. |  |  |  |
| essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialen herstellen und verschiedenen Verzierungstechniken anwenden. |  |  |  |
| Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben. |  |  |  |
| Vorlagen und Schablonen erstellen. |  |  |  |
| mit Vorlagen, Formen und Schablonen arbeiten. |  |  |  |
| Konditoreiwaren ausfertigen und dabei branchenspezifische Arbeits-schritte durchführen. |  |  |  |
| Konditoreiwaren auflegen und arrangieren (einzeln oder sortiert). |  |  |  |
| hergestellte Waren fachgerecht präsentieren. |  |  |  |
| **Konservierung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen. |  |  |  |
| Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen. |  |  |  |

**Kompetenzbereich**
**Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Verpackung und Produktkennzeichnung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Packmittel anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen. |  |  |  |
| Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV. |  |  |  |
| die Auswirkungen von inkorrekter Kennzeichnung von Endprodukten darstellen. |  |  |  |
| gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung produkt- und versandgerecht verpacken. |  |  |  |
| Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen. |  |  |  |
| **Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen. |  |  |  |
| Fehler an Konditoreiwaren erkennen und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen. |  |  |  |
| bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen und Analysen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen. |  |  |  |
| die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen. |  |  |  |
| bei der Entnahme von Rückstellproben unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten. |  |  |  |
| Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren. |  |  |  |
| die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kundenberatung und Verkauf** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten. |  |  |  |
| Kunden über die angebotenen Endprodukte bzw. Dienstleistungen beraten. |  |  |  |
| Verkaufsgespräche führen, den Bedarf und die Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Vorschläge unterbreiten, Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen. |  |  |  |
| Kunden informieren. |  |  |  |
| die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären. |  |  |  |
| Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten. |  |  |  |

**Kompetenzbereich**
**Warenwirtschaft**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Beschaffungsprozess** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben. |  |  |  |
| die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-) Verträgen darstellen. |  |  |  |
| mögliche Vertragswidrigkeiten bei der Erfüllung von (Kauf-) Verträgen sowie deren rechtlichen Konsequenzen erklären. |  |  |  |
| **Bedarfsermittlung und Bestellung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| den Warenbestand (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln. |  |  |  |
| feststellen, ob die für die Herstellung der Konditoreiwaren benötigten Waren in ausreichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen. |  |  |  |
| Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben vorschlagen. |  |  |  |
| Anfragen tätigen und Angebote einholen. |  |  |  |
| bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken. |  |  |  |
| mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Warenannahme** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen. |  |  |  |
| Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken. |  |  |  |
| die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Liefer-scheine kontrollieren. |  |  |  |
| Waren kontrollieren und feststellen, ob sie den Anforderungen entsprechen. |  |  |  |
| bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen. |  |  |  |
| allfällige Mängel feststellen und dokumentieren. |  |  |  |
| Maßnahmen bei Lieferverzug oder mangelhaften Lieferungen im Ein-klang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB melden). |  |  |  |
| **Lagerwirtschaft** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Waren produktgerecht lagern. |  |  |  |
| für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen. |  |  |  |
| Lagerbestände kontrollieren. |  |  |  |
| Verfallsdaten beachten und kontrollieren. |  |  |  |
| den Qualitätsverfall von Waren beurteilen. |  |  |  |
| nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fach-gerecht entsorgen. |  |  |  |
| bei unterschiedlichen Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mitarbeiten. |  |  |  |
| die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen. |  |  |  |

**Kompetenzbereich
Herstellung von Konditoreiwaren**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Teige, Massen, Füllungen und Glasuren** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Teige herstellen und verarbeiten. |  |  |  |
| leichte, schwere und spezielle Massen herstellen und verarbeiten. |  |  |  |
| Füllcremen herstellen und verarbeiten. |  |  |  |
| Füllungen herstellen und verarbeiten. |  |  |  |
| Glasuren und Überzugsmassen herstellen und verarbeiten. |  |  |  |
| **Verkostung und Vollendung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Zutaten und Endprodukte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken. |  |  |  |
| beim Kreieren von Konditoreiwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten. |  |  |  |
| Konditoreiwaren geschmacklich verfeinern und vollenden. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dekoration und Ausfertigung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| bei der Gestaltung von Konditoreiwaren die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen berücksichtigen. |  |  |  |
| Torten fachgerecht aufbauen und ansprechende Schnittbilder erzielen. |  |  |  |
| Glasuren und Überzüge für Torten fachgerecht und optisch ansprechend aufbringen. |  |  |  |
| einen abgestimmten Gesamteindruck bei der Kombination von Teigen, Massen, Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen bewirken. |  |  |  |
| auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte (Farbgestaltung, Ausführung) zur Gestaltung von anlassbezogenen Waren entwickeln. |  |  |  |
| anlassbezogene Waren aus unterschiedlichen Materialien unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen. |  |  |  |
| mehrstöckige Torten fachgerecht transportieren, zusammensetzen und stabilisieren. |  |  |  |

**Kompetenzbereich
Herstellung von Konditoreiwaren**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Entwicklung, Verkostung und Vollendung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| Produkte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken. |  |  |  |
| spezielle in der Patisserie eingesetzte Zutaten verkosten und die Verbindung unterschiedlicher Zutaten abschätzen. |  |  |  |
| mit Geschmackskomponenten experimentieren und verschiedene Kombi-nationen schaffen. |  |  |  |
| alkoholische Getränke zum Aromatisieren und Abschmecken von Süß-speisen verwenden. |  |  |  |
| verschiedene Texturen und Konsistenzen bei der Gestaltung von Süßspeisen und Desserts berücksichtigen. |  |  |  |
| beim Kreieren von Patisseriewaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten und für ein abgestimmtes Foodpairing sorgen. |  |  |  |
| Patisseriewaren geschmacklich verfeinern und vollenden. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Patisseriewaren** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| in Wasser gekochte Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen aus verschiedenen Teigen und Massen mit passenden Füllungen herstellen. |  |  |  |
| süße Füllungen herstellen. |  |  |  |
| pikante Füllungen herstellen. |  |  |  |
| Saucen und Toppings herstellen. |  |  |  |
| am Herd zubereitete Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen. |  |  |  |
| in Fett gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen. |  |  |  |
| im Ofen gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen. |  |  |  |
| süße und pikante Aufläufe herstellen. |  |  |  |
| flambierte Süßspeisen herstellen und präsentieren. |  |  |  |
| kalte Desserts zubereiten. |  |  |  |
| internationale Süßspeisen her-stellen. |  |  |  |
| vegetarische und vegane Umsetzungen von Desserts und Süßspeisen vorschlagen. |  |  |  |
| **Präsentation und Gestaltung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| für die jeweilige Speise den richtigen Teller wählen und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten. |  |  |  |
| Süßspeisen und Desserts präsentieren, garnieren und anrichten. |  |  |  |
| Buffets befüllen, Waren ansprechend anrichten und unter Beachtung des Mottos der jeweiligen Veranstaltung gestalten. |  |  |  |
| Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen und anrichten. |  |  |  |
| Süßspeisen oder Desserts vor dem Gast präsentieren. |  |  |  |
| beim Vorbereiten von Süßspeisen und Desserts für die Food-Fotografie mitwirken. |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Kleine kalte und warme Küche** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| kleine kalte Speisen herstellen und anrichten. |  |  |  |
| pikante Brotaufstriche herstellen. |  |  |  |
| Teller- und Buffetspeisebelegen und anrichten. |  |  |  |
| kleine warme Speisen herstellen und anrichten. |  |  |  |
| Kleingebäcke (z. B. Jourgebäcke) herstellen. |  |  |  |
| Speisen und Getränke zur Ausgabe bereitstellen. |  |  |  |
| **Getränke** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| diverse Getränke zubereiten und servierfertig anrichten. |  |  |  |
| Säfte und Erfrischungsgetränke selbst zubereiten und servierfertig anrichten. |  |  |  |
| **Menüzusammenstellung und Menüplanung** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die Grundlagen der Speisenabfolge und Speisenzusammenstellung beachten und die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden. |  |  |  |
| passende Desserts und Zwischengänge, unter Berücksichtigung unter-schiedlicher Themen und Anlässe, vorschlagen. |  |  |  |
| **Mise en Place** | **1. Lj.** | **2. Lj.** | **3. Lj.** |
| **Ihr Lehrling kann …** | **✓** | **✓** | **✓** |
| die grundlegenden Aufgabenbereiche der jeweiligen Küchenposten erklären und fachgerecht benennen. |  |  |  |
| einen Überblick über die Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot sowie die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und dem Gläsersortiment geben. |  |  |  |
| ein zügiges Ausfertigen von Speisen (Mise en Place) gewährleisten. |  |  |  |