

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher/in
nach dem BGBI. I Nr. 15/1980 (277. Verordnung;
Jahrgang 1980)

Lehrbetrieb: _____

Ausbilder/in: _____

Lehrling: _____

Beginn der Ausbildung: _____ Ende der Ausbildung: _____

Hinweise:

Ausbildungstipps, praxistaugliche Methoden und Best-Practice-Beispiele finden Sie im Tool 2 des Ausbildungsleitfadens unter:

<https://www.qualitaet-lehre.at/>

Ein Video zu den Ausbildungsleitfäden ist unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.youtube.com/watch?v=ag1kWHhKjyg>

Durchgeführte Feedback-Gespräche zum Ausbildungsstand:

1. Lehrjahr

Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	



2. Lehrjahr


Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Weiteres Feedback-Gespräch	Datum	Unterschrift Lehrling	Unterschrift Ausbilder/in	✓

Anmerkungen	

Infobox:

Auf den folgenden Seiten finden Sie zu jedem **Kompetenzbereich** die **Ausbildungsziele** und die dazugehörigen **Ausbildungsinhalte**.

	Hinweis: Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und spätestens im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen. Jeder Lehrbetrieb hat unterschiedliche Prioritäten. Der Ausbildungsleitfaden und die im Rahmen des Berufsbilds angeführten Beispiele sollen als Orientierung bzw. Anregung dienen, die nach Tätigkeit und betrieblichen Anforderungen gestaltet werden können.
---	--

Erklärung:

- Für jeden absolvierten **Ausbildungsinhalt** können **Häkchen** in den **weißen Feldern** gesetzt werden.
- Ist ein **Feld grau** gefärbt, bedeutet dies, dass der **Ausbildungsinhalt** in diesem **Lehrjahr** nicht relevant bzw. nicht auszubilden ist.

Beispiele:

Zielgruppengerechte Kommunikation	1. Lj.	2. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓
mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.		

Ausstattung des Arbeitsbereichs	1. Lj.	2. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓
die übliche Ausstattung seines Arbeitsbereichs kompetent verwenden.		

Ihr Lehrling kann...	1. Lj.	2. Lj.
	✓	✓
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte und Arbeitsbehelfe		
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe		
Grundkenntnisse über die Funktion der im Betrieb verwendeten Maschinen		
Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Lagerungs- und Verwendungsmöglichkeiten		
Lagern und Behandeln aller Roh- und Hilfsstoffe für die Herstellung von Bonbon- und Konfektmassen		
Beurteilen, Lagern und Behandeln aller Roh- und Hilfsstoffe für die Herstellung von Bonbon- und Konfektmassen		
Herstellen und Weiterverarbeiten dieser Massen von Hand oder maschinell bis zum Endprodukt		
Herstellen von Füllungen		
Ausfertigen der Produkte, wie Glasieren, Tunken, Dekorieren, Doublieren		
Lagern der Fertigprodukte unter Berücksichtigung der Haltbarkeitsgrenzen		
Kenntnis der Herstellung von Schokoladen und Tunkmassen		
Erzeugen von Creme-Schokoladen, Behandeln der Tunkmassen, Gießen von Hohl- und Vollware		
Herstellen von Konfekt, gefüllt und ungefüllt		
Herstellen von Bonbons, gefüllt und ungefüllt		
Herstellen von Marzipan, Grillage, Nougat und Trüffelmassen		
Kenntnis der Drageeherstellung		
Kenntnis der Verpackung (einzeln oder sortiert) der Endprodukte in verschiedenen Verpackungsmaterialien		
Kenntnis der einschlägigen Hygienevorschriften		
Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes und des Codex alimentarius austriacus		
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		