

Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Lebzelter/in und Wachszieher/in
nach dem BGBI. I Nr. 291/1979 (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, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe		
Grundkenntnisse über die Funktion der im Betrieb verwendeten Maschinen, Geräte und Werkzeuge		
Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate, ihrer Eigenschaften, Lagerung und Verwendungsmöglichkeiten		
Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate		
Prüfen, Behandeln und Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe und Halbfabrikate		
Kochen, Rühren, Schlagen, Ausrollen, Brechen Treiben, Passieren, Schneiden, Auswiegen, Aufschlagen, Abklaren, Sieben, Belegen, Füllen, Ausstechen, Mischen		
Tunken, Dressieren, Temperieren, Verzieren, Spritzen, Backen, Würzen, Streichen, Überziehen, Glasieren		
Herstellen von Grundteigen		
Herstellen von Spezialteigen und Massen		
Herstellen von Füllungen		
Herstellen von Füllungen, Glasuren		
Behandeln und Verarbeiten von Honig und Zucker		
Kenntnis von Grundrezepten		
Kenntnis von Spezialrezepten		
Kenntnis der Metherstellung		
Grundkenntnisse über Triebmittel		
Kenntnis über Triebmittel		
Kenntnis der Herstellungsverfahren zur Erzeugung von Kerzen und Wachswaren		
Formen und Gießen		
Grundkenntnisse des Lagerns und Verpackens der Fertigwaren		
Kenntnis der einschlägigen Hygienevorschriften		
Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften und des Bäckereiarbeitergesetzes		
Grundkenntnisse 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		