

Berufsprofil

Konditor / Konditorin

Bezeichnung in Landessprache:

Cukrář

Land:



Gültigkeit:

seit 28.06.2007

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Der Absolvent wird bei der Ausübung des Berufs Konditor in der Position eines Angestellten in kleineren und mittleren Produktionsstätten für Konditoreierzeugnisse, in hoteleigenen Konditoreien und in Handelseinrichtungen mit Verkauf von Konditoreierzeugnissen eingesetzt werden. Nach einer notwendigen Einarbeitungsphase ist er ebenfalls in der Lage, eine unternehmerische Tätigkeit auszuüben.

Ein auf der Grundlage dieses Rahmenausbildungsprogramms ausgebildeter Absolvent wird in der Lage sein, insbesondere Grundrohstoffe, Hilfs- und Zusatzstoffe bei der Herstellung von Konditoreierzeugnissen zu verarbeiten, das komplette Sortiment an Konditoreierzeugnissen und Süßwaren herzustellen, einschließlich ihrer Aufmachung und Dekorierung, Maschinen, Geräte und die technische Ausstattung von Betriebsstätten zu bedienen und eine Grundinstandhaltung durchzuführen sowie Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Verkauf von Konditoreierzeugnissen auszuführen. Er kann die Qualität der Ausgangsrohstoffe, Halbfabrikate und Fertigprodukte entsprechend den Normen einschätzen.

Schlüsselkompetenzen

- **Lernkompetenz**
- **Problemlösungskompetenz**
- **Kommunikationskompetenz**
- **Personal- und Sozialkompetenz**
- **Bürgerliche Kompetenz und kulturelles Bewusstsein**
- **Arbeitsbezogene und unternehmerische Kompetenzen**
- **Mathematische Kompetenzen**
- **Kompetenz zur Nutzung von Mitteln der Informations- und Kommunikationstechnologien und zur Arbeit mit Informationen**

Fachkompetenzen

- Konditoreierzeugnisse herstellen und deren Absatz sicherstellen, d. h. dass die Absolventen:
 - für das jeweilige Erzeugnis die geeigneten Roh- und Hilfsstoffe auswählen;
 - die technologischen Verfahren und hygienischen Anforderungen einhalten;
 - Konditoreierzeugnisse herstellen, aufbewahren, lagern und Tätigkeiten im Bereich Absatz gemäß den Prinzipien zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ausüben;
 - manuelle Fertigkeiten bei der Herstellung nachweisen;

- ästhetische Gesichtspunkte bei der Formung und Fertigstellung von Konditoreierzeugnissen zur Geltung bringen;
 - Maschinen und Anlagen zur Lebensmittelproduktion bedienen und instandhalten;
 - Marketingansätze bei Verpackung, Etikettierung und Präsentation von Konditoreierzeugnissen nutzen;
 - die Rohstoffe und Fertigerzeugnisse bei der Lagerung, Herstellung, Annahme und dem Versand operativ-technisch erfassen;
 - besondere Hygienegrundsätze einhalten und sanitäre Maßnahmen in der Konditoreiproduktion durchführen; – bei der Zubereitung von Rezepturen neue Erkenntnisse aus dem Fachbereich einfließen lassen.
- Kontrollen durchführen und auf die Sicherheit der Konditoreierzeugnisse achten, d. h., dass die Absolventen:
 - die Qualität der Ausgangsrohstoffe, der Zwischenprodukte und der Fertigerzeugnisse nach den entsprechenden Normen bewerten;
 - eine sensorische Bewertung der Rohstoffe, Zwischenprodukte und Fertigerzeugnisse durchführen;
 - die Einhaltung der technologischen Verfahren kontrollieren, kritische Punkte mit dem Ziel verfolgen, die Sicherheit der Konditoreierzeugnisse zu gewährleisten;
 - etwaige Mängel im technologischen Prozess erkennen und übliche Probleme selbstständig lösen.
- Auf die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz bei der Arbeit achten, d. h., dass die Absolventen:
 - die Arbeitssicherheit als untrennbaren Teil ihrer eigenen Gesundheitsfürsorge sowie der der Mitarbeiter (und weiterer, an den Arbeitsorten befindlicher Personen, wie z. B. Kunden, Besucher) sowie als Bestandteil des Qualitätsmanagements und als eine der Bedingungen zum Erwerb oder der Aufrechterhaltung des Qualitätszertifikats entsprechend den jeweiligen Normen begreifen;
 - die grundlegenden Rechtsvorschriften in Bezug auf den Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie den Brandschutz kennen und einhalten;
 - sich die Grundsätze und Gewohnheiten einer sicheren und nicht gesundheitsgefährdenden Arbeitsweise aneignen, einschließlich der Grundsätze

des Gesundheitsschutzes bei der Arbeit an Einrichtungen mit Anzeigeeinrichtungen (Monitore, Displays u. ä.), mögliche Unfallgefahren oder Gesundheitsgefährdungen erkennen und in der Lage sind, Mängel und mögliche Risiken zu eliminieren;

– das Gesundheitsfürsorgesystem der Arbeitnehmer kennen (einschließlich der vorbeugenden Gesundheitsfürsorge), Ansprüche auf Gesundheitsschutz im Zusammenhang mit der Arbeit sowie Ansprüche, die nach einem Unfall oder durch eine Gesundheitsschädigung im Zusammenhang mit der Arbeitsübung entstanden sind, geltend machen können;

– über Kenntnisse der Ersten Hilfe bei plötzlicher Erkrankung oder Unfall verfügen und selbst Erste Hilfe leisten können.

- Nach höchster Qualität ihrer Arbeit, Erzeugnisse oder Leistungen streben, d. h., dass die Absolventen:
 - Qualität als wichtiges Instrument der Konkurrenzfähigkeit und des guten Rufs des Unternehmens begreifen;
 - die festgelegten Normen (Standards) und Vorschriften im Zusammenhang mit dem am Arbeitsplatz eingeführten Qualitätsmanagementsystem einhalten;
 - auf die Sicherstellung der Qualitätsparameter (Qualitätsstandards) der Prozesse, Erzeugnisse oder Leistungen achten, die Anforderungen des Klienten (Kunden, Bürgers) berücksichtigen.
- Wirtschaftlich und gemäß der Strategie einer nachhaltigen Entwicklung handeln, d. h., dass die Absolventen:
 - die Bedeutung, den Zweck und die Nützlichkeit der auszuführenden Arbeit, deren finanzielle bzw. gesellschaftliche Wertschätzung kennen;
 - bei der Planung und Beurteilung einer bestimmten Tätigkeit (im Arbeitsprozess wie im täglichen Leben) die möglichen Kosten, Erträge und den Gewinn, den Einfluss auf die Umwelt und die sozialen Auswirkungen abwägen;
 - effektiv mit finanziellen Mitteln wirtschaften;
 - mit Material, Energie, Abfällen, Wasser und anderen Stoffen wirtschaftlich und mit Rücksicht auf die Umwelt umgehen.

Für weitere Informationen siehe übersetzte Ausbildungsregelung.

Zentrale Inhalte:

Die Stundentafel für die dreijährige Ausbildung:

Ausbildungsbereiche und Inhalte	Mindestanzahl der Ausbildungsstunden für den gesamten Zeitraum der Ausbildung	
	Wochenstunden	Gesamtstundenzahl
Sprachausbildung		
• Tschechisch	3	96
• Fremdsprache	6	192
Gesellschaftswissenschaftliche Ausbildung	3	96
Naturwissenschaftliche Ausbildung	3	96
Mathematische Ausbildung	3	96
Ästhetische Ausbildung	2	64
Gesundheitliche Bildung	3	96
Ausbildung in den Informations- und Kommunikationstechnologien	3	96
Ökonomische Ausbildung	2	64

Technische und technologische Ausbildung	14	448
Produktion und Absatz	35	1.120
Verfügungsstunden	19	608
Gesamt	96	3.072

Für weitere Informationen siehe übersetzte Ausbildungsregelung.

Praxisanteil und Ort:

Die praktische Ausbildung wird in den spezialisierten Werkstätten und Räumen der Berufsschule oder bei externen Firmen durchgeführt.

Die praktische Ausbildung kann auch in Firmen durchgeführt werden, mit denen die Schule einen Vertrag über die Sicherstellung der praktischen Ausbildung abschließt.

Der Inhalt der praktischen Tätigkeiten wird von den Ausbildungsbereichen und inhaltlichen Ausrichtungen des Rahmenausbildungsprogramms abgeleitet, insbesondere von den Bereichen Technische und technologische Ausbildung, Produktion und Absatz, wo der Schwerpunkt der praktischen Fertigkeiten liegt. Der Mindestumfang an praktischen Tätigkeiten in Form der fachlichen Ausbildung muss 45 Wochenausbildungsstunden für den gesamten Ausbildungszeitraum betragen.

Für weitere Informationen siehe die übersetzte Ausbildungsregelung.

Ausbildungsdauer:

4 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Dieser Fachbereich kann in folgenden Ausbildungsformen realisiert werden:

- 3-jährige Direktausbildung

- 1–1,5-jährige Direktausbildung in verkürzter Ausbildungsform für Absolventen von Ausbildungsfächern, die mit der Abiturprüfung abschließen
- Eine Ausbildung im Abend-, Fern- oder kombinierten Ausbildungsmodus beträgt wenigstens 4 Jahre

Ausbildungsregelung im Original:

[cz_konditor_lehrplan_2003_cz 528.07 KB](#)

Art der Ausbildungsregelung im Original:

2007 vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport verabschiedeter Nationaler Lehrplan

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[cz_konditor_lehrplan_2007_de_0 298.71 KB](#)

Angaben zur Übersetzung:

Auszugsweise Übersetzung des 2007 vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport verabschiedeten Nationalen Lehrplans.

Der Beruf ist reglementiert:

Nur die gewerbliche Ausübung des Berufs (d.h. als selbständig Gewerbetreibender) ist reglementiert. Bei der Gewerbebeanmeldung ist ein Nachweis über die abgeschlossene Mittelschulausbildung mit Lehrbrief im jeweiligen Beruf vorzulegen.

Es bestehen besondere Zugangsvoraussetzungen beim Erlernen:

Nein

Landeseigene Berufskennung:

Code: 29-54-H/01.