Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Lehre Chocolatier/Chocolatière

INHALT

Kurzinfo . . . 1
Ausbildungsbeschreibung . . . 2
Ausbildungsinstitute . . . 2
Berufe nach Abschluss . . . 2
Zusatzinfo . . . 3
Impressum . . . 3

KURZINFO

Die Lehrausbildung (= duale Ausbildung) erfolgt überwiegend in einem Betrieb (Lehrbetrieb). Etwa 20 % der Ausbildungszeit verbringen die Lehrlinge in der Berufsschule. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt.

Ausbildungsart	Lehre
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Dual
Voraussetzungen	Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht
Zielgruppe	Jugendliche mit erfüllter Schulpflicht, meist im Alter von 15 bis 19 Jahren
Abschluss	Lehrabschlussprüfung (LAP) Hier finden Sie nur die aktuellen Zeugniserläuterungen • Zeugniserläuterung DE • Zeugniserläuterung EN
Berechtigung	• Ausübung des erlernten Berufes • Zugang zu Werkmeisterschulen und Meisterprüfungen im jeweiligen Fachbereich • Möglichkeit der selbstständigen Berufsausübung im Fachbereich gemäß Gewerbeordnung Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich konkreter Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Berufsbildenden Schulen unter www.gewerbeordnung.at.

Gruppe	Lehre: Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt. Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Im Lehrberuf Bonbon- und KonfektmacherIn lernen die Lehrlinge unter anderem wie sie:

- Schokolade-Rohmassen herstellen
- Arbeitsvorbereitung: Zutaten auswählen, wiegen, bereitstellen
- Schokoladeprodukte (Tafeln, Pralinen, Konfekt, Figuren) nach Rezept herstellen
- Zusatzprodukte wie Marzipan, Gelees, Cremes, Füllungen etc. herstellen
- Schokoladeprodukte befüllen, verzieren, glasieren, dekorieren
- Produktendkontrolle, Qualitätssicherung durchführen
- Rezepte variieren, entwickeln, optimieren

Mit erfolgreicher Lehrabschlussprüfung sind die Lehrabsolventen/-absolventinnen berechtigt die Berufsbezeichnung "Chocolatier" bzw. "Chocolatière" zu tragen.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Niederösterreich

Landesberufsschule Baden

Adresse: 2500 Baden, Josef-Kollmann-Straße 1-3
Telefon: +43 (0)2252 / 867 72 -0
Fax: +43 (0)2252 / 867 72 -34
Email: direktion@lbsbaden.ac.at
Webseite: https://www.lbsbaden.ac.at/

Wien

Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

Adresse: 1120 Wien, Längenfeldgasse 13-15
Telefon: +43 (0)1 4000 95 340
Fax: +43 (0)1 4000 99 95 340
Email: office@bsltz.at
Webseite: https://bsltz.at/

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- Chocolatier/Chocolatière

ZUSATZINFO

Möglichkeit zur Berufsreifeprüfung (Lehre mit Matura, Berufsmatura)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 26.08.23
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!