

**QUALITÄT** in der Lehre



# Ausbildungsleitfaden Konditorei (Zuckerbäckerei)

# Impressum

## Medieninhaber und Herausgeber

ibw  
Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft  
Rainergasse 38, 1050 Wien  
www.ibw.at

## Redaktionsteam

Christine Bertl, Simon Breit, Bernadette Hutter, Stefanie Pavlovic, Josef Wallner

## Projektmitarbeit

Rebeka Erdö

## Grafik

Alice Gutleederer, www.designag.at

## Fachliche Unterstützung und Fotomaterial

Konditorei Jindrak, Innungsmeister der Konditoren Österreich, KommR Mst. Leo Jindrak  
Café Konditorei Illecker, Konditormeister Josef Illecker  
Café - Konditorei Angelmayer, Konditormeister Josef Angelmayer  
Bundessparte Gewerbe und Handwerk  
Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – Bundesverband der Konditoren  
Gewerkschaft PRO-GE  
Österreichisches Rotes Kreuz  
Konditorei-Confiserie Lienbacher  
Oberlaa Süßwarenproduktion  
Konditorei Peintner  
SchokoMus  
froemmel's conditorei cafe catering GmbH  
Crème de la Crème  
wienwork  
youngCaritas  
Verlag Trauner  
Haubis GmbH  
simply raw bakery  
AustrianSkills

Coverfotos: shutterstock.com/Studio Romantic, shutterstock.com/goodluz

Wien, April 2022  
ISBN 978-3-903404-33-5

## Bitte zitieren Sie diese Publikation wie folgt:

ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (Hg.):  
Ausbildungsleitfaden Konditorei (Zuckerbäckerei). Wien 2022

# Danke für die Unterstützung!

WIR DANKEN ALLEN UNTERNEHMEN, DIE UNS PRAKTISCHE BEISPIELE ZUR VERFÜGUNG GESTELLT UND MIT TIPPS AUS DER AUSBILDUNGSPRAXIS DAZU BEIGETRAGEN HABEN, DIESE UNTERLAGE ZU ERSTELLEN: :



**Konditorei Jindrak**  
<https://www.jindrak.at/>



**Café Konditorei Illecker**  
<https://www.konditorei-illecker.at/web/>



**Café - Konditorei Angelmayer**  
<https://www.facebook.com/Cafe-Konditorei-Angelmayer-582697278408407/>



**Konditorei-Confiserie Lienbacher**  
<https://www.konditorei-lienbacher.at/>



**Oberlaa Süßwarenproduktion**  
<https://www.oberlaa-wien.at/>



**Konditorei Peintner**  
<https://www.konditorei-peintner.at/>



**SchokoMus**  
<https://www.schokomus.at/>



**froemmel's konditorei cafe catering GmbH**  
<https://www.froemmel.at/?url=/&fbclid=IwAR1YqHiIUK0B3drbMA6IzaQFNaiU2lREvtIJFtLIiscWsYut7vJuvnB6ZxE>



**Crème de la Crème**  
<https://cremedelacreme.at/>



**wienwork**  
<https://www.wienwork.at/>



**Haubis**  
<https://haubis.com/de/>

# Inhalt

Der Ausbildungsleitfaden	9
Hilfreiche Websites	10
<b>TOOL 1: VORBEREITUNG AUF DIE LEHRLINGSAUSBILDUNG</b>	<b>11</b>
Inhalt Tool 1	12
1. Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings	13
2. Die Lehrlingssuche	17
3. Die Lehrlingsauswahl	28
4. Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf	29
5. Ausbildung in der Berufsschule	42
<b>TOOL 2: ERFOLGREICH AUSBILDEN</b>	<b>45</b>
Inhalt Tool 2	46
1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld	49
2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten	72
3. Digitales Arbeiten	78
4. Herstellung von Konditoreierzeugnissen	83
5. Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf	98
6. Warenwirtschaft	103
7. Herstellung von Konditoreiwaren	107
8. Herstellung von Patisseriewaren	115
<b>TOOL 3: ABSCHLUSS DER LEHRZEIT &amp; DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG</b>	<b>131</b>
<b>TOOL 4: KARRIERE</b>	<b>141</b>
<b>ANHANG</b>	<b>153</b>
Ausbildungsordnung Konditorei (Zuckerbäckerei)	154
Ansprechpartner der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslandes	173

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



# Der Ausbildungsleitfaden

## Die praktische Hilfe für die Ausbildung im Lehrbetrieb

Mit dem Ausbildungsleitfaden wollen wir die gesetzlichen Inhalte in einer praxisgerechten, leicht verständlichen Sprache darstellen.

### AN WEN RICHTET SICH DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN?

Er richtet sich an alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen, wie Ausbilderinnen und Ausbilder, Personalverantwortliche, Betriebsrätinnen und Betriebsräte, Lehrstellenberaterinnen und Lehrstellenberater, Eltern und Lehrlinge.

### WIE IST DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN AUFGEBAUT?

<b>Tool 1</b>	<b>Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vorgehensweise bei der erstmaligen Aufnahme von Lehrlingen</li><li>■ Tipps für die Auswahl von LehrstelleninteressentInnen</li></ul>
<b>Tool 2</b>	<b>Erfolgreich ausbilden</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vorgehensweise bei der Ausbildung von Lehrlingen</li><li>■ Tipps und Best-Practice-Beispiele von erfahrenen AusbilderInnen</li></ul>
<b>Tool 3</b>	<b>Abschluss der Lehrzeit &amp; die Lehrabschlussprüfung (LAP)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Inhalte und Ablauf der LAP</li><li>■ Tipps für die Vorbereitung auf die LAP</li></ul>
<b>Tool 4</b>	<b>Karriere</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Karriereperspektiven nach der erfolgreichen LAP</li><li>■ Weiterbildung</li></ul>

#### Hinweis

Die Entwicklung dieses Ausbildungsleitfadens erfolgte mit Unterstützung von Groß-, Mittel- und Kleinbetrieben aus mehreren Bundesländern. Der Ausbildungsleitfaden und die angeführten Best-Practice-Beispiele sollen als Orientierung und Anregung dienen. Diese können je nach betrieblichen Anforderungen individuell angepasst werden.

# Hilfreiche Websites

AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR LEHRLINGSAUSBILDUNG  
FINDEN SIE AUF FOLGENDEN WEBSITES:



## Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System.html>



## „Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe“ der Wirtschaftskammern

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html>



## Lebensmittelgewerbe (Sparte Gewerbe und Handwerk)

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/start.html>

## Der Bundesverband der Konditoren

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/konditoren/die-konditoren.html>



## Bildung und Lehre (Wirtschaftskammer Österreich)

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/start.html>



## Gewerkschaft PRO-GE

<https://www.proge.at/>



## Qualität in der Lehre

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



## Plattform für AusbilderInnen

<https://www.ausbilder.at>

<https://www.linkedin.com/showcase/ausbilder.at/>



## Auswahlhilfe – Der Online-Lehrlingstest

<https://www.auswahlhilfe.at/>



Auch der **Online-Ratgeber der Wirtschaftskammer** gibt Antworten:

<https://lehrling.wkoratgeber.at/>



# Tool 1

Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung

# Inhalt Tool 1

<b>1. Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings</b>	<b>13</b>
<b>2. Die Lehrlingssuche</b>	<b>17</b>
2.1 Zusammenarbeit mit Schulen	18
2.2 Berufspraktische Tage	19
2.3 Inserate und Medienarbeit	23
2.4 Weitere Maßnahmen zur Lehrlingssuche	25
<b>3. Die Lehrlingsauswahl</b>	<b>28</b>
<b>4. Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf</b>	<b>29</b>
4.1 Die duale Berufsbildung	29
4.2 Rechtliche Grundlagen für die betriebliche Ausbildung	29
4.3 Vorbereitung auf den ersten Lehrtag	31
4.4 Lehrvertrag und Anmeldefristen	32
4.5 Gesetzliche Bestimmungen für Lehrlinge	34
4.6 Lehre mit Matura: Berufsreifeprüfung	36
4.7 Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge	37
<b>5. Ausbildung in der Berufsschule</b>	<b>42</b>
5.1 Schwerpunkte der Berufsschule	42
5.2 Kontakt zur Berufsschule	42
5.3 Arbeitszeitregelungen in Verbindung mit der Berufsschule	44

## Sie finden im Tool 1 folgende Best-Practice-Beispiele:

<input type="checkbox"/> Firmeninterner Beurteilungsbogen – Schnupperlehre	21
<input type="checkbox"/> Neugierde für das Handwerk entfachen	22
<input type="checkbox"/> Soziale Medien	24
<input type="checkbox"/> Lehrlingswettbewerbe als Aushängeschild für den Beruf	27
<input type="checkbox"/> Checkliste: Erster Lehrtag	39
<input type="checkbox"/> Rätselrallye: Erkunde deinen Lehrbetrieb	40

### Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



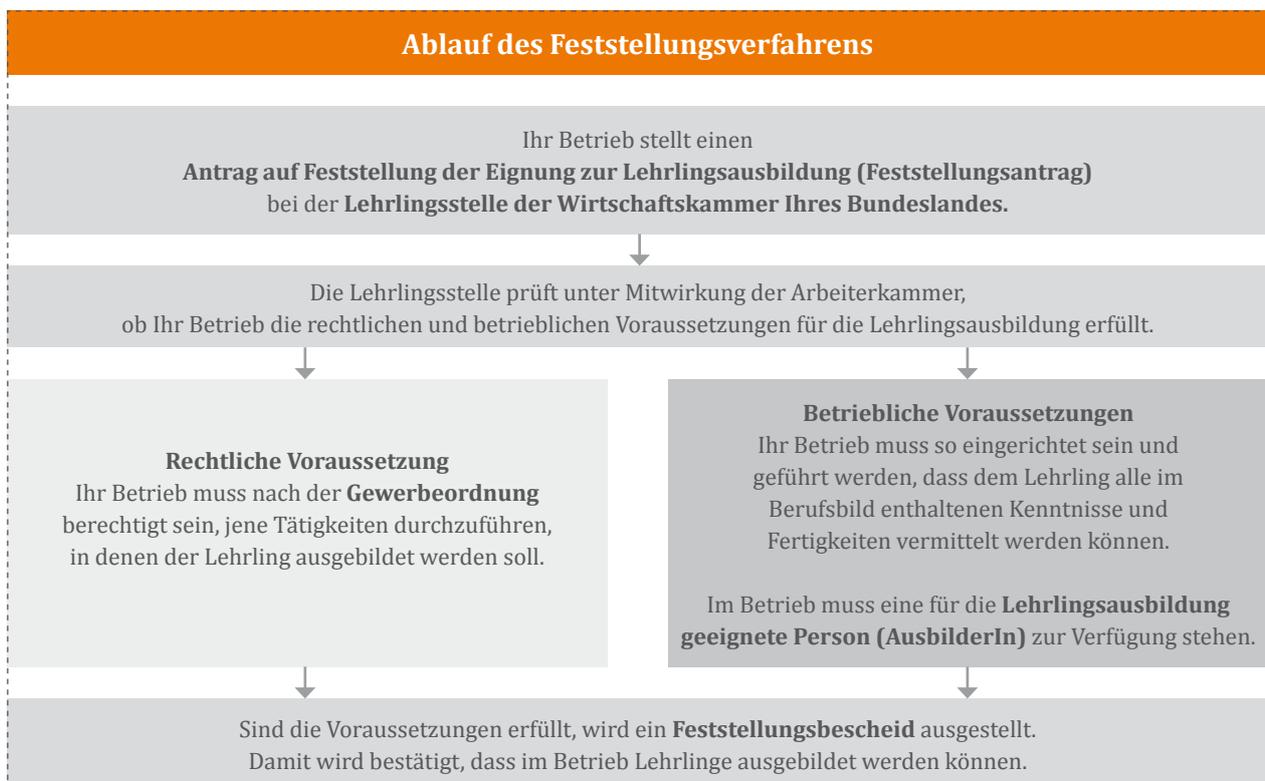
# 1. Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings

Möchten Sie erstmalig einen Lehrling ausbilden, dann gehen Sie wie folgt vor:



## SCHRITT 1: IHR BETRIEB WIRD ZUM LEHRBETRIEB

Jeder Betrieb, der Lehrlinge ausbilden möchte, muss ein Feststellungsverfahren durchlaufen:



## Hinweise

### Feststellungsantrag:

- Das **Formular für den Feststellungsantrag** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands. Der Feststellungsantrag ist **gebührenfrei**.
- Der **Feststellungsbescheid** ist nur vor der Aufnahme des ersten Lehrlings im jeweiligen Lehrberuf notwendig. Wird mehr als ein Lehrberuf ausgebildet, ist für jeden Beruf ein Feststellungsbescheid erforderlich (Ausnahme: verwandte Lehrberufe).
- Stellen Sie keinen Lehrling ein, bevor Sie einen **positiven Feststellungsbescheid** erhalten haben.

### Betriebliche Voraussetzungen:

- Die **Betriebsgröße** ist für die Lehrlingsausbildung **nicht entscheidend**. Auch ein Einpersonnenunternehmen kann Lehrlinge ausbilden, wenn die Lehrlingsbetreuung gewährleistet ist.
- Können die für den Lehrberuf Konditorei festgelegten Fertigkeiten und Kenntnisse nicht im erforderlichen Umfang vom Lehrbetrieb vermittelt werden, sieht das Berufsbildungsgesetz (BAG) einen verpflichtenden Ausbildungsverbund vor. Die Vereinbarungen im Rahmen des Ausbildungsverbundes sind im Lehrvertrag zu dokumentieren.
- Der Ausbildungsverbund legt fest, dass ergänzende Ausbildungsmaßnahmen in einem anderen hierfür geeigneten Betrieb oder einer anderen hierfür geeigneten Einrichtung (z. B. WIFI, bfi), auf Kosten des Lehrbetriebs, erfolgen.

### Rechtliche Voraussetzungen:

- Die betriebliche Ausbildung ist für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) in der **Ausbildungsordnung** gesetzlich geregelt. Mehr Informationen zur Ausbildungsordnung finden Sie auf Seite 154.
- Die rechtlichen Grundlagen für die Lehrlingsausbildung sind im **Berufsausbildungsgesetz (BAG)** festgelegt. Für Lehrlinge, die das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, kommt auch das **Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG)** zur Anwendung. Einen Überblick über die **gesetzlichen Schutzbestimmungen** für Lehrlinge finden Sie auf Seite 58.

## LINKS



### Lehrstellenberaterinnen und Lehrstellenberater der Wirtschaftskammern

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrlingsstellen-der-wirtschaftskammern.html>

Umfangreiche Informationen finden Sie in der „**Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe**“ der **Wirtschaftskammern**:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html>

Auch der **Online-Ratgeber der Wirtschaftskammer** gibt Antworten:

<https://lehrling.wkoratgeber.at/>



### Berufsausbildungsgesetz BAG-Novelle 2020 (Stand 03.01.2022):

<https://www.ris.bka.gv.at/eli/bgbl/1/2020/18>

## SCHRITT 2: LEHRLINGSAUSBILDERIN ODER LEHRLINGSAUSBILDER WERDEN

Ausbilderin oder Ausbilder kann der Lehrberechtigte (InhaberIn des Gewerbes) oder eine Mitarbeiterin bzw. ein Mitarbeiter sein. Möglicherweise verfügen Sie oder eine Ihrer Mitarbeiterinnen bzw. einer Ihrer Mitarbeiter bereits über die notwendige Qualifikation.

Wie werden Sie Ausbilderin oder Ausbilder?



### LINKS



#### Infos zur Ausbilderprüfung:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/ausbilderpruefung1.html>



#### Ersatz der Ausbilderprüfung:

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html>

#### Gleichhaltungsantrag Ausbilderprüfung:

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html>

### Hinweise

- Sie können Lehrlinge aufnehmen, auch wenn Sie oder Ihre Mitarbeiterin bzw. Ihr Mitarbeiter die Ausbilderqualifikation noch nicht besitzen. Dies kann **innen 18 Monaten** ab Rechtskraft des Feststellungsbescheids **nachgeholt** werden.
- Die Ausbilderprüfung ist das **vierte Modul aller Meisterprüfungen**.
- Bei der Einstellung mehrerer Lehrlinge sind **Verhältniszahlen** zu beachten: Im Berufsausbildungsgesetz ODER in der Ausbildungsordnung des Lehrberufs ist das Verhältnis zwischen der Anzahl der Lehrlinge und der Anzahl der Ausbilderinnen und Ausbilder genau festgelegt.
- Bei **Fragen** steht Ihnen die **Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands** zur Verfügung.



# 2. Die Lehrlingssuche

Wie machen Sie Jugendliche auf Ihren Lehrbetrieb aufmerksam?



## Hinweis

Wenn Sie mehrere der angeführten **Maßnahmen kombinieren**, erhöhen sich Ihre Chancen, den passenden Lehrling für Ihren Betrieb zu finden.

## LINKS



So finden Sie den richtigen Lehrling:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrstellenboerse.html>



Ausschreibung von Lehrstellen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## AUS DER PRAXIS

„Bei den Bewerbungen achte ich darauf, dass die Lehrstelleninteressierten dem Handwerk mit Leidenschaft nachgehen. Neben dem Lebenslauf, einem Bewerbungsschreiben und dem letztgültigen Zeugnis ist das Beantworten der Frage: „Warum wollen Sie den Beruf erlernen?“ grundlegende Voraussetzung für den Bewerbungsprozess. So kann ich die Ambition der Bewerberin bzw. des Bewerbers besser einschätzen und gegebenenfalls auch über die ein oder andere Schulnote hinwegsehen.“

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion

## SO KÖNNEN SIE JUGENDLICHE ERREICHEN, UM SIE AUF IHREN LEHRBETRIEB UND IHRE LEHRLINGSAUSBILDUNG AUFMERKSAM ZU MACHEN

### 2.1. Zusammenarbeit mit Schulen

#### a) Schulbesuche

Bauen Sie Kontakte mit Schulen auf, vor allem zu Mittelschulen, Polytechnischen Schulen bzw. AHS (Unterstufe), um auf Ihre Lehrlingsausbildung aufmerksam zu machen. Durch Kontakte zu höheren Schulen können Sie Schulabbrecherinnen und Schulabbrecher erreichen, die Interesse an einer Lehre haben.

#### LINKS



**schule.at**  
MEIN DIGITALES SCHULPORTAL

#### Schulen in Österreich:

<https://www.schule.at/schulfuehrer.html>



#### Tipps zur Gestaltung von Schulbesuchen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

#### b) Betriebsbesichtigungen

Ermöglichen Sie Schulklassen Ihren Betrieb zu besichtigen. Dadurch lernen die Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb kennen und Sie können erste Kontakte zu potenziellen Lehrlingen knüpfen.

Die Jugendlichen werden dadurch von Zuhörerinnen und Zuhörern zu aktiven Mitgestalterinnen und Mitgestaltern. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie eine Betriebsbesichtigung interessant gestalten können, wie beispielsweise:

- Interviews mit Lehrlingen sowie anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern durchführen
- Lehrlinge sowie andere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei deren Arbeit beobachten
- einfache ungefährliche Tätigkeiten ausprobieren
- Erfahrungsaustausch z. B. durch Erfolgsgeschichten aus dem Lehrbetrieb. Stellen Sie während der Betriebsbesichtigung erfolgreiche Lehrlinge aus Ihrem Lehrbetrieb vor.

#### LINK



#### Betriebsbesichtigungen bzw. Betriebserkundungen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>



#### Lehrlings-Erfolgsgeschichten vorstellen:

[https://www.bic.at/downloads/de/archiv/interviews/interview\\_bergmann\\_konditorin.pdf](https://www.bic.at/downloads/de/archiv/interviews/interview_bergmann_konditorin.pdf)



*„Wir bieten Schulen Schnuppertage bei uns im Betrieb an. Ich zeige mit einfachen Beispielen, wie dem Vorbereiten von Apfelstrudeln, dass der Berufsalltag Ausdauer und Teamwork erfordert. Egal wie gut die Arbeit gelungen ist, ich lobe auf jeden Fall, denn die interessierten Schülerinnen und Schüler sollen mit einem positiven Erlebnis nach Hause gehen.“*

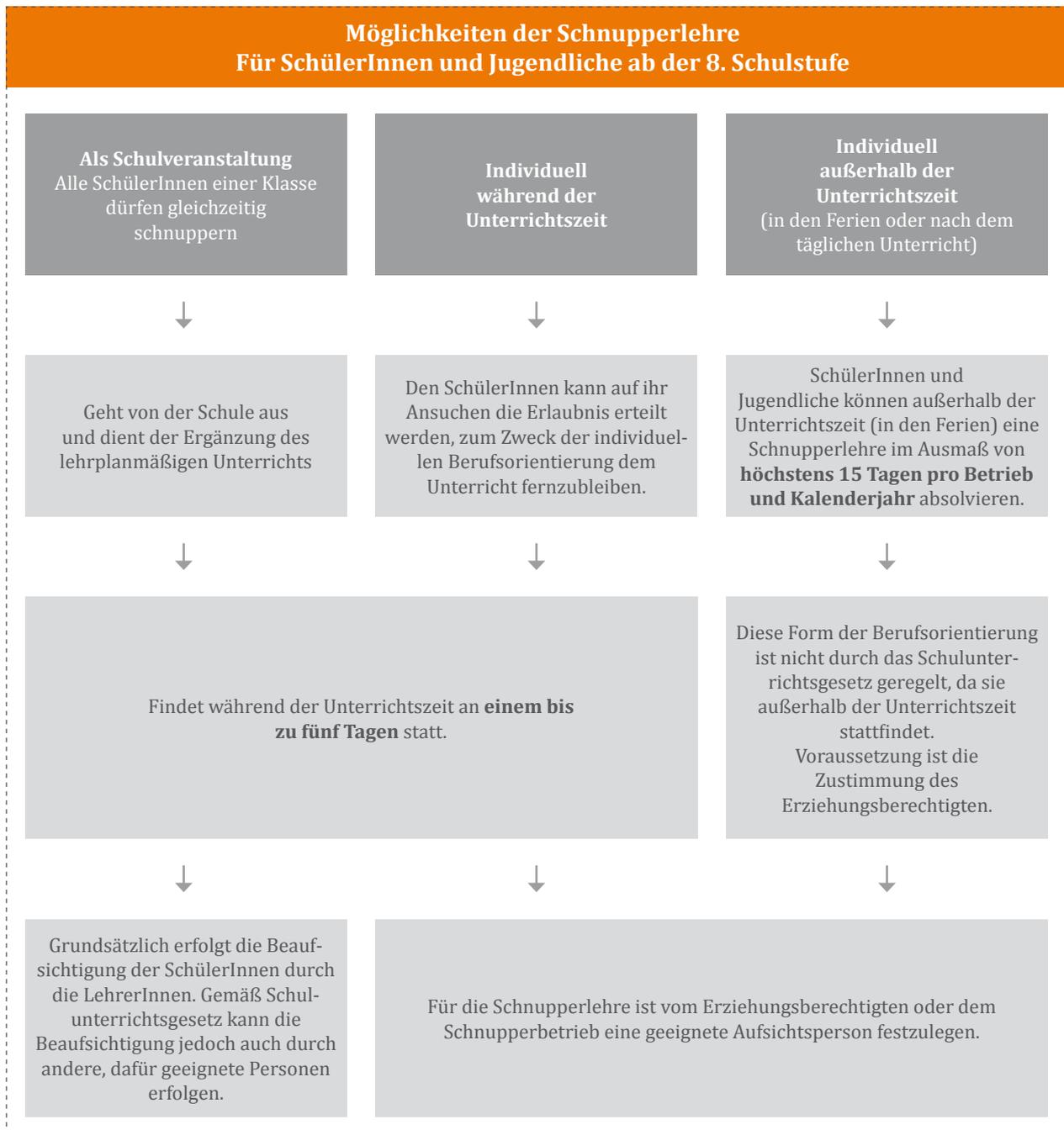
**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

## 2.2. Berufspraktische Tage („Schnupperlehre“)

Die berufspraktischen Tage bieten Jugendlichen die Möglichkeit, einen Einblick in die Arbeitswelt zu bekommen. Sie haben dabei die Gelegenheit, einen geeigneten Lehrling zu finden.

Ihre Vorteile	Vorteile für Jugendliche
<p>Sie können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ potenzielle Lehrlinge besser kennenlernen.</li> <li>■ deren Eignung für die Ausbildung prüfen.</li> <li>■ abklären, ob sie in Ihren Betrieb passen würden.</li> </ul>	<p>Jugendliche können abklären, ob ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ihre Berufsvorstellungen der Realität entsprechen.</li> <li>■ der Beruf tatsächlich der Richtige für sie ist.</li> <li>■ Ihr Betrieb für sie als Ausbildungsbetrieb in Frage kommt.</li> </ul>

Es gibt folgende Möglichkeiten, berufspraktische Tage durchzuführen:



## Hinweise

- Informieren Sie die **Schulen in Ihrer Umgebung** und die **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** Ihres Betriebs, dass Sie Schnupperlehrlinge aufnehmen möchten. Machen Sie auch auf Ihrer **Website**, in **sozialen Medien**, in **Infobroschüren**, bei **Vorträgen in Schulen, Berufsmessen etc.** darauf aufmerksam, dass Jugendliche in Ihrem Unternehmen schnuppern können.
- Schülerinnen und Schüler haben während der Schnupperlehre **keinen Anspruch auf Entgelt**, sie unterliegen **keiner Arbeitspflicht** und **keiner bindenden Arbeitszeit**. Sie sind jedoch **unfallversichert**.
- Schülerinnen und Schüler dürfen im Rahmen der berufspraktischen Tage **nicht in den Arbeitsprozess eingegliedert werden**. Sie dürfen jedoch **einfache ungefährliche Tätigkeiten** selbstständig und unter Aufsicht ausprobieren, um den Beruf kennenzulernen.
- Überlegen Sie sich, was Sie einem Schnupperlehrling zeigen wollen und wie die Jugendlichen am besten den Beruf kennenlernen können.
- Lassen Sie den Jugendlichen „**Tagebuch**“ über die Schnupperlehre führen. Definieren Sie vorab gemeinsam, was sie darin notiert sollen.
- Machen Sie Lehrstelleninteressenten vorab bewusst, dass gewisse Krankheiten und Allergien daran hindern den Beruf zu erlernen.
- Schicken Sie die Schnupperlehrling gemeinsam mit Ihren Lehrlingen auf Mittagspause. Diese kurze Auszeit unterstützt dabei, sich besser kennenzulernen und eine Vertrauensbasis im Betrieb aufzubauen.
- Überlegen Sie sich, welche Kriterien für Ihre Lehrlingsauswahl wichtig sind (handwerkliches Geschick, Rechenkenntnisse, Kreativität etc.). Bauen Sie anhand dieser Kriterien in Ihren Bewerbungsprozess Aufgaben ein, um Ihre Anforderungen überprüfen zu können.

## LINKS



Schulveranstaltungen als Realbegegnungen zum Beispiel "Berufspraktische Tage/Wochen":

<https://portal.ibobb.at/realbegegnungen/berufspraktische-tage/>



Berufspraktische Tage (Schnupperlehre):

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/berufspraktische-tage/?L=0>



Schnupperlehre: Die erste Begegnung am Arbeitsplatz:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/schnupperlehre.html>

## AUS DER PRAXIS

„Bevor ein neuer Lehrling aufgenommen wird, lade ich ihn zum Schnuppern in den Betrieb ein. In drei bis fünf Tagen lernt er anhand unterschiedlicher Aufgaben den Arbeitsalltag in der Backstube kennen. Dabei achte ich darauf, dass es einen regen Austausch mit dem Team gibt und die Pausen gemeinsam gestaltet werden. Die Entscheidung über eine Einstellung treffen wir anschließend im Team.“

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion

# Best Practice

## Firmeninterner Beurteilungsbogen – Schnupperlehrling

Name \_\_\_\_\_

Geburtsdatum \_\_\_\_\_

Tel. Nr. \_\_\_\_\_

Schnupperlehrberuf \_\_\_\_\_

Name der Betreuerin/des Betreuers \_\_\_\_\_

Datum der Schnupperlehre \_\_\_\_\_

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

<b>Interesse</b>	<input type="checkbox"/> sehr interessiert	<input type="checkbox"/> interessiert	<input type="checkbox"/> mäßig interessiert	<input type="checkbox"/> gleichgültig
<b>Kontaktfreude/Offenheit</b>	<input type="checkbox"/> sehr kontaktfreudig	<input type="checkbox"/> kontaktfreudig	<input type="checkbox"/> eher zurückhaltend	<input type="checkbox"/> verschlossen
<b>Freundlichkeit</b>	<input type="checkbox"/> sehr freundlich	<input type="checkbox"/> freundlich	<input type="checkbox"/> mäßig freundlich	<input type="checkbox"/> eher unfreundlich
<b>Kommunikationsfähigkeit</b>	<input type="checkbox"/> kann sich sehr gut ausdrücken	<input type="checkbox"/> kann sich gut ausdrücken	<input type="checkbox"/> kann sich mäßig ausdrücken	<input type="checkbox"/> sprachliche Mängel
<b>Selbstständigkeit</b>	<input type="checkbox"/> sehr selbstständig	<input type="checkbox"/> selbstständig	<input type="checkbox"/> eher unselbstständig	<input type="checkbox"/> braucht sehr viel Führung
<b>Pünktlichkeit</b>	<input type="checkbox"/> überpünktlich	<input type="checkbox"/> pünktlich	<input type="checkbox"/> manchmal unpünktlich	<input type="checkbox"/> immer unpünktlich
<b>Genauigkeit</b>	<input type="checkbox"/> sehr genau	<input type="checkbox"/> ziemlich genau	<input type="checkbox"/> mäßig genau	<input type="checkbox"/> schlampig
<b>Auffassungsvermögen</b>	<input type="checkbox"/> sehr rasch	<input type="checkbox"/> recht zügig	<input type="checkbox"/> eher langsam	<input type="checkbox"/> sehr langsam
<b>Durchhaltevermögen</b>	<input type="checkbox"/> kann sich sehr gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	<input type="checkbox"/> kann sich gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	<input type="checkbox"/> lässt sich leicht ablenken	<input type="checkbox"/> kann sich schwer auf eine Sache konzentrieren

Der Schnupperlehrling ist für den erkundeten Beruf

sehr geeignet     geeignet     eher ungeeignet     ungeeignet.

Ich würde den Schnupperlehrling

sehr gerne     gerne     eher nicht     auf keinen Fall als Lehrling in unserem Betrieb aufnehmen.

Platz für Anmerkungen:

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift der Betreuerin/des Betreuers \_\_\_\_\_

# Best Practice

## Neugierde für das Handwerk entfachen

### ...DAS wollte ich immer schon einmal backen...

Nutzen Sie die Schnuppertage in Ihrem Lehrbetrieb, um Neugierde für das Handwerk zu entfachen. Die Konditorei & Confiserie Lienbacher bäckt mit den Schnupper-Lehrlingen eine bei den Kundinnen und Kunden besonders beliebte Mehlspeise, wie beispielsweise das Erdbeer-Omelette. Die einzelnen Arbeitsschritte werden dabei fotografiert und dokumentiert.



„Die Schnuppertage sehe ich als sehr wertvoll, um die Lehrstelleninteressierten besser kennenzulernen. Für unser Handwerk ist es wichtig, sich wohl in der Backstube zu fühlen, dazu gehört das Zusammenarbeiten mit dem Team genauso wie die Liebe zum Detail beim Ausführen der Tätigkeiten. Meine Erfahrung zeigt, dass die Bewerberinnen und Bewerber schon bereits am ersten Tag sehen, ob sie sich für die Berufspraxis begeistern können.“

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

LINK



Die Konditorei & Confiserie Lienbacher entfacht Neugierde für die Herstellung Ihrer Konditoreiwaren. <https://www.konditorei-lienbacher.at/konditorei>

### 3. Inserate und Medienarbeit



#### Hinweis

Ihr Stelleninserat ist gleichzeitig auch Werbung für Ihr Unternehmen: Achten Sie darauf, dass es die **Aufmerksamkeit** der Leserinnen und Leser (der Jugendlichen) weckt.

#### LINKS



#### Lehrstellenbörse:

<https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/lehrstellenboerse>



#### Ausschreibung von Lehrstellen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

#### AUS DER PRAXIS

„Für unseren digitalen Auftritt haben wir uns professionelle Unterstützung durch ein Grafikbüro geholt. Die so entstandene Webseite signalisiert potenziellen Lehrlingen auf einem Blick unser breites Leistungsspektrum und die Eckdaten des Betriebs. So finden wir laufend Jugendliche, die sich durch die Webseite angesprochen fühlen und eine Lehre bei uns starten möchten, ohne unseren Shop zuvor besucht zu haben.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

# Best Practice

## Soziale Medien

Soziale Medien, wie Facebook, Instagram oder TikTok erfreuen sich großer Beliebtheit. Nützen Sie diese gezielt, um Jugendliche und Eltern bzw. Großeltern potenzieller Lehrlinge anzusprechen und achten Sie darauf, dass Ihr Content die entsprechende Zielgruppe anspricht.

### Stellen Sie sich folgende Fragen:

1. Wer ist meine Zielgruppe?
2. Welche Sozialen Medien werden von der Zielgruppe genutzt?
3. Zu welchen Tageszeiten werden die Sozialen Medien genutzt?
4. Welche Inhalte sprechen meine Zielgruppe an?
5. Wie versuchen andere Lehrbetriebe ihre Ausbildung zu vermarkten?



Nachdem Sie sich Klarheit über Ihre Zielgruppe verschafft haben, pflegen Sie regelmäßig Ihren digitalen Auftritt. Führen Sie Umfragen durch, veranstalten Sie Gewinnspiele oder laden Sie Videos hoch. Lassen Sie sich dabei von Ihren Lehrlingen unterstützen. Ihre Lehrlinge wissen am besten welche Inhalte gerade besonders ansprechend für ihre Zielgruppe sind.



*„Aufmerksam auf das „Crème de la Crème“ bin ich durch den ansprechenden digitalen Auftritt auf der Website geworden. Der so entstandene junge und kreative Eindruck wurde auch beim Probearbeiten bestätigt. Vor Ort haben mir der familiäre, aber respektvolle Umgang im Team die Sicherheit gegeben, von Würzburg (DE) nach Wien zu ziehen.“*

**Luna Fritsch**, Lehrling (2. Lehrjahr), Crème de la Crème

## 4. Weitere Maßnahmen zur Lehrlingsuche

### a) Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag

Beim Tag der offenen Tür können Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit vorstellen. Sie können diese Veranstaltung gezielt für die Lehrlingswerbung nutzen. Auch spezielle „Lehrlingsinfotage“ oder „Lehrlingsevents“ ermöglichen Jugendlichen einen Einblick in Ihren Betrieb und die Ausbildung.

#### Hinweise

- Achten Sie bei der **Terminplanung** darauf, dass sich dieser Tag nicht mit anderen lokalen Ereignissen, Schulferien oder Schulveranstaltungen überschneidet.
- Stimmen Sie den Termin mit der **Berufsorientierungszeit in den Schulen** und mit der Frist für Ihre interne Lehrlingsausschreibung ab.
- Machen Sie auf Ihren Tag der offenen Tür durch die **Nutzung verschiedenster Kanäle** (Website, Social Media, Kunden, MitarbeiterInnen etc.) aufmerksam.

### b) Teilnahme an Berufsinformationsmessen

Auf Berufsinformationsmessen erreichen Sie viele Jugendliche, die vor der Berufs- und Ausbildungswahl stehen. Nutzen Sie die Möglichkeit, Kontakte zu Lehrerinnen und Lehrern zu knüpfen und mögliche Kooperationen zu besprechen.

### c) Zusammenarbeit mit Berufsinfozentren und mit dem AMS

Kontaktieren Sie die Berufsinfozentren der Wirtschaftskammern und WIFIs Österreich oder das AMS. Geben Sie bekannt, dass Sie auf der Suche nach einem Lehrling sind.

#### Hinweise

- Sprechen Sie auch über mögliche **Kooperationen** (Vorträge, Abhaltung von Branchentagen etc.).
- **Berufsinformationszentren der WK und WIFIs:**  
Die Angebote richten sich sowohl an Jugendliche als auch an Erwachsene. Zielsetzung ist die Information über alle relevanten Bildungswege und Berufsmöglichkeiten. Die Berufs- und Bildungsinformationsstellen der Wirtschaftskammern fungieren auch als Schnittstelle zwischen Menschen im Berufswahlprozess (und Schulen) und Entscheidungsträgern der Wirtschaft.



**Informationen zum Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag im Betrieb und Berufsinformessen:**  
<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

**Digitale Berufsinformesse – Talentastic.at:**  
<https://www.talentastic.at/>

**Berufsinformationfilm KonditorIn (ZuckerbäckerIn):**  
<https://www.youtube.com/watch?v=h9FVTdPUjkQ>



**Wie werde ich KonditorIn (ZuckerbäckerIn)?**  
<https://www.whatchado.com/de/jobinfo/wie-werde-ich-konditor>



**Berufs- und Bildungsberatung der Wirtschaftskammern und WIFIs:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/berufs-\\_und\\_bildungsberatung\\_der\\_wirtschaftskammern\\_und\\_wi.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/berufs-_und_bildungsberatung_der_wirtschaftskammern_und_wi.html)



**AMS – Service für Unternehmen:**  
<https://www.ams.at/unternehmen>

#### d) Empfehlungsmarketing

Je mehr Menschen Sie darüber informieren, dass Sie einen Lehrling aufnehmen, desto größer ist Ihre Chance, interessante Bewerberinnen und Bewerber zu finden.

##### Hinweise

- Nutzen Sie Ihr privates und berufliches Netzwerk (Lieferanten, Kunden etc.).
- Legen Sie Folder oder Handzettel im Verkaufsraum auf.
- Stellen Sie einen Antrag auf die Auszeichnung „Staatlich ausgezeichnete Ausbildungsbetriebe“. Dieser wird von der Wirtschaftsministerin vergeben und macht aufmerksam von außen.
- Nehmen Sie am Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“ teil. Die Auszeichnung wird alle zwei Jahre vom Wirtschaftsministerium verliehen und die Lehrbetriebe öffentlich nominiert.
- Verschicken Sie ein Rundmail oder nutzen Sie Ihre Informationskanäle wie Newsletter, Firmenzeitung, Social-Media-Kanäle bzw. Ihre betriebseigene Kundenzeitung.
- Gestalten Sie Ihre **Webseite** ansprechend für Lehrstelleninteressierte.



**Empfehlungsmarketing:**  
<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>



**Staatliche Auszeichnung für Lehrbetriebe:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Staatliche\\_Auszeichnung\\_LB.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Staatliche_Auszeichnung_LB.html)



**Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“:**  
[www.ibw.at/fitforfuture](http://www.ibw.at/fitforfuture)



**Mit bewegten Bildern, sogenannten „Gifs“, präsentiert sich der Lehrbetrieb Crème de la Crème auf der betriebsinternen Webseite jung und kreativ:**  
<https://cremedelacreme.at/pages/cdlc>

# Best Practice

## Lehrlingswettbewerbe als Aushängeschild für den Beruf

Ermutigen Sie Ihre Lehrlinge an Lehrlingswettbewerben, wie dem Landeslehrlingswettbewerb, teilzunehmen und nutzen Sie vor Ort die Chance Lehrstelleninteressierte anzusprechen und anzuwerben. Machen Sie Ihre Angestellten sowie Kundinnen und Kunden auf den Wettbewerb aufmerksam und ermutigen Sie sie als Besucherin bzw. Besucher vorbeizukommen.



Lehrlingswettbewerbe sind ein Aushängeschild für den Beruf der Konditorinnen und Konditoren. Vor öffentlichem Publikum werden anspruchsvolle Aufgaben, wie das Herstellen von Anlasstorten zu bestimmten Themen, von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern umgesetzt. Die hergestellte Ware wird als Schaustück ausgestellt und von Juroren bewertet.

Lehrstelleninteressierten wird so die Chance gegeben, das Handwerk direkt zu sehen. Sie beobachten Jugendliche in ihrem Alter, die ihre erlernten Fähigkeiten präsentieren und machen so den Beruf greifbar. Die am besten gelungenen Stücke werden nicht nur mit einer Medaille geehrt, sondern erhalten positive Medienberichte, die wiederum auf Ihren Betrieb aufmerksam machen.



*„Die Wettbewerbe sind Öffentlichkeitsarbeit und ich empfehle jedem Konditoreibetrieb, die Lehrlingsausbildung in diesem Rahmen zu präsentieren. Die Besucherinnen und Besucher kommen in die Veranstaltungshalle und denken sich: „Wow, was alles möglich ist! Das hätte ich mir nicht von dem Beruf erwartet!“ So finde ich jährlich zahlreiche Lehrstelleninteressierte.“*

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

LINK

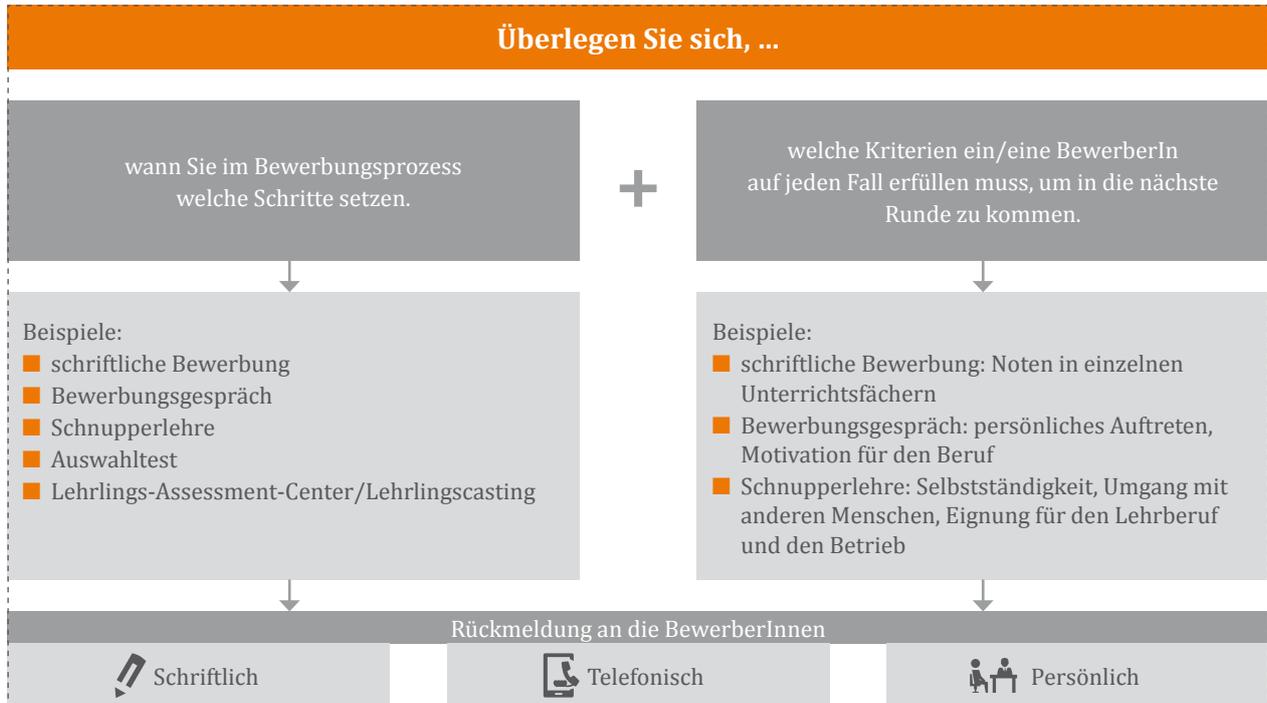


Video zum Landeslehrlingswettbewerb zur Verfügung gestellt von der Wirtschaftskammer Vorarlberg: <https://youtu.be/4Dlprspgjs>

# 3. Die Lehrlingsauswahl

Bei der Lehrlingsauswahl geht es darum, zu erkennen, ob die Bewerberinnen und Bewerber den Anforderungen der Lehrlingsausbildung und Ihres Lehrbetriebs entsprechen.

## 1. Strukturieren Sie Ihren Bewerbungsprozess



„Hygiene und Sauberkeit sind nicht nur am Arbeitsplatz, sondern auch bei der Kleidung besonders wichtig. Schon bei der Bewerbung achte ich darauf, ob die Bewerberin bzw. der Bewerber entsprechend gekleidet ist und auf seine persönliche Hygiene achtet.“

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

### LINKS



#### Lehrlingsauswahl:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/lehrlinge-auswaehlen/>



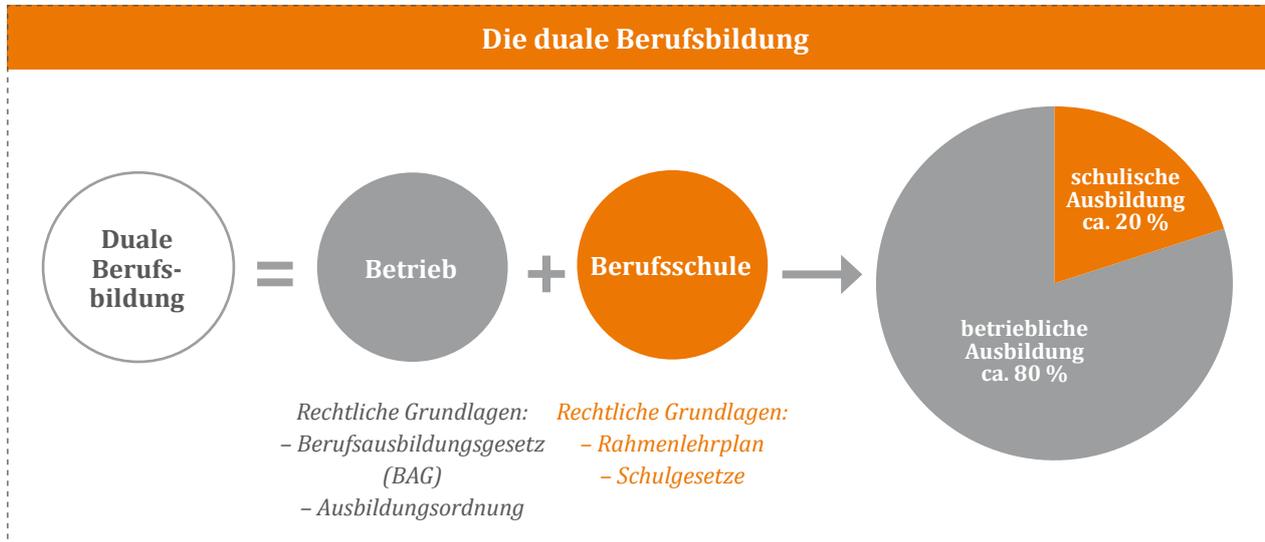
#### Auswahlhilfe für die Lehrlingsauswahl – Der Online-Lehrlingstest:

<https://auswahlhilfe.at/>

# 4. Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf

## 4.1. Die duale Berufsbildung

Die Ausbildung Ihres Lehrlings erfolgt sowohl in Ihrem Lehrbetrieb als auch in der Berufsschule.



„Während der Arbeitszeiten vergessen Lehrlinge neu Gelerntes aus der Berufsschule wieder. Darum informiere ich mich regelmäßig, was gerade unterrichtet wird und versuche das auch im Betrieb zu wiederholen. Zurück in der Berufsschule profitiert der Lehrling insofern, dass ihm die Inhalte durch die gemeinsame Wiederholung im Gedächtnis bleiben.“

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

## 4.2. Rechtliche Grundlagen für die betriebliche Ausbildung

<b>Berufs- ausbildungs- gesetz (BAG)</b>	Die rechtlichen Grundlagen sind im <b>Berufsausbildungsgesetz (BAG)</b> festgelegt.
<b>Lehrberufsliste</b>	Sämtliche gesetzlich anerkannten gewerblichen Lehrberufe, so auch der Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) (mit den unterschiedlichen Schwerpunkten), sind in der <b>Lehrberufsliste</b> festgelegt. In dieser Liste werden auch die Lehrzeitdauer und die Verwandtschaft zu anderen Lehrberufen, samt Anrechnung von Lehrzeiten, geregelt.
<b>Ausbildungs- ordnung</b>	Für jeden Lehrberuf, wie auch für den Lehrberuf Konditorei, erlässt das Wirtschaftsministerium eine <b>Ausbildungsordnung</b> . Sie ist für die <b>Ausbildung in den Lehrbetrieben verbindlich</b> . Die Ausbildungsordnung enthält die beruflichen Handlungskompetenzen (Berufsprofil), das Berufsbild und die Prüfungsordnung.
<b>Berufsbild</b>	In der Ausbildungsordnung ist das spezifische <b>Berufsbild</b> des Lehrberufs festgelegt. Das Berufsbild ist der „Lehrplan“ für den Lehrbetrieb. Es enthält – nach Lehrjahren gegliedert – die <b>beruflichen Kompetenzen</b> , die dem Lehrling <b>während der betrieblichen Ausbildung vermittelt werden müssen</b> .

## Hinweise

- Die Ausbildungsordnung ist ab Seite 154 abgedruckt.
- Es steht Ihnen frei, Lehrlinge **über das Berufsbild hinaus** auszubilden. Ein freiwilliger Ausbildungsverbund kann hierfür eingegangen werden und Lehrlingen besondere Qualifikationen vermitteln. Beispiele: Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen, berufsübergreifende Ausbildungen, Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills, Förderung der Gesundheit und Fitness, Auslandspraktika sowie die Berufsmatura.
- Grundsätzlich ist es möglich, Lehrlinge zu beschäftigen, die nicht die österreichische Staatsbürgerschaft haben. Hierbei sind jedoch die Bestimmungen des Ausländerbeschäftigungsgesetzes (AuslBG) zu beachten. Weiters muss ein Aufenthaltsrecht in Österreich vorliegen.



### AUS DER PRAXIS

„Ich motiviere meine Lehrlinge an zusätzlichen Lehrveranstaltungen, wie dem Kreativunterricht in der Berufsschule, teilzunehmen. Dort lernen sie neue Techniken, wie die Grundlagen der Airbrush-Methode, kennen. Das fördert die Neugierde am Beruf und bereichert die Vielfalt in meinem Lehrbetrieb.“

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

## LINKS



### Lehrberufsliste (inkl. Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung):

[https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=konditorei\\_zuckerbaeckerei-patisserie\\_lehrberuf&id=2900&cont=K](https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=konditorei_zuckerbaeckerei-patisserie_lehrberuf&id=2900&cont=K)



### Ausbildung über das Berufsbild hinaus:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-ueber-das-berufsbild-hinaus/?L=0>



© Crème de la Crème

### 4.3. Vorbereitung auf den ersten Lehrtag

Überlegen Sie sich vor dem ersten Lehrtag, wie Sie Ihrem Lehrling einen optimalen Start in die Ausbildung ermöglichen:

Der optimale Start in die Ausbildung	
Willkommenstreffen für den Lehrling und dessen Eltern	Vor dem ersten Lehrtag oder in der ersten Ausbildungswoche
+	
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtags	Mögliche Überlegungen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Wer ist am ersten Tag für den Lehrling verantwortlich?</li><li>- Was soll dem Lehrling gezeigt bzw. übergeben werden?</li><li>- Welche Aufgaben/Übungen zur Arbeitseinführung bekommt der Lehrling am ersten Tag?</li></ul>
+	
Lehrlingsunterlagen („Lehrlingsmappe“)	Überreichen Sie Ihrem Lehrling zu Beginn der Ausbildung eine Lehrlingsmappe, die alle relevanten Informationen rund um das Unternehmen und die Lehrlingsausbildung enthält. Die Mappe bietet sowohl Ihrem Lehrling als auch seinen Eltern einen guten Überblick und sollte als Begleiter durch die Lehre dienen.  Mögliche Inhalte der Lehrlingsmappe sind z. B.: <ul style="list-style-type: none"><li>- Ansprechpersonen</li><li>- Arbeitszeiten und Pausenregelungen</li><li>- Informationen über die Berufsschule</li><li>- Rechte und Pflichten des Lehrlings</li><li>- die Ausbildungsdokumentation</li></ul>

#### LINKS



##### Optimaler Start in die Ausbildung:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/optimaler-start-in-die-ausbildung/>

##### Ausbildung gestalten:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/>

##### Ausbildungsdokumentation:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/>



##### Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/ausbildungsmappe-fuer-lehrbetriebe.html>



##### Rechte und Pflichten von Lehrlingen:

[https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte\\_und\\_Pflichten.html](https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html)

##### Konditorei in Theorie und Praxis: Für den kompetenzorientierten Unterricht

<https://www.trauner.at/shop/konditorei-in-theorie-und-praxis>

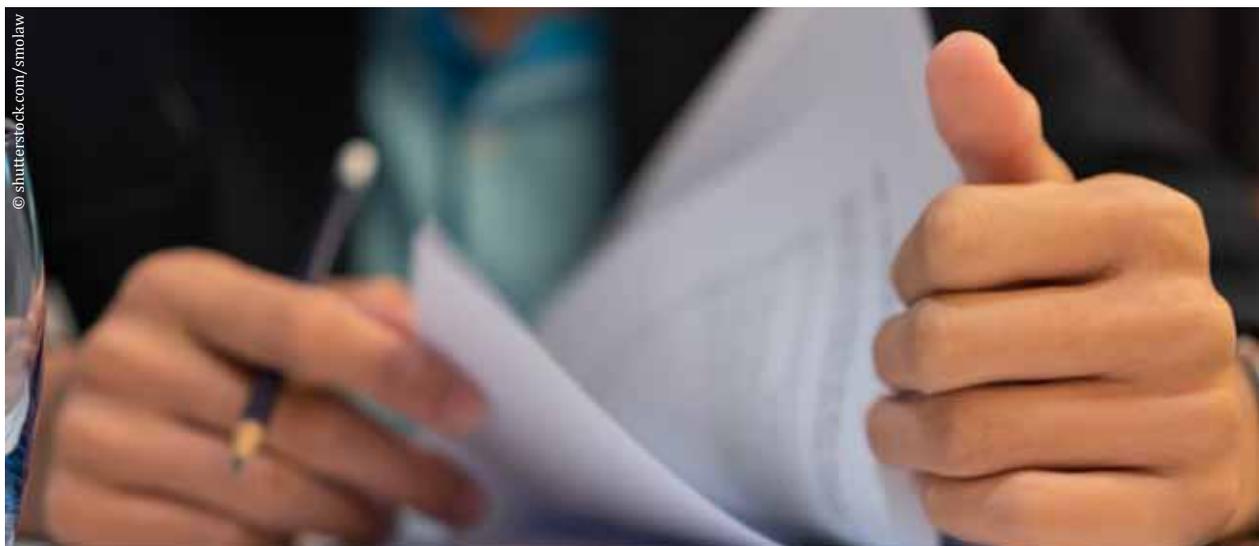
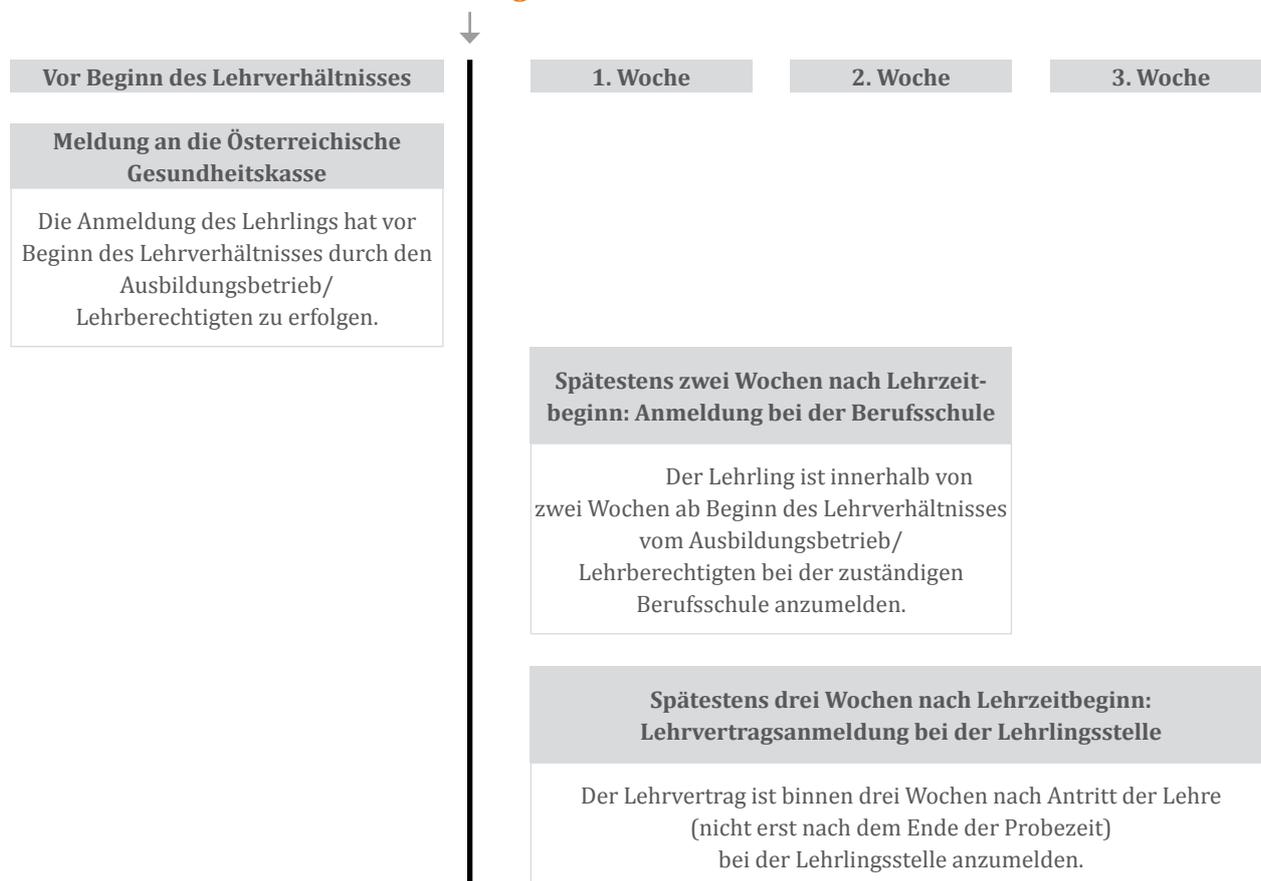
## 4.4. Lehrvertrag und Anmeldefristen

Wenn Sie sich entschlossen haben, einen Lehrling in Ihrem Betrieb aufzunehmen, beachten Sie folgende Schritte:

Schließen Sie den **schriftlichen Lehrvertrag** ab.

Beachten Sie folgende Fristen:

### Lehrzeitbeginn



## Hinweise

- Um einen Jugendlichen als Lehrling beschäftigen zu können, muss er die **allgemeine Schulpflicht** (neun Schuljahre) **erfüllt** haben.
- Bei minderjährigen Lehrlingen muss der **Lehrvertrag** von den **Eltern** bzw. von der gesetzlichen Vertreterin oder vom Vertreter des Lehrlings **unterschrieben** werden.
- Der Inhalt des Lehrvertrags ist gesetzlich geregelt. **Verwenden** Sie die **Lehrvertragsformulare der Lehrlingsstellen**, da diese den Vorgaben des Berufsausbildungsgesetzes entsprechen.
- **Formulare für die Lehrvertragsanmeldung** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslandes bzw. auf deren Website. Die Lehrvertragsanmeldung kann in den meisten Bundesländern auch online durchgeführt werden.
- Für Jugendliche mit **besonderen Bedürfnissen** besteht die Möglichkeit, die Lehrzeit zu verlängern oder die Ausbildung auf bestimmte **Teile** des Berufsbilds **einzuschränken** (Teilqualifikation). Ansprechpartner sind das AMS, die Berufsausbildungsassistenz bzw. die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands (Seite 173).

## LINKS



### Lehrvertrag:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag.html>

### Lehrvertragsanmeldung (Download Formulare):

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertragsanmeldung-formulare.html>

### Online-Lehrvertragsanmeldung:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertragsanmeldung-online-bundeslaender.html>

### Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrlingsstellen-der-Wirtschaftskammern.html>

### Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/ausbildungsmappe-fuer-lehrbetriebe.html>

## 4.5. Gesetzliche Bestimmungen für Lehrlinge

### a) Schutzbestimmungen



Spezielle Regelungen bei der Beschäftigung von Lehrlingen unter 18 Jahren gibt es beispielsweise in folgenden Bereichen:

- Arbeits- und Ruhezeiten
- Gestaltung der Arbeitsstätte und der Arbeitsbedingungen
- Gefahrenbelehrung
- Beschäftigungsverbote und -beschränkungen
- Beförderung von Geld- und Sachwerten
- Verzeichnis der beschäftigten Jugendlichen

#### Hinweise

- Für Lehrlinge, die bereits 18 Jahre alt sind, gilt das Arbeitszeitgesetz. Sind die Lehrlinge noch **unter 18 Jahren**, gilt zudem das Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz mit besonderen Bestimmungen zur Arbeitszeit.
- Beachten Sie die Bestimmungen für Jugendliche und Lehrlinge im **Kollektivvertrag**.
- Ausführlichere Informationen, u. a. zu den Arbeits- und Ruhezeiten, finden Sie in der **Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern**.

#### LINKS



#### Gesetzessammlung zum technischen Arbeitnehmerschutz und zum Arbeitszeit- und Verwendungsschutz:

<https://www.wko.at/service/arbeitsrecht-sozialrecht/aushangpflichtige-gesetze.html>

#### Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG):

[https://www.wko.at/service/t/bildung-lehre/Kinder-\\_und\\_Jugendbeschaeftigung.html](https://www.wko.at/service/t/bildung-lehre/Kinder-_und_Jugendbeschaeftigung.html)

#### Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/ausbildungsmappe-fuer-lehrbetriebe.html>

## b) Das Lehrlingseinkommen

Die Höhe des Lehrlingseinkommens ist im Kollektivvertrag für Angestellte sowie Lehrlinge in Handelsbetrieben geregelt. Ihre Lehrlinge haben auch Anspruch auf Urlaubs- und Weihnachtsgeld.

LINK



### Kollektivvertrag für Konditorinnen und Konditoren:

<https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/angestellte-konditoren-gewerbe-rahmenkollektivvertrag.html>

## c) Probezeit

Die ersten drei Monate der Lehrzeit gelten als Probezeit.



Wird der Lehrling während der ersten drei Monate in eine lehrgangsmäßige Berufsschule einberufen, so gelten die ersten sechs Wochen der tatsächlichen betrieblichen Ausbildung als Probezeit. Mehr Informationen über die Ausbildung im Betrieb finden Sie in diesem Kapitel, über die Ausbildung in der Berufsschule ab Seite 42.

### Hinweise

- In der **Probezeit** können sowohl Sie als auch Ihr Lehrling den Lehrvertrag jederzeit ohne Angabe von Gründen lösen.
- Die **Auflösung** des Lehrverhältnisses muss in **schriftlicher Form** erfolgen. Wenn ein minderjähriger Lehrling den Lehrvertrag auflösen möchte, dann ist die Zustimmung der Eltern bzw. der gesetzlichen Vertreterin oder des gesetzlichen Vertreters notwendig.
- Die **Lehrlingsstelle** ist binnen **vier Wochen** über die Auflösung des Lehrverhältnisses zu informieren. Die **Berufsschule** ist **umgehend** zu verständigen.
- **Nach Ablauf der Probezeit** ist eine einseitige Auflösung des Lehrverhältnisses nur mehr aus schwerwiegenden, im Gesetz angeführten Gründen oder zu bestimmten Zeitpunkten möglich. Nutzen Sie daher die Probezeit aktiv für die Feststellung der Berufseignung des Lehrlings.
- Verwenden Sie bei einer vorzeitigen Auflösung von Lehrverhältnissen die Formulare der WKO.

LINKS



### Probezeit in der Lehre:

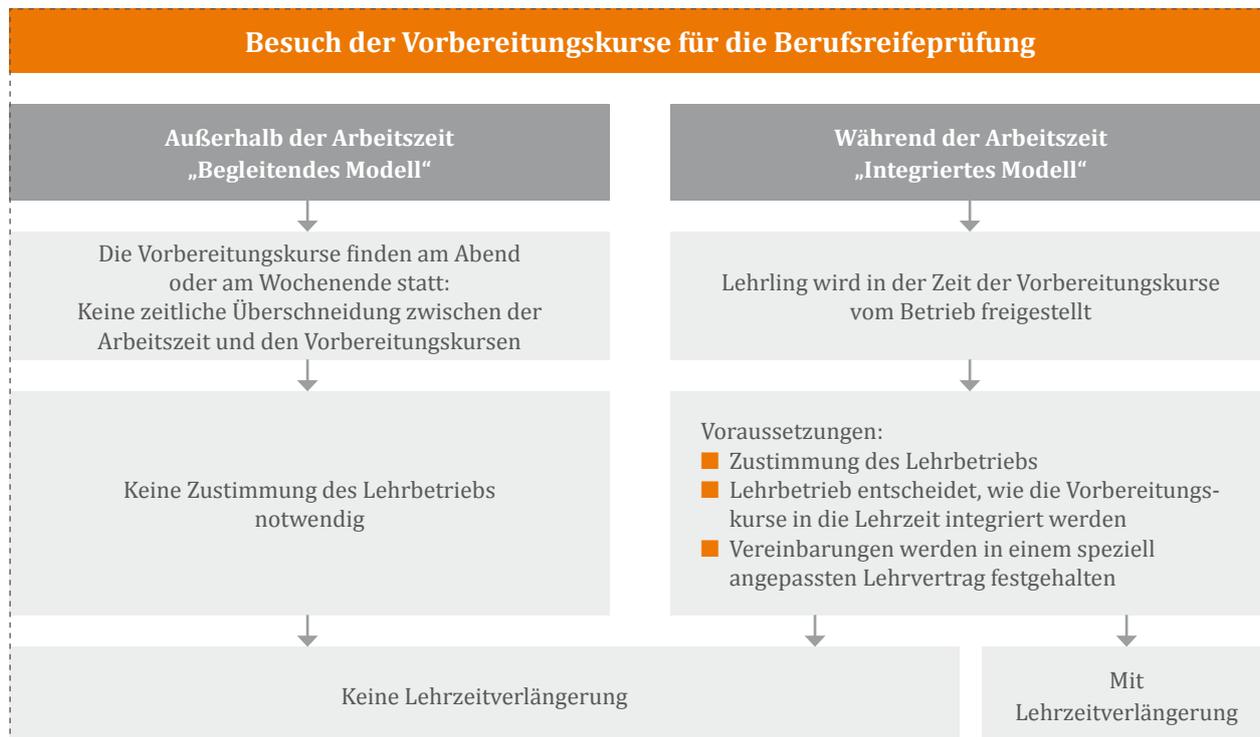
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/probezeit\\_in\\_der\\_lehre.html#](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/probezeit_in_der_lehre.html#)

### Informationen zur vorzeitigen Auflösung des Lehrverhältnisses:

[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/vorzeitige\\_aufloesung\\_eines\\_lehrverhaeltnisses.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/vorzeitige_aufloesung_eines_lehrverhaeltnisses.html)

## 4.6. Lehre mit Matura: Berufsreifeprüfung

Lehrlinge haben die Möglichkeit, die Berufsreifeprüfung kostenfrei und parallel zur Lehre zu machen. Auch für die Lehrbetriebe fallen keine Kosten an. Es gibt grundsätzlich zwei unterschiedliche Modelle bei Lehre mit Matura.



### Hinweise

- Die **Vorbereitungen auf die Berufsreifeprüfung** laufen in den Bundesländern unterschiedlich ab. Jedes Bundesland hat daher eine eigene Koordinationsstelle, die für die Beratung, Anmeldung und Organisation der Vorbereitungskurse zuständig ist.
- Um die **Vorbereitungskurse** und die Prüfungen kostenlos absolvieren zu können, muss zumindest eine Teilprüfung vor Lehrzeitende absolviert werden. Der Einstieg in die Vorbereitungskurse ist in allen Lehrberufen ab dem ersten Lehrjahr möglich.
- Informationen zur **Berufsmatura** erhalten Sie beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung und bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslandes.

### LINKS

 Bundesministerium  
Bildung, Wissenschaft  
und Forschung

**Informationen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF):**  
<https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/bw/bm/faq.html>

 **WKO**  
WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

**Koordinationsstellen – Kontaktdaten:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehreundmatura\\_bundeslaender.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehreundmatura_bundeslaender.html)

**Der Lehrvertrag bei Lehre mit Matura:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag\\_lehreundmatura.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag_lehreundmatura.html)

**Förderungen für Lehre und Matura Lehrlinge:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unterstuetzung\\_und\\_foerderungen\\_fuer\\_den\\_lehrbetrieb\\_im\\_mo.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unterstuetzung_und_foerderungen_fuer_den_lehrbetrieb_im_mo.html)

## 4.7. Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge

Es werden eine Vielzahl an Förderinstrumenten angeboten, wie beispielsweise:



### LINKS



#### Förderungen Lehre – Informationen und Praxistipps:

<http://www.lehreffoerdern.at>

#### Formulare zur Lehrstellenförderung:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Formulare-Lehrstellfoerderung-WKO.html>



#### AMS – Service für Unternehmen:

<https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/foerderungen/foerderung-der-lehrausbildung>



#### Weitere Bildungsförderungen:

<https://bildungsfoerderung.bic.at/>



#### Überbetriebliche Ausbildung

<https://www.qualitaet-lehre.at/duale-berufsbildung/vielfalt-lehre/ueberbetriebliche-lehrausbildung/>

# LEHRE STATT LEERE.

## LEHRLINGS + LEHRBETRIEBS COACHING

## DER WEG ZUM ATTRAKTIVEN LEHRBETRIEB

Das Lehrbetriebscoaching berät und begleitet Sie bei Herausforderungen rund um die Lehrlingsausbildung.

Gern unterstützen wir Sie auf Ihrem Weg zu einem attraktiven Ausbildungsbetrieb – vom Recruiting bis hin zur Führung und Entwicklung von Lehrlingen.

Die Coaches stehen Ihnen kostenlos mit Rat und Tat zur Seite – wobei Sie Ort, Zeitpunkt und Dauer des Coachings bestimmen.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at)



Eine Initiative von

 Bundesministerium  
Digitalisierung und  
Wirtschaftsstandort

 Bundesministerium  
Arbeit, Soziales, Gesundheit  
und Konsumentenschutz

[www.LEHRE-STATT-LEERE.AT](http://www.LEHRE-STATT-LEERE.AT)

# Best Practice

## Checkliste: Erster Lehrtag

VOR LEHRBEGINN (VORBEREITUNG)		
	Notizen	✓
Sind alle Vorgesetzten sowie MitarbeiterInnen über den Eintritt des Lehrlings informiert?		<input type="radio"/>
Ist festgelegt, wer der/die verantwortliche AusbilderIn des Lehrlings sein wird?		<input type="radio"/>
Sind für den Lehrling Arbeitsplatz, Garderobe, Unterlagen etc. vorbereitet? <i>z. B. Lehrlingsmappe, Berufsbekleidung, Namensschild, Computer-Passwort</i>		<input type="radio"/>
Sind Programm und Ablauf für den ersten Lehrtag geplant?		<input type="radio"/>
Ist festgelegt, welche Personen für den Lehrling am ersten Lehrtag zuständig sind? <i>z. B. Wer nimmt den Lehrling in Empfang? Wer zeigt ihm seinen Arbeitsplatz?</i>		<input type="radio"/>
Ist der/die AnsprechpartnerIn bzw. der/die AusbilderIn am ersten Lehrtag im Dienst?		<input type="radio"/>

AM ERSTEN LEHRTAG		
	Notizen	✓
<b>Begrüßung des Lehrlings</b> Nehmen Sie sich Zeit, um den Lehrling in Empfang zu nehmen. Bedenken Sie, dass er wahrscheinlich nervös sein wird. Versuchen Sie, die Situation durch ein persönliches Gespräch aufzulockern.		<input type="radio"/>
<b>Betriebsführung/Räumlichkeiten zeigen</b> Machen Sie einen Rundgang, damit Ihr Lehrling einen ersten Eindruck vom Lehrbetrieb bekommt. Zeigen Sie ihm auch die Toiletten. Eventuell ist Ihr Lehrling in den ersten Tagen noch schüchtern und die Frage danach ist ihm peinlich.		<input type="radio"/>
<b>Vorstellen im Team</b> Stellen Sie dem Lehrling alle für ihn wichtigen MitarbeiterInnen vor. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling weiß, wer seine AnsprechpartnerInnen sind.		<input type="radio"/>
<b>Einführung in die Lehrlingsausbildung</b> Besprechen Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und die wichtigsten Punkte der betriebsinternen Regelungen (Hausordnung, Pausen, Mittagessen etc.).		<input type="radio"/>
<b>Einführung in den Arbeitsplatz und erste berufliche Tätigkeiten</b> Übergeben Sie dem Lehrling alles, was er für die Ausbildung im Betrieb braucht (Arbeitskleidung, Passwörter etc.). Zeigen Sie dem Lehrling seinen Arbeitsplatz und führen Sie eine Sicherheitsunterweisung durch. Binden Sie den Lehrling in erste interessante, aber auch bewältigbare berufliche Aufgaben ein.		<input type="radio"/>
<b>Abschluss: Nachbesprechung und Ausblick</b> Lassen Sie den Tag noch einmal Revue passieren. Beantworten Sie Fragen. Geben Sie einen Einblick, was den Lehrling in den kommenden Tagen erwartet. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling Ihr Unternehmen mit einem positiven Gefühl verlässt.		<input type="radio"/>

# Best Practice

## Rätselrallye: Erkunde deinen Lehrbetrieb

### AUFGABE

Mach dich auf den Weg und erkunde deinen Lehrbetrieb!  
Sprich mit deinen Kolleginnen und Kollegen und lerne deinen Lehrbetrieb so besser kennen.

- Welche Produkte und welche Dienstleistungen werden in deinem Lehrbetrieb angeboten?  
Gibt es ein Produkt, das deinen Lehrbetrieb besonders auszeichnet?

---

---

- Wo werden die Produkte in deinem Lehrbetrieb produziert (Standorte, Bereiche)?

---

---

---

- Wie sieht dein aktueller Arbeitsplatz aus? Erstelle eine Skizze der Backstube und beschreibe, welche Maschinen und Geräte am Arbeitsplatz zu finden sind.

*Hier ist Platz für deine Skizze:*



■ Wie heißt die Geschäftsführerin bzw. der Geschäftsführer deines Lehrbetriebs?

---

■ Wie heißt deine Ausbilderin oder dein Ausbilder?

---

■ Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat dein Lehrbetrieb?

---

■ Werden in deinem Lehrbetrieb noch andere Lehrlinge ausgebildet?

Wenn ja, wie viele und in welchem Lehrlingsjahr befinden sie sich?

---

---

■ Welche Lehrberufe und Schwerpunkte werden in deinem Lehrbetrieb ausgebildet?

---

---

■ Beschreibe die wichtigsten Tätigkeiten deines Lehrberufs:

---

---

---

---

Was möchtest du noch über deinen Lehrbetrieb noch wissen? Wie wäre es mit folgenden Fragen?

■ Welche der angebotenen Produkte sind vegan oder glutenfrei?

■ Wie lautet die betriebsinterne Unternehmensphilosophie und warum ist diese wichtig?

*Hier ist Platz für deine Fragen:*

---

---

---

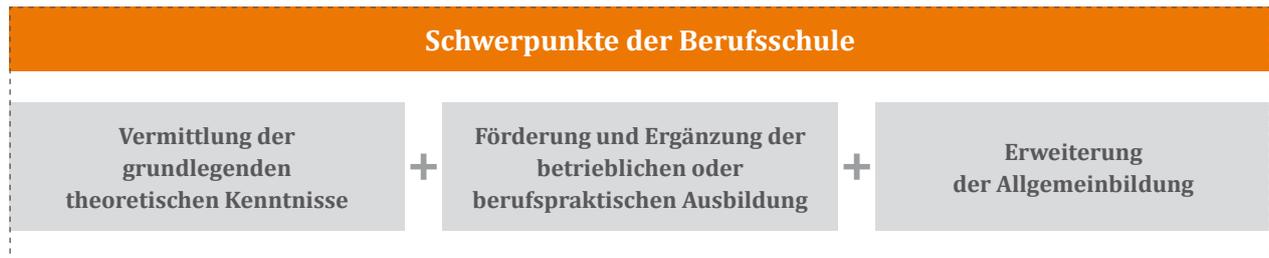
---

---

# 5. Ausbildung in der Berufsschule

## 5.1. Schwerpunkte der Berufsschule

Die Schwerpunkte der Berufsschule setzen sich überblicksartig wie folgt zusammen (Details finden Sie im Rahmenlehrplan der Berufsschule):



### Hinweise

- Ihr Lehrling ist spätestens **zwei Wochen** nach **Lehrzeitbeginn** in der Berufsschule anzumelden. Dabei wird geklärt, ab welchem Zeitpunkt und in welcher Form Ihr Lehrling die Berufsschule besucht.
- Für die Zeit des Berufsschulbesuchs ist das **Lehrlingseinkommen weiterzuzahlen**.
- Sollten durch den Berufsschulbesuch **Kosten für die Unterbringung der Lehrlinge in einem Lehrlingshaus oder Internat** entstehen, hat diese der **Lehrbetrieb** zu begleichen. Der **Ersatz** dieser Kosten kann **bei der Lehrlingsstelle beantragt** werden.

## 5.2. Kontakt zur Berufsschule

Die Zusammenarbeit zwischen Lehrbetrieb und Berufsschule sichert die Qualität der Lehrlingsausbildung.

### Kontaktmöglichkeiten zwischen Ihnen und der Berufsschule:

- Kontaktieren Sie die Berufsschule (DirektorIn, Klassenvorstand bzw. BerufsschullehrerIn) und erkundigen Sie sich über die Leistungen Ihres Lehrlings.  
Sprechen Sie sich z. B. über Fördermaßnahmen bei lernschwachen Lehrlingen bzw. höhere Anforderungen bei leistungsstarken Lehrlingen ab.
- Vereinbaren Sie, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit Ihnen Kontakt aufnimmt.  
z. B. bei starkem Leistungsabfall sowie der Gefahr eines „Nicht genügend“
- Führen Sie gemeinsam Projekte durch.  
z. B.: Auslandspraktika, gemeinsame Organisation oder Unterstützung von Lehrlingswettbewerben, Exkursionen

**Informationen zur Berufsschule:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/berufsschule.html>

**Informationen zum Ersatz der Unterbringungskosten:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/kostenersatz-internats-unterbringungskosten-lehr-linge.html>

**Lehrplan der Berufsschule:**

<https://www.abc.berufsbildendeschulen.at/downloads/?kategorie=7>

**Ausbildungspartner Berufsschule:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/kooperationen/ausbildungspartner-berufsschule/>



© shutterstock.com/wavebreakmedia

### 5.3. Arbeitszeitregelungen in Verbindung mit der Berufsschule

Ihrem Lehrling ist zur Erfüllung der Berufsschulpflicht die erforderliche Zeit freizugeben. Die Unterrichtszeit in der Berufsschule ist auf die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen.

Regelungen beim Besuch einer ganzjährigen Berufsschule:	
Unterrichtsdauer an einem Berufsschultag	Regelung (Grundlage: KJBG)
Mindestens acht Stunden (das sind in der Regel neun Unterrichtsstunden)	Eine Beschäftigung des Lehrlings im Betrieb ist danach nicht mehr zulässig.
Weniger als acht Stunden	Der Lehrling hat nach der Schule zu arbeiten, wenn es ihm auf Grund des Verhältnisses der Wegzeit zur Arbeitszeit zumutbar ist und die gesetzlich zulässige (tägliche und wöchentliche) Arbeitszeit dadurch nicht überschritten wird.
Entfallen eine oder mehrere Unterrichtsstunden	Der Lehrling muss nur dann im Betrieb arbeiten, wenn es ihm zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Ist die Anreizezeit gleich lang oder länger als die noch zu verbringende Arbeitszeit im Betrieb, dann kann die Rückkehr in den Betrieb nicht verlangt werden.

Regelungen beim Besuch einer lehrgangsmäßigen Berufsschule:	
Unterrichtszeit	Regelung (Grundlage: KJBG)
Generell gilt	Während des Besuchs der Lehrgangsberufsschule dürfen Lehrlinge nicht im Betrieb beschäftigt werden.
Unterricht entfällt an bis zu zwei aufeinander folgenden Werktagen	Die Arbeitsverpflichtung hängt davon ab, ob es dem Lehrling in Bezug auf die Wegzeit zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Das ist z. B. nicht der Fall, wenn nur ein Unterrichtstag entfällt und der Lehrling eine Berufsschule außerhalb seines Bundeslands besucht. Bei drei oder mehreren aufeinander folgenden unterrichtsfreien Tagen besteht Arbeitspflicht.
Mehr als 40 Stunden Unterricht pro Woche	Der Lehrling hat dem Betrieb gegenüber keinen Anspruch auf Freizeitausgleich.



*„Zusammen mit den jeweiligen Klassenvorständen und unseren Lehrlingen erstellen wir zu Schulbeginn Chat-Gruppen, um schulinterne Informationen auszutauschen. Durch diesen digitalen Austausch fällt es mir leichter, den Lernfortschritt im Auge zu behalten und bei möglichen Konfliktsituationen zeitgerecht einzuschreiten.“*

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork





# Tool 2

## Erfolgreich Ausbilden

# Inhalt Tool 2

Das Tool 2 gliedert sich in folgende **acht Kompetenzbereiche**:

<b>1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>	<b>49</b>
1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation	51
1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs	52
1.3 Branche des Lehrbetriebs	54
1.4 Ziel und Inhalt der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten	55
1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten	57
1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung	59
1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation	69
1.8 Kundenorientiertes Agieren	71
<b>2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten</b>	<b>72</b>
2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement	72
2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	73
2.3 Hygiene	75
2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln	76
<b>3. Digitales Arbeiten</b>	<b>78</b>
3.1 Datensicherheit und Datenschutz	78
3.2 Software und weitere digitale Anwendungen	79
3.3 Digitale Kommunikation	79
3.4 Datei- und Ablageorganisation sowie Informationssuche und -beschaffung	81
3.5 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen	81
<b>4. Herstellung von Konditoreierzeugnissen</b>	<b>83</b>
4.1 Rezepte und Optimierungen	84
4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung	87
4.3 Geräte und Maschinen	89
4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung	90
4.5 Konditoreiwaren und Mehlspeisen	92
4.6 Kleine kalte und warme Küche	93
4.7 Lebzelterei	93
4.8 Speiseeiserzeugung	94
4.9 Dekoration, Ausfertigung und Präsentation	95
4.10 Konservierung	97
<b>5. Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf</b>	<b>98</b>
5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung	98
5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation	100
5.3 Kundenberatung und Verkauf	102

<b>6. Warenwirtschaft</b>	<b>103</b>
6.1 Beschaffungsprozess	103
6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung	104
6.3 Warenannahme	105
6.4 Lagerwirtschaft	106
<b>7. Herstellung von Konditoreiwaren</b>	<b>107</b>
7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren	107
7.2 Verkostung und Vollendung	111
7.3 Dekoration und Ausfertigung	112
<b>8. Herstellung von Patisseriewaren</b>	<b>115</b>
8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung	115
8.2 Patisseriewaren	117
8.3 Präsentation und Gestaltung	120
8.4 Kleine kalte und warme Küche	122
8.5 Getränke	123
8.6 Menüzusammenstellung und Menüplanung	124
8.7 Mise en Place	126

**Sie finden im Tool 2 folgende Best-Practice-Beispiele:**

<input type="checkbox"/> Jobrotation	56
<input type="checkbox"/> Selbsteinschätzung zur Beurteilung und Dokumentation der persönlichen und sozialen Belastung des Lehrlings	61
<input type="checkbox"/> Lösungen für auftretende Konfliktsituationen	65
<input type="checkbox"/> Soziale Kompetenzen stärken: youngCaritas Sozialzertifikat	68
<input type="checkbox"/> Betriebsspezifische Fremdwörter	70
<input type="checkbox"/> Gemeinsam Anpacken mit dem Roten Kreuz	74
<input type="checkbox"/> Lebensmittelabfälle vermeiden	77
<input type="checkbox"/> Verfassen einer Kunden-E-Mail	80
<input type="checkbox"/> Digitale Grundkompetenzen	82
<input type="checkbox"/> Reflektierter Umgang mit Food-Trends	85
<input type="checkbox"/> Berufsbild spielerisch lernen	109
<input type="checkbox"/> Fortbildung mit Erklärvideos	114
<input type="checkbox"/> Lehrlingslunch	125
<input type="checkbox"/> Checkliste: Qualität in der Lehrlingsausbildung	127

**Hinweis**

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



# Struktur Tool 2

## Hinweise

- Im Tool 2 wurden die gesetzlich vorgeschriebenen Ausbildungsziele in einer **praxisgerechten, leicht verständlichen Sprache** dargestellt.
- Gliederung und Wording des Ausbildungsleitfadens müssen nicht unbedingt mit dem Berufsbild übereinstimmen. Selbstverständlich finden sich aber **alle Ausbildungsinhalte des Berufsbildes** im Ausbildungsleitfaden wieder.
- Die **Struktur** und Inhalte der **Ausbildertipps** wurden auf Basis zahlreicher Gespräche mit Ausbilderinnen und Ausbildern entwickelt.

Nachfolgendes Beispiel zeigt, wie die Struktur zu verstehen ist:

Rezepte und Optimierungen	
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>	
<b>Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.</b>	
<b>die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren.</b>	
<i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. die Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung einhalten.</i>	
<b>Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.</b>	
<i>z. B. saisonal bedingte Rezeptänderungen durchführen Verarbeitung einhalten.</i>	
	<b>beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten.</b>
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.: Rezepte kreativ beeinflussen und anpassen.</i>

**Ausbildungsziel:** Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen.

**Beispiele:** Komplexere Ausbildungsziele werden mittels Beispielen erläutert.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.1.3, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.9

**Berufsbildpositionen:** Die Berufsbildpositionen verweisen auf die Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung.

**Glühbirne:** Die Glühbirne weist darauf hin, dass es zu diesem Ausbildungsinhalt einen **Ausbildungstipp** gibt. Hinweis: Werden mehrere Ausbildungstipps beim gleichen Ausbildungsziel gegeben, sind diese entsprechend nummeriert.

# 1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation	51
1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs	52
1.3 Branche des Lehrbetriebs	54
1.4 Ziel und Inhalt der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten	55
1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten	57
1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung	59
1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation	69
1.8 Kundenorientiertes Agieren	71

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



© wienwork

# Wie gehe ich mit Lehrlingen richtig um?

Durch den richtigen Umgang mit Ihren Lehrlingen stärken Sie deren Selbstvertrauen und fördern die Sozialkompetenz.

## AusbilderIn = Vorbild

- Vorbild für die Lehrlinge sein: Das erwartete Verhalten selbst vorleben.
- Lehrlinge so behandeln, wie man selbst gerne behandelt werden möchte.
- Vertrauen schaffen und das persönliche Gespräch suchen: Lehrlingen das Gefühl geben, dass sie bei Schwierigkeiten und Unklarheiten um Rat fragen können.
- Sich Zeit für die Fragen der Lehrlinge nehmen.

## Auf die Lehrlinge und ihre Stärken und Schwächen eingehen

- Auf das Lerntempo, das Alter und die Lebenserfahrung der Jugendlichen Rücksicht nehmen.
- Spielraum für Entwicklung geben.
- Lehrlingen etwas zutrauen und mit der Zeit immer mehr Verantwortung übergeben – immer so viel, wie sie übernehmen können.
- Fragen stellen und Lehrlinge zum Mitdenken ermutigen und auffordern.
- Die Stärken der Jugendlichen nutzen und weiterentwickeln.
- Unterstützung und Lernhilfen anbieten, wo Lehrlinge Schwächen aufweisen.

## Motivieren durch Feedback

- Mehr positives Feedback: Nicht nur zu Fehlern Feedback geben, sondern auch anerkennen, was Lehrlinge gut können.
- Positives Feedback fördert das Selbstbewusstsein: Es kann ruhig auch einmal vor anderen ausgesprochen werden.
- Nachhaltig und richtig Feedback geben: Begründung gehört dazu, damit Feedback einen Wert bekommt.
- Regelmäßig Feedback zur Arbeitsleistung und vor allem auch zu den Lernfortschritten geben.
- Fehler als Lernchancen zulassen: Auch aus Fehlern lernen Lehrlinge.
- Bei Fehlern richtig Feedback geben: Kritik im Vier-Augen-Gespräch anbringen. Nicht persönlich werden, sondern sachlich bleiben. Besprechen, wie es besser umgesetzt werden kann.
- Feedback der Lehrlinge zur Ausbildung einholen und ernst nehmen.

LINK



QUALITÄT  
im Betrieb

### Tipps zum richtigen Umgang mit Lehrlingen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/richtiger-umgang-mit-dem-lehrling/?L=0>

AUS DER  
PRAXIS

*„Neben der fachlichen Unterstützung achte ich darauf, dass meine Lehrlinge regelmäßig positives Feedback bekommen. Ich gehe dabei individuell auf den Lehrling ein und hebe seine Stärken hervor. Er soll das Gefühl haben, dass er seiner Aufgabe gewachsen ist und Herausforderungen annehmen kann.“*

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion

## 1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.		1 
die wesentlichen Aufgaben der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären.		2 
die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche sowie der betrieblichen Prozesse darstellen.		
z. B. Zusammenhang von Küche und Verkauf		
die wichtigsten Verantwortlichen nennen und seine Ansprechpartner/innen im Lehrbetrieb erreichen.		
Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. die bzw. der GeschäftsführerIn.		
die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements bei der Erfüllung seiner Aufgaben berücksichtigen.		
z. B.		
– wissen, wie Aufgaben und Befugnisse verteilt sind		
– betriebliche Regeln bei der Aufgabenerfüllung einhalten (Waren annehmen, kontrollieren, lagern etc.)		
– Zeitpläne einhalten und bei Verzug rechtzeitig Meldung an Vorgesetzte erstatten		
– Meldepflicht bei Krankheit beachten		
– an Besprechungen teilnehmen		
– Arbeitszeit, Urlaub, Krankenstand und Berufsschulzeiten berücksichtigen		
		3 

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildposition: 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3, 1.1.4, 1.1.5

### Ausbildungstipps

- 1 Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für neue Lehrlinge: Führen Sie diese durch den Betrieb, stellen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor, erklären Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und wichtige Regeln. Das hilft den Lehrlingen, sich im neuen Umfeld zurechtzufinden.
- 2 Geben Sie Lehrlingen im zweiten oder dritten Lehrjahr die Aufgabe, neue Lehrlinge durch den Betrieb zuführen. Auch bei Betriebsbesuchen von Schulklassen, bei Schnupperlehrlingen oder einem Tag der offenen Tür können Lehrlinge Betriebsführungen übernehmen
- 3 Geben Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, Einblicke in verschiedene Bereiche und Abteilungen des Lehrbetriebs zu gewinnen. Dadurch kann ein tieferes Verständnis für unternehmensinterne Prozesse aufgebaut werden und die Vernetzung zu Kolleginnen und Kollegen wird gefördert.

### AUS DER PRAXIS

„Unsere Arbeitsbereiche in der Backstube sind in unterschiedliche Posten, wie Anschlag-, Creme- und Dekorposten, aufgeteilt. Alle drei Monate wechseln unsere Lehrlinge Ihren Posten. Neben dem umfangreichen Einblick in die verschiedenen Bereiche lernen meine Lehrlinge so die Zusammenhänge der betrieblichen Arbeitsprozesse nachzuvollziehen.“

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion

## 1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.		1
das Leitbild bzw. die Ziele des Lehrbetriebs erklären.		2
<b>die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben.</b>		
Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Größenordnung</li> <li>- Tätigkeitsfelder</li> <li>- Rechtsform und deren Bedeutung</li> </ul>		
	<b>Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen.</b>	
	Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Standort</li> <li>- Zielgruppen</li> </ul>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4

### Ausbildungstipps

- 1 **Überfordern** Sie Ihre Lehrlinge in der Einführungsphase **nicht**. Niemand kann sich gleich am Anfang alles merken. Wiederholen Sie einzelne Schritte/Themen und betonen Sie, dass Sie jederzeit für Fragen zur Verfügung stehen.
- 2 Wählen Sie ein Konditoreierzeugnis (z. B.: Sachertorte) Ihres Betriebs aus und besprechen Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen:
  - Was zeichnet dieses Konditoreierzeugnis aus (Qualität, Rohstoffe etc.)?
  - Wie spiegelt sich die Philosophie unseres Betriebs darin wider?
  - Wodurch unterscheidet es sich von ähnlichen Konditoreierzeugnissen der Mitbewerber?



© simply raw bakery

## Hinweise

**Dokumentieren** Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen, was bereits gelernt wurde, beispielsweise mit Hilfe folgender Ausbildungsdokumentation:

Ein Ausschnitt aus der Ausbildungsdokumentation:

# Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

Konditoreiwaren und Mehlspeisen	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
Ihr Lehrling kann ...	✓	✓	✓
Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen (Torten, Schnitten, Kuchen, Rouladen, Stückdesserts, Petits Fours, Teegebäck usw.).			
Konditoreiwaren aus Teigen (Konditoreibackwaren) herstellen.			
Konditoreiwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen.			

LINK



**Hilfreiche Dokumente und Tipps für**

- die Lehrlingssuche,
- die Ausbildung,
- den richtigen Umgang mit Lehrlingen und
- die Ausbildungsdokumentation finden Sie unter <https://www.qualitaet-lehre.at/>



© Christine Bertl

## 1.3 Branche des Lehrbetriebs

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (z. B. Branchentrends).		
die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.3.1, 1.3.2

### Ausbildungstipp

Rechercheaufgabe: Lassen Sie Ihre Lehrlinge im Internet **Merkmale der Branche** Ihres Betriebs **recherchieren**, z. B.: Sind die Unternehmen in der Branche des Lehrbetriebs mehrheitlich Klein-, Mittel- oder Großbetriebe? Viele Informationen finden sich auf den Websites der Wirtschaftskammern. Dafür kann auch ein Smartphone herangezogen werden. Besprechen Sie gemeinsam die gefundenen Informationen.

### LINK



#### Brancheninfos und News für Lehrlinge und AusbilderInnen:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/berufs-und-brancheninfo-konditorin-zuckerbaeckerin.html>

### AUS DER PRAXIS

*„Ich unterhalte mich mit Lehrlingen gerne über Backshows im Fernsehen und wir besprechen, welche Leistungen der Kandidatinnen und Kandidaten uns am besten gefallen haben bzw. was wir besser machen würden.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion



© shutterstock.com/wilanna

## 1.4 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>den Ablauf seiner Ausbildung im Lehrbetrieb erklären.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Inhalte – Ausbildungsfortschritt		1 
<b>Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule – Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung		2 
		<b>die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.</b>  <i>z.B.</i> – fachliche Weiterbildung im Berufsfeld – innerbetriebliche Weiterbildungsprogramme – Lehre mit Matura – Zusatzausbildung in verwandten Berufen wie zB. Bäckerei – persönlichkeitsbildende Zusatzausbildungen – Auslandserfahrungen

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3

### Ausbildungstipps

- 1 Übergeben Sie Ihren neuen Lehrlingen eine Lehrlingsmappe mit allen wichtigen Informationen über den Lehrbetrieb und die Ausbildung.
- 2 Gehen Sie mit Ihren neuen Lehrlingen Ziele und die Schwerpunkte der Ausbildung durch. Fragen Sie Ihre Lehrlinge, was sie sich von der Ausbildung erwarten. Sprechen Sie auch Ihre Erwartungen an und geben Sie praxisgerechte Beispiele.
- 3 Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen über Weiterbildungsmöglichkeiten während der Lehre und Karrieremöglichkeiten im Anschluss an die Lehrlingsausbildung. Besprechen Sie u. a. Folgendes:
  - Warum ist Weiterbildung für den Lehrbetrieb und die MitarbeiterInnen wichtig?
  - Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es innerhalb des Betriebs?
  - Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es außerhalb des Betriebs?
 Weitere Informationen dazu finden Sie im Tool 4.

### AUS DER PRAXIS

„Wir versuchen die Interessen unserer Lehrlinge herauszufinden und motivieren sie dazu, ihr Wissen über das Berufsbild hinaus zu vertiefen. Zum Beispiel gebe ich weiterführende Workshops zum Arbeiten mit Zucker zu Dekorationszwecken. Ob sie Zuckerfiguren erstellen wollen oder Verzierungstechniken üben, entscheiden die Lehrlinge selbst. Diese Abwechslung im Rahmen der Ausbildung wird von meinen Lehrlingen sehr geschätzt.“  
**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

# Best Practice



## Jobrotation

Die Jobrotation ist ein wichtiger Baustein der Lehrlingsausbildung im Lehrbetrieb Haubis. Bei der Jobrotation wechseln Lehrlinge in regelmäßigen Abständen die Abteilungen bzw. Aufgabenbereiche. Dadurch erwerben sie umfassende fachliche Kompetenzen und lernen den Lehrbetrieb kennen. Durch den Einblick in die verschiedenen Bereiche können Lehrlinge Zusammenhänge leichter verstehen.



## Tipps und Anleitung für die Umsetzung in Ihrem Betrieb

### ROTATIONSPLAN ERSTELLEN:

- Welche Arbeitsbereiche muss mein Lehrling kennen lernen und welche sollte er zusätzlich kennen lernen?
- Welche Reihenfolge und Dauer ist für die Rotation günstig?
- Wer ist für die Ausbildung des Lehrlings im jeweiligen Bereich zuständig?

### VOR- UND NACHBEREITUNG DER ROTATION:

- Ausbildungsziele formulieren bzw. Ausbildungsplan erstellen
- Arbeitsplatz für Lehrling vorbereiten und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über die Rotation informieren
- Nach der Rotation ein Feedbackgespräch führen: Was wurde gelernt? Wie hat es dem Lehrling gefallen?

Der Betrieb und die Lehrlinge profitieren davon, wenn sie auch Bereiche kennenlernen, die über das Berufsbild hinausgehen. Das Interesse an weiteren Gebieten wird geweckt und den Lehrlingen werden neue berufliche Perspektiven eröffnet.



AUS DER  
PRAXIS

„Unsere Lehrlinge wechseln in regelmäßigen Abständen zwischen unseren 18 Abteilungen. So erhalten sie einen umfassenden Einblick ins Unternehmen, vom Rohstoffeingang bis zum Warenausgang. Die Lehrlinge profitieren von der Rotation, weil sie am Ende der Lehrzeit bereits wissen, welche Abteilung bzw. welcher Aufgabenbereich ihnen am besten gefallen hat. Beim Perspektivengespräch gegen Ende der Lehrzeit haben sie die Möglichkeit, ihre zwei Wunsch-Arbeitsplätze im Betrieb anzugeben. Gemeinsam sehen wir uns dann an, wie wir den Wunsch erfüllen können, um den Wechsel vom Lehrling zur Fachkraft bestmöglich zu gestalten.“

**Regina Günther**, Leiterin Lehrlingsausbildung, Haubis GmbH

LINK



whatcha do

Hinter den Kulissen der Lehrlingsausbildung bei Haubis  
<https://www.whatchado.com/de/stories/regina-guenther>

## 1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling seine Aufgaben erfüllen. 		
Arbeitsgrundsätze einhalten und sich mit seinen Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.		
Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. – Sorgfalt – Zuverlässigkeit – Verantwortungsbewusstsein – Pünktlichkeit		
sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten. 		
	die Abrechnung seines Lehrlingseinkommens interpretieren	
	Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. – Bruttobezug – Nettobezug – Lohnsteuer – Sozialversicherungsbeiträge	
Dienstpläne lesen.		
Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären.		
die für ihn relevanten Bestimmungen des KJBG (minderjährige Lehrlinge) bzw. des AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge) und des GIBG grundlegend verstehen.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.5.1, 1.5.2, 1.5.3, 1.5.4, 1.5.5, 1.5.6, 1.5.7

### Ausbildungstipps

- Je klarer Sie **Regeln** aussprechen, desto besser können sich Ihre Lehrlinge daran halten. Gehen Sie mit Ihren Lehrlingen zu Beginn der Ausbildung Verhaltensregeln, wie das Verhalten im Krankheitsfall oder bei Zuspätkommen, durch.
- Erklären Sie Ihrem Lehrling...
  - welche **Arbeitszeiten** in Ihrem Betrieb vorgesehen sind. Gehen Sie dabei auf das betriebliche Zeiterfassungssystem ein.
  - welche Aufzeichnungs- und Dokumentationspflichten für **Urlaub, Krankenstand und Berufsschulzeiten** zu erfüllen sind. Gehen Sie dabei auf die betriebsinterne Meldepflicht bei Krankheit ein.
  - wie der betriebliche **Ablaufplan** zu verstehen ist.
  - welche **Informationen über den Lehrbetrieb** vertraulich sind und welche weitergegeben werden dürfen.
  - mit welchen **Konsequenzen** sie im Fall von **Fehlverhalten** zu rechnen haben.

### LINKS

**PRO-GE**  
DIE PRODUKTIONSGEWERKSCHAFT

Grundlagen, Bedeutung und Aufgaben des Kollektivvertrags:

[https://www.proge.at/cms/P01/P01\\_3/kollektivvertrag](https://www.proge.at/cms/P01/P01_3/kollektivvertrag)



Rechte und Pflichten von Lehrlingen (mit Video):

[https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte\\_und\\_Pflichten.html](https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html)

Umfassende Informationen zur Lehre für Lehrlinge und Lehrberechtigte:

<https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/index.html>

Gleichbehandlung: <https://www.arbeiterkammer.at/gleichbehandlung>

# Rechte und Pflichten

## Infoblatt für Lehrlinge

Durch den Lehrvertrag übernehmen sowohl der Lehrberechtigte als auch der Lehrling gewisse Rechte und Pflichten. Diese sind im Berufsausbildungsgesetz (BAG) festgelegt.

### PFLICHTEN DES LEHRBERECHTIGTEN LAUT BAG

- Fertigkeiten und Kenntnisse des Lehrberufs sind dem Lehrling vom Lehrberechtigten selbst oder durch andere geeignete Personen (AusbilderIn) zu vermitteln.
- Dem Lehrling dürfen keine berufsfremden Arbeiten bzw. Arbeiten, die seine Kräfte übersteigen, zugeteilt werden.
- Der Lehrling darf nicht körperlich geächtet werden; er ist auch vor Misshandlungen durch Betriebsangehörige zu schützen.
- Eltern und Erziehungsberechtigte sind von wichtigen Vorkommnissen zu verständigen.
- Für den Berufsschulbesuch ist dem Lehrling die erforderliche Zeit unter Fortzahlung des Lehrlingseinkommens freizugeben.
- Der Lehrberechtigte hat die Internatskosten für seinen Lehrling zu tragen.
- Für die Ablegung der Lehrabschlussprüfung ist die dafür erforderliche Zeit freizugeben.
- Während der Lehrzeit müssen dem Lehrling beim erstmaligen Prüfungsantritt die Prüfungstaxe und allfällige Materialkosten ersetzt werden.

### PFLICHTEN DES LEHRLINGS LAUT BAG

- Der Lehrling muss sich bemühen, die Fertigkeiten und Kenntnisse seines Lehrberufes zu erlernen.

### ERKLÄRUNG ZUM GESETZESTEXT

*Die Verantwortung für eine erfolgreiche Ausbildung liegt auch bei dir! Du hast ein Recht auf eine umfassende Ausbildung (siehe „Rechte“). Achte auch selbst darauf, dass dir alle Fertigkeiten und Kenntnisse beigebracht werden.*

- Übertragene Aufgaben sind ordnungsgemäß durchzuführen.

*Vor allem am Anfang müssen Lehrlinge auch einfache Hilfstätigkeiten übernehmen, die nicht so viel Spaß machen. Aber auch diese Aufgaben gehören zu deinem Beruf und tragen dazu bei, dass der Betrieb gut läuft. Lass dir erklären, warum diese Aufgaben für den Betrieb wichtig sind. Du kannst deinem Betrieb wirtschaftlich schaden, wenn du Arbeiten nicht ordnungsgemäß durchführst. Bedenke, dass deine Lehrstelle und dein Lehrlingseinkommen davon abhängen, dass es deinem Lehrbetrieb wirtschaftlich gut geht.*

- Mit seinem Verhalten ist der Eigenart des Betriebs Rechnung zu tragen.

*In jedem Betrieb gibt es Leitsätze oder Verhaltensrichtlinien, die eingehalten werden müssen.*

- Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse sind zu wahren.

*Wichtig: Dies gilt auch für das Internet. Zitiere keine Personen, die du vorher nicht um Erlaubnis gefragt hast und verrate keine Betriebsgeheimnisse!*

- Mit Werkzeug und Material muss sorgsam umgegangen werden.

*Wichtig: Durch Beschädigung von Werkzeugen und Materialien fügt du deinem Betrieb wirtschaftlichen Schaden zu.*

- Bei Krankheit oder sonstiger Verhinderung ist der/die Lehrberechtigte oder der/die AusbilderIn sofort zu verständigen oder verständigen zu lassen.

*Tipp: Speichere die Telefonnummer am besten gleich im Handy ein! Wenn du an einem Schultag krank bist, musst du auch die Schule verständigen.*

Quelle: Berufsausbildungsgesetz (BAG) § 9 und § 10; Erklärung zum Gesetzestext: ibw

## 1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
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.		
	<b>Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.</b>	
	z. B. – Zutaten, Materialien etc. vorbereiten – bei der Planung von Torten, Buffets und betriebsinternen Veranstaltungen mitarbeiten	
die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für seine Tätigkeit einbringen.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.6.1, 1.6.2, 1.6.3, 1.6.4, 1.6.11, 1.6.12

### Ausbildungstipps

- Überlegen Sie mit Ihren Lehrlingen vor Dienstschluss, welche **Aufgaben für den kommenden Arbeitstag** zu erledigen sind. Diese werden auf einem Blatt Papier dokumentiert und anschließend nach **Priorität** geordnet. Am nächsten Arbeitstag erledigen die Lehrlinge die Aufgaben entsprechend ihrer vorangegangenen Planung. Dabei beobachten sie, ob sie ihre Aufgaben entsprechend erfüllen konnten.
- Nutzen Sie diese Übung für ein **Feedbackgespräch** und unterstützen Sie Ihre Lehrlinge ggf. mit hilfreichen Tipps aus Ihrer Praxiserfahrung (z. B. erforderliche Zeit zur Ausführung der Aufgaben).

### AUS DER PRAXIS

„Um meinen Lehrlingen strukturiertes Arbeiten zu lernen, richten sie sich ihren Arbeitsplatz selbstständig ein. Sie merken, dass entsprechende Vorbereitungsschritte notwendig sind, um mit der geplanten Aufgabe zu beginnen. Liegt das Blech oder Werkzeug nicht bereit, kostet es wertvolle Zeit und birgt Potential für Chaos. Die erlernte Selbstständigkeit entlastet mich und ermöglicht ein entspannteres Zusammenarbeiten.“

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

„Feedbackprozesse spielen eine wichtige Rolle in der Weiterentwicklung der Lehrlinge. Daher besprechen wir regelmäßig, was gut läuft und in welchen Bereichen sie sich noch verbessern können. Diese Gespräche integriere ich in den Arbeitsalltag, mit dem Ziel den Lehrlingen das Gefühl zu geben, jederzeit zu mir kommen zu können.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

### LINK



#### Leitfaden für Feedbackgespräche:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/infoblaetter-checklisten-und-vorlagen/>

## 1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
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.		
z. B.: – einschätzen, ob Probleme selbständig gelöst werden können oder die Unterstützung von KollegInnen benötigt wird – betriebliche Vorgehensweisen bei der Problemlösung einhalten		
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.	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.6.5, 1.6.6, 1.6.7, 1.6.8, 1.6.9, 1.6.10

### Ausbildungstipp

Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, **wenn bei der Arbeit einmal etwas schief geht**. Vermitteln Sie ihnen: Jedem kann einmal ein Fehler passieren. Wichtig ist jedoch, den Fehler sofort zu melden – so kann der Schaden oft noch begrenzt bzw. eine Lösung gefunden werden. Erklären Sie die Konsequenzen, die durch das Geheimhalten eines Fehlers entstehen können. Erklären Sie Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, damit der Fehler nicht mehr vorkommt (Verbesserungs- und Vorbeugemaßnahmen).

### AUS DER PRAXIS

„Manchmal passieren Fehler. Beim Herstellen meiner ersten Vanillecreme ist mir das Ei darin gestockt. Meine Ausbilderin hat mich oft darauf hingewiesen, dass ich jedes Problem mit ihr teilen kann, das hat mir den Mut gegeben sie zu fragen. Obwohl ich schon dachte, die Creme ist nicht mehr zu retten, haben wir zusammen eine Lösung gefunden. Das hat mir gezeigt, dass durch die Kommunikation mit meiner Ausbilderin viele Herausforderungen gemeistert werden können.“  
**Viktoria Schachamayr**, Lehrling (2. Lehrjahr), Crème de la Crème

### LINK



#### Tipps zum richtigen Umgang mit Lehrlingen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/richtiger-umgang-mit-dem-lehrling/>

# Best Practice

## Selbsteinschätzung zur Beurteilung und Dokumentation der persönlichen und sozialen Belastung des Lehrlings

Wie geht es Ihrem Lehrling wirklich? Soziale Aspekte spielen in der Lehrlingsausbildung eine wichtige Rolle. Das persönliche Wohlbefinden des Lehrlings und seine Akzeptanz im Team sind das Fundament einer gelungenen betrieblichen Ausbildung.

Wie können Sie Ihren Lehrling bestmöglich unterstützen? Im abgebildeten Fragebogen kann sich Ihr **Lehrling selbst einschätzen**. Anschließend können Sie die Ergebnisse mit dem Lehrling – wenn von ihm gewünscht – besprechen und gegebenenfalls gemeinsam Maßnahmen erarbeiten.

**Hinweis:** Das Ausfüllen und die Besprechung der Selbsteinschätzung erfolgt immer auf freiwilliger Basis. Erklären Sie dem Lehrling, dass Sie durch diese Maßnahme die Möglichkeit bekommen, besser auf seine Wünsche, Ängste oder Vorstellungen einzugehen.

### Tipps:

- Bei tieferehenden Themen kann die Anbindung des Jugendlichen an eine externe Beratung sinnvoll sein:
  - Die Coaches von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at) stehen dafür ebenso zur Verfügung wie
  - facheinschlägige (meist kostenlose) Beratungsstellen, zu finden unter [www.beratungsstellen.at](http://www.beratungsstellen.at).
- Der Fragebogen kann vom Jugendlichen selbstständig ausgefüllt und auch ausgewertet werden. Eine Anleitung zur Auswertung für den Jugendlichen ist enthalten.
- Wenn Ihr Lehrling den Fragebogen mehrfach ausfüllt, z. B. am Beginn und Ende jedes Ausbildungsjahres, können auch Veränderungen im Befinden des Lehrlings sichtbar gemacht werden.
- Der Fragebogen steht auch digital unter [www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/](http://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/) zur Verfügung und ermöglicht eine automatische Auswertung per Knopfdruck.





## Wie geht's mir eigentlich?

Manchmal kann man diese Frage gar nicht so einfach beantworten...

Um einen herum tut sich viel: Arbeit, Schule, Familie, Freunde – unterschiedliche Personen, Aufgaben und Situationen.

Dieser Fragebogen soll dir dabei helfen, ein Bild davon zu bekommen, wie es dir aktuell geht. Das soll dich und deine Ausbilderin bzw. deinen Ausbilder dabei unterstützen, Stolpersteine für deine Lehrlingsausbildung so weit wie möglich aus dem Weg zu räumen. Wenn du z. B. überhaupt nicht gern in die Berufsschule gehst, gibt es bestimmt einen oder mehrere Gründe dafür, warum das so ist. Um gemeinsam eine Lösung zu finden, kannst du mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder darüber sprechen. Sie oder er unterstützt dich dabei oder findet mit dir jemanden, der das kann. Wahlweise stehen auch die Lehrlingscoaches von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at) für dich bereit, wenn du möchtest (eine Terminvereinbarung funktioniert für dich am einfachsten online).

**Wichtig:** Ob und mit wem du über deine Antworten sprichst, entscheidest du ganz allein.

Beantworte den Fragebogen ehrlich und aus dem Bauch heraus, es gibt hier keine richtigen und falschen Antworten. Die einzige Person, die du belügen würdest, bist du selbst.

Du kannst deine Antworten auch selbst auswerten – die Anleitung dazu findest du im Anschluss an den Fragebogen.

Mögliche Gesprächsthemen	Nr.	Wie geht's mir eigentlich?	So stark treffen die Aussagen auf mich zu:			
			überhaupt nicht	eher nicht	eher schon	ganz sicher
<input type="checkbox"/>	1	Ich gehe gerne zur Arbeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	2	Im Team fühle ich mich wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	3	In der Arbeit fühle ich mich überfordert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	4	Ich bin oft müde und unausgeschlafen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	5	Auf meine KollegInnen kann ich mich verlassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	6	Mit meinen KollegInnen habe ich häufig Streit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	7	Mein/e AusbilderIn und ich haben genügend Zeit, um Wichtiges zu besprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	8	Ich bekomme in der Arbeit Anerkennung für das, was ich leiste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	9	In der Arbeit bekomme ich hilfreiche Rückmeldungen, wie ich etwas noch besser machen kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	10	Was ich lerne, empfinde ich als sinnvoll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	11	Meine Arbeit langweilt mich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	12	Mit meiner Lehrberufswahl bin ich unzufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	13	Mit meinem Ausbildungsbetrieb bin ich im Großen und Ganzen zufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	14	Ich habe vor, meine Lehrlingsausbildung bis zum Schluss komplett zu absolvieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	15	Ich überlege, meinen Lehrberuf zu ändern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	16	Ich überlege, meine Lehrlingsausbildung abzubrechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	17	Was ich in meiner Ausbildung lerne, interessiert mich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	18	Ich gehe gerne in die Berufsschule.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	19	Mit meinen KlassenkollegInnen in der Berufsschule verstehe ich mich gut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	20	Mit meinen LehrerInnen in der Berufsschule komme ich gut zurecht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	21	In bestimmten Bereichen meiner Ausbildung wünsche ich mir mehr Unterstützung, damit ich meine Aufgaben besser verstehe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	22	Zu bestimmten Themen habe ich in meiner Ausbildung noch zu wenig erfahren. Ich möchte dazu gerne noch mehr lernen und zusätzliche Kurse besuchen. (Beispiele: eine weitere Sprache lernen, ein PC-Programm, spezielle Tipps zur Kommunikation mit Kunden, wie man ein Projekt managt oder Ähnliches).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	23	Für die Lehrlingsausbildung allgemein fühle ich mich noch nicht wirklich bereit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	24	Wenn ich noch einmal die Wahl hätte, würde ich mich für eine andere Ausbildung entscheiden (z. B. für einen anderen Lehrberuf oder eine andere Schule).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	25	Meine Lehrlingsausbildung ist mir wichtig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	26	Meine Lehrlingsausbildung ist für jemanden in meiner Familie wichtig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	27	Jemand in meiner Familie unterstützt mich bei Problemen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	28	Mit jemandem in meiner Familie (mit einer/mehreren Personen) habe ich Ärger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	29	Ich fühle mich zu Hause wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	30	Ich kann mich gut erholen, wenn ich Freizeit habe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	31	Ich habe zu wenig Freizeit, um mich genügend zu erholen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	32	Mein Freundeskreis hilft mir bei der Erholung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	33	Mit jemandem in meinem Freundes- oder Bekanntenkreis habe ich Ärger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	34	Ich habe allgemein Stress in meinem Leben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	35	Um ein oder mehrere Themen mache ich mir Sorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	36	Geld ist bei mir ein Problemthema.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	37	Ich habe Fragen zur Gesundheit, die ich gerne mit jemandem besprechen möchte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	38	Mit meiner Laune geht es drunter und drüber. Das ist für mich anstrengend.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	39	Im Großen und Ganzen bin ich mit mir zufrieden und finde mich okay, so wie ich bin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	40	Ich wünsche mir ein vertrauliches Gespräch mit einem Erwachsenen, um Persönliches zu besprechen. (Ich entscheide selbst, mit wem ich sprechen möchte.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Anleitung zur Auswertung:

■ Vergleiche deine angekreuzten Antworten mit der **Hilfstabelle** →

■ Die farbigen Felder in der **Hilfstabelle** zeigen dir, welche Nummer du mit einem Erwachsenen deiner Wahl besprechen solltest (z. B. mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder oder einem Lehrlingscoach von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at)). Wenn du bei einer bestimmten Nummer im Fragebogen ein Antwortfeld angekreuzt hast, das in der Hilfstabelle farbig ist, kann sich daraus ein Gesprächsthema ergeben.

### Beispiel:

*Fragebogen: Nummer 18: „Ich gehe gerne in die Berufsschule.“  
angekreuztes Antwortfeld z. B.: „überhaupt nicht“*

*Hilfstabelle: Nummer 18: farbig sind hier die Antwortfelder  
„überhaupt nicht“ und „eher nicht“. Daher solltest du  
dieses Thema mit jemandem besprechen.*

■ Vergleiche nun im Fragebogen für jede Nummer dein angekreuztes Antwortfeld mit den farbigen Feldern in der **Hilfstabelle** bei der gleichen Nummer. Wenn ein Feld in beiden Tabellen markiert ist, kannst du die Nummer im Fragebogen in der Spalte ganz rechts markieren. Wenn du alle Nummern fertig verglichen hast, ergibt sich so für dich eine Übersicht, worüber du mit einem Erwachsenen sprechen solltest.

**Wichtig:** Ob du ein bestimmtes Thema mit jemandem besprechen möchtest, entscheidest du ganz allein. Du musst nicht über alle markierten Aussagen in deinem Fragebogen sprechen.

Nr.	Hilfstabelle für die Auswertung			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# Best Practice

## Lösungen für auftretende Konfliktsituationen

Konfliktsituationen sind für niemanden angenehm. In allen Fällen ist es hilfreich, einen kühlen Kopf zu bewahren und sachlich zu bleiben.

### Konfliktlösung durch persönliches Gespräch

<b>Wie?</b>	Bereiten Sie sich auf das Gespräch vor. Führen Sie ein Gespräch erst, nachdem die Emotionen abgekühlt sind. Im Affekt wird oft voreilig emotional gehandelt und der Fokus auf eine konstruktive Kommunikation ist nicht mehr möglich.
<b>Wann?</b>	Planen Sie das Gespräch zu einer Zeit, die für alle Beteiligten gut möglich ist. Kündigen Sie den Gesprächspartnerinnen bzw. den Gesprächspartnern das Gespräch davor an.
<b>Wo?</b>	Suchen Sie einen möglichst neutralen Ort aus, an dem sich jeder wohlfühlen kann (z. B. der Aufenthaltsraum). Störungen durch Unbeteiligte sollten hier vermieden werden können.
<b>Wer?</b>	Am Gespräch sollten nur direkt Beteiligte teilnehmen. Womöglich kann die Situation auch im Vieraugengespräch gelöst werden.
<b>Was?</b>	Überlegen Sie vor dem Gespräch, welche Inhalte für Sie die wichtigsten sind. Beschränken Sie sich dabei auf maximal zwei unterschiedliche Themen. Kündigen Sie diese den Gesprächspartnerinnen bzw. den Gesprächspartnern an. Ziehen Sie auch in Erwägung, dass es für die Konfliktsituation eine unerwartete Erklärung geben kann.

#### **Tipps: Ich-Botschaften können Konfrontationen entschärfen und Wertvolles beitragen:**

- Der Empfänger erfährt etwas über die tatsächlichen Bedürfnisse und Gefühle des Senders.
- Der Empfänger muss sich nicht verteidigen, weil er nicht angegriffen wird.
- Eine Diskussion darüber, wer Recht hat, wird vermieden.

*Du-Botschaft: „Du erzählst Blödsinn!“*

*Ich-Botschaft: „Ich verstehe nicht, was du damit meinst.“*

#### Ausbildungstipp

Als Ausbilderin bzw. Ausbilder müssen und können Sie nicht alle Probleme der Lehrlinge lösen! Bieten Sie bei Bedarf den Jugendlichen professionelle Beratung an.

#### LINK

Die **Kummer-Nummer** für Lehre und Beruf hilft kostenlos und anonym!  
<https://www.waff.at/beruf-weiterbildung/jugendliche-und-berufseinstieg/>

## Leitfaden zum konfliktfreien Gespräch

### 1. Schritt: Faktencheck

Was genau hat stattgefunden? Beschreiben Sie die konkrete Situation.

#### Tipp:

- Beschreiben Sie nur das **konkrete Verhalten**, das Sie beobachtet haben.
- Bleiben Sie nur bei **einer** Situation – machen Sie keine Generalisierungen (wie z. B. „immer“, „nie“, „typisch für dich“).
- Beurteilen Sie in diesem Schritt nicht und weisen Sie keine Schuld zu.
- Beschreiben Sie hier noch keine Folge (z. B. Gefühle) Ihrer Beobachtung.

*Beispiel: „Wir haben vereinbart, dass wir heute um 14 Uhr Wichtiges besprechen. Wir haben uns aber erst kurz vor 14 Uhr 30 gesehen.“*

### 2. Schritt: Resultat

Was war/ist die Folge? Beschreiben Sie genau, was sich durch die beobachtete Situation ergeben hat. Hier passt auch die Nennung von Gefühlen.

#### Tipp:

- Ihre Information über die konkrete Konsequenz ist besonders wertvoll.
- Weisen Sie weiterhin keine Schuld zu.
- Wenn es um Gefühle geht: Überlegen Sie vorher, um welche genau es geht und nennen Sie diese auch.

*Beispiel: „Diese halbe Stunde war für dich reserviert. Durch deine Verspätung wären uns davon nur fünf Minuten geblieben. Jetzt müssen wir uns einen weiteren Termin ausmachen. Das ärgert mich und auch, dass du nicht Bescheid gegeben hast, dass du erst später kommen kannst.“*

### 3. Schritt: Notwendigkeit/Wunsch

Was ist Ihnen wichtig und warum? Warum genau soll die Situation anders sein? Hier passt auch die Nennung von persönlichen Wünschen.

**Tipp:** Erklären Sie ernsthaft und informativ, ohne Sarkasmus oder Rüge (ungünstig ist z. B. „Du machst das, weil ich’s sage!“). Dies kann der entscheidende Punkt sein für eine reibungslose Kooperation in Zukunft.

*Beispiel: „Ich möchte uns beiden genügend Zeit für jede Besprechung geben, damit wir auch alle Fragen klären können. Fünf Minuten sind dafür zu kurz. Außerdem möchte ich mich darauf verlassen können, dass du vereinbarte Termine einhältst oder Bescheid gibst, wenn das einmal nicht geht.“*

### 4. Schritt: Lösung in Zukunft (gemeinsamer Beschluss)

Wie kann die Situation in Zukunft anders aussehen? Welche Lösung wünschen Sie sich?

**Tipp:** Auch die Gesprächspartnerin bzw. der Gesprächspartner soll etwas vorschlagen dürfen. Das macht ihre bzw. seine Mitverantwortung klar und erhöht die Chance, dass die Situation in Zukunft besser funktioniert.

*Beispiel: „Wenn sich in Zukunft bei dir ein Termin nicht ausgeht, gib mir bitte davor Bescheid, damit wir einen anderen finden können. Was sagst du dazu? Könnte noch etwas anderes helfen?“*

### 5. Schritt: Follow-up

Abhängig davon, wie umfangreich und wichtig die neue Lösung ist, kann nach einiger Zeit ein Rückblick hilfreich sein. So können Sie nachschärfen, damit die neue Lösung auch weiterhin hält.

**Tipp:** Diese Fragen können Sie sich und den Beteiligten stellen:

- Ist die erwünschte Veränderung eingetreten?
- Kann sie auch fortbestehen? Fehlt noch etwas, um das Fortbestehen zu begünstigen?
- Ist die Veränderung für alle Beteiligten in Ordnung oder hat sie unbeabsichtigte Nebenwirkungen?

*Beispiel: „Im letzten Monat habe ich bei keinem Termin uninformiert auf dich warten müssen, das freut mich! Wie hast du das geschafft? Was hat sich dadurch allgemein für dich verändert?“*

Das folgende Arbeitsblatt können Sie für die Gesprächsvorbereitung auch für Jugendliche nutzen.

# Arbeitsblatt zum konfliktfreien Gespräch

<h2>1.</h2> <h3>Faktencheck</h3> 	<p>Beispiel für den <b>1. Schritt</b>:  <i>„Heute bist du zum dritten Mal diese Woche zu spät gekommen.“</i></p>	<hr/>
<h2>2.</h2> <h3>Resultat</h3> 	<p>Beispiel für den <b>2. Schritt</b>:  <i>„Ich habe nicht gewusst, wann du kommst und musste daher unseren heutigen Plan umstellen. Das hat mich zuerst nervös gemacht und dann wütend, weil es schon zweimal passiert ist.“</i></p>	<hr/>
<h2>3.</h2> <h3>Notwendigkeit/ Wunsch</h3> 	<p>Beispiel für den <b>3. Schritt</b>:  <i>„Mir ist wichtig, dass ich weiß, ob du noch kommst und wann, damit ich den Tag planen kann. Am liebsten ist mir, wenn wir alle pünktlich sind, damit niemand warten muss. Hier ist, jeder von uns wichtig.“</i></p>	<hr/>
<h2>4.</h2> <h3>Lösung in Zukunft</h3> 	<p>Beispiel für den <b>4. Schritt</b>:  <i>„Bitte versuche in Zukunft, pünktlich zu sein. Wenn es einmal nicht klappt, gib bitte Bescheid, wann du kommst. Was sagst du dazu? Könnte noch etwas anderes helfen?“</i></p>	<hr/>
<h2>5.</h2> <h3>Follow-up</h3> 	<p>Beispiel für den <b>5. Schritt</b>:  <i>„Im letzten Monat warst du meistens pünktlich, das freut mich! Wie hast du das geschafft? Was hat sich dadurch allgemein für dich verändert?“</i></p>	<hr/>

# Best Practice

## Soziale Kompetenzen stärken: youngCaritas Sozialzertifikat



Das Sozialzertifikat der youngCaritas wird individuell auf die Wünsche und Bedürfnisse des Unternehmens und der Lehrlinge abgestimmt. Professionell begleitet werden sie dabei von der youngCaritas, der Kinder- und Jugendplattform der Caritas. Das Sozialzertifikat ist speziell für junge Leute bis 29 Jahre konzipiert, die bereits im Berufsleben und damit in Kontakt und Austausch mit Kolleginnen und Kollegen sowie Kundinnen und Kunden stehen!

Nach der Wissensvermittlung und theoretischen **Auseinandersetzung mit einem sozialen Thema**, wie **Diskriminierung, Alter, Armut, Behinderung, Flucht und Asyl** oder **Klimagerechtigkeit**, sammeln die Teilnehmerinnen und Teilnehmer durch praktische Einsätze wichtige Erfahrungen, die sie beruflich sowie auch persönlich stärken. Alle Bestandteile des Sozialzertifikats beinhalten **Reflexionseinheiten**, in denen das Gelernte und Erlebte bearbeitet wird.

### Vorteile für Ihr Unternehmen

- das Kompetenzportfolios der Lehrlinge wird erweitert
- Schulung Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im kompetenten/empathischen Umgang mit Menschen mit Behinderung, Seniorinnen und Senioren, armutsbetroffenen oder geflüchteten Menschen
- Attraktivitätssteigerung als Lehrbetrieb
- Umsetzung im Rahmen der unternehmensspezifischen „Corporate Social Responsibility“-Maßnahmen möglich

### Vorteile für Ihre Lehrlinge

- Erwerb von sozialen Schlüsselkompetenzen
- Auseinandersetzung mit sozialpolitischen Themen
- Verbesserung der Reflexionsfähigkeit
- Steigerung der Teamfähigkeit
- Erwerb eines Zertifikates

LINKS



Informationen zur individuellen Umsetzung des Sozialzertifikates für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei): <https://wien.youngcaritas.at/aktionen/sozialzertifikat/>



Informationsfolder:  
[https://wien.youngcaritas.at/wp-content/uploads/2020/04/Sozialzertifikat\\_Folder.pdf](https://wien.youngcaritas.at/wp-content/uploads/2020/04/Sozialzertifikat_Folder.pdf)

## 1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>mit verschiedenen Zielgruppen kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.</b> 		
<i>Dazu zählt lt. Berufsbild die Kommunikation mit: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- AusbilderInnen</li><li>- Führungskräften</li><li>- KollegInnen</li><li>- Kunden</li><li>- Lieferanten</li></ul>		
<b>ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.</b>		
	<b>betriebsadäquat und betriebsspezifisch in einer Fremdsprache kommunizieren.</b>	
	<i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fachausdrücke nutzen, zB in Englisch und Französisch</li></ul> <i>weitere Beispiele:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- E-Mails in englischer Sprache verfassen</li><li>- Fachausdrücke oder Abkürzungen im richtigen Kontext verwenden</li><li>- Kunden die verwendeten Fachausdrücke erklären</li></ul>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.7.1, 1.7.2, 1.7.3

### Ausbildungstipp

Jugendliche sind es nicht gewohnt, geschäftliche Gespräche zu führen. Erklären Sie Ihren Lehrlingen die „Du“ und „Sie“-Thematik. Üben Sie anschließend mit ihnen verschiedene Standardgespräche in Form von Rollenspielen, z. B.:

- einfache Auskünfte geben
- nach dem Anliegen fragen und die wichtigsten Gesprächsinhalte notieren
- Bestellungen aufnehmen
- sich den Namen buchstabieren lassen
- was zu tun ist, wenn der Gesprächspartnerin bzw. dem Gesprächspartner nicht weitergeholfen werden kann



# Best Practice

## Betriebsspezifische Fremdwörter

Im Berufsleben ist es wichtig die gleiche Fachsprache zu sprechen.

Erweitern Sie den Wortschatz Ihrer Lehrlinge durch Üben wichtiger Fachausdrücke. Berücksichtigen Sie dabei praxisrelevante Fremdwörter aus der englischen oder französischen Sprache.

Fachausdruck	Erklärung
z. B. Croissant	z. B. französisches Butterkipferl aus Hefeteig



*„Ich habe mit „learning by doing“ in der Vermittlung von Fachausdrücken die besten Erfahrungen gemacht. Im Zuge der täglichen Arbeit begegnen uns in der Backstube einige Fachausdrücke, auf die ich meine Lehrlinge aufmerksam mache. Verbunden mit einem Rezept und dem direkten Ausführen der damit verbundenen Tätigkeit, sehe ich, ob Theorie und Praxis verstanden werden.“*  
**Sandra Schmidt**, Konditormeisterin, Crème de la Crème



## 1.8 Kundenorientiertes Agieren

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>erklären, warum Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.</b>		
<b>die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller seiner Aufgaben berücksichtigen.</b>		
<b>mit unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betrieboptimierte Lösungen finden.</b>		
<i>z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kundenbedürfnisse und -wünsche erkennen</li> <li>- Kunden basierend auf deren individuellen Wünschen und Bedürfnissen beraten</li> <li>- betriebsinterne Kommunikationsstrategien anwenden</li> </ul>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 1.8.1, 1.8.2, 1.8.3

### Ausbildungstipps

- Empfehlen Sie Ihren Lehrlingen, wenn sie z. B. mit ihrer Familie am Wochenende eine Konditorei besuchen, die angebotenen Konditoreiwaren **aus der Rolle des Kunden zu beurteilen**. Was fällt den Lehrlingen auf? Was würden sie sich als Kunde wünschen? Wie kann das Erlebte im eigenen Arbeitsumfeld umgesetzt werden?
- Storytelling: Erzählen Sie Ihren Lehrlingen aus der Praxis zum Thema **Kundenfeedback**. Welche Erfahrungen haben Sie gemacht? Wie haben Sie schwierige Situationen gelöst?
- Lassen Sie Ihren Lehrling bei Gesprächen mit der Kundin bzw. dem Kunden als „stillen Beobachter“ dabei sein. Geben Sie ihm vorab Anregungen, worauf er besonders achten soll. Fragen Sie Ihren Lehrling im Anschluss nach den Beobachtungen. Besprechen Sie gemeinsam die wichtigsten Umgangs- und Höflichkeitsformen.

### AUS DER PRAXIS

*„Unsere Lehrlinge nehmen telefonische Anfragen zu Bestellungen durch unsere Kunden selbstständig auf. Dafür füllen sie vorgedruckte Bestellzettel aus, die schrittweise mit den Kunden durchgegangen werden. Diese Verantwortung am Telefon erweckt Selbstvertrauen in den Lehrlingen und zeigt ihnen, dass sie mich im Arbeitsalltag unterstützen können.“*

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

# 2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten

2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement	72
2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz	73
2.3 Hygiene	75
2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln	76

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



## 2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>betriebliche Qualitätsvorgaben im Aufgabenbereich umsetzen.</b>		
z. B.:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- korrekte Arbeitsbekleidung tragen</li> <li>- Frische der verwendeten Lebensmittel gewährleisten</li> <li>- Vorgaben von Vorgesetzten einhalten, wie Zeitvorgaben</li> <li>- Vorgaben des Lebensmittelcodex umsetzen</li> <li>- Dokumentation, Warenannahme etc. nach betrieblichen Qualitätsstandards durchführen</li> <li>- Kundenwünschen entsprechen</li> </ul>		
		<b>an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.</b>
<b>die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.</b>		
<b>die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und diese in die Aufgabenbewältigung einbringen.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, 2.1.4



„Ich übe die Qualitätskontrolle mit den Lehrlingen in Alltagssituationen wie zum Beispiel bei der Annahme von Äpfeln. Begonnen mit der optischen Kontrolle, führen wir die Bewertung der Ware durch Haptik und Geruch fort. Abschließend dürfen die Lehrlinge den Apfel kosten und Feedback geben, warum sie für die Ware den vollen Preis bezahlen oder diese zurückschicken würden. Die Lehrlinge versetzen sich dabei in die Kundenperspektive und können den Prozess besser nachvollziehen.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH



## 2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.		
rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten. 		
Aufgaben von mit Sicherheits- agenden beauftragten Personen im Überblick beschreiben.		
berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, in seinem/ihrer 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. 		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.6, 2.2.7

### Ausbildungstipps

- Der **Sicherheitsrundgang**: Geben Sie Ihren Lehrlingen die Aufgabe, bei einem Rundgang durch den Lehrbetrieb/ die Abteilung **auf Gefahrenquellen zu achten**. Klären Sie dabei Ihre Lehrlinge über **mögliche Arbeitsunfälle** auf und besprechen Sie gemeinsam mögliche Maßnahmen zur **Vermeidung von Unfällen** bzw. zur **Verbesserung von Arbeitsbedingungen**.
- Bieten Sie den Lehrlingen an, einen Erste-Hilfe-Kurs zu absolvieren. Dort lernen sie, wie sie sich in Notfällen richtig verhalten sollen.
- Erklären Sie Ihren Lehrlingen, wie sie ihren **Arbeitsplatz ergonomisch gestalten** können. Gehen Sie dabei auf folgende Themen ein:
  - richtiges Heben und Tragen
  - richtige Körperhaltung bei stehenden Aufgaben
  - Einfluss des ergonomischen Arbeitens auf den Erhalt der eigenen Gesundheit wie Schutz der Wirbelsäule
  - ausgleichende Übungen, wie Sportangebote nach der Arbeit

### AUS DER PRAXIS

„Aus Sicherheitsgründen werden in der Backstube zum Beispiel geschlossene Schuhe getragen, weil ein Unfall mit heißem Fett oder Zucker schwerwiegende Folgen haben kann. Zum besseren Verständnis zeige ich meinen Lehrlingen die Konsequenzen von möglichen Verletzungen auf. Zusätzlich gehe ich darauf ein, welche Erste-Hilfe-Maßnahmen sie ergreifen können, sollte es zu einem Unfall kommen.“  
**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

### LINKS



#### Checkliste „Sichere Lehrzeit“:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/infoblaetter-checklisten-und-vorlagen/>

#### Prävention von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten:

<https://www.auva.at/cdscontent/?contentid=10007.670875&viewmode=content>

# Best Practice

## Gemeinsam Anpacken mit dem Roten Kreuz

Das **Oberösterreichische Rote Kreuz** bietet Lehrlingstrainings zum Thema „**Soziale Kompetenz & Humanitäre Werte**“ an. Das Programm ist aufbauend über die drei Lehrjahre konzipiert und nimmt jährlich zwei Tage in Anspruch. Das Rote Kreuz wird dabei von eigenen **Fach- und Verhaltenstrainerinnen bzw. -trainern** unterstützt.

Lehrjahr	Welche Aktivitäten und Themen beinhalten die Lehrlingstrainings?
1	<b>Erste-Hilfe-Training mit Outdoor-Action</b> Kennenlernen und Zusammenarbeiten – beim gemeinsamen Outdoor-Erste-Hilfe-Training
2	<b>Wertecamp am Attersee</b> Wie beeinflussen unsere Werte unser Handeln? Orientierung und Reflexion des eigenen Werte-Systems im Zusammenhang mit den Werten der Gesellschaft und des Unternehmens.
3	<b>Sozialerlebnistag – Ein Tag im Rettungsdienst oder den Freiwilligen Sozialen Diensten</b> Wie verhalten wir uns in Ausnahmesituationen? Was bedeutet das für den Alltag? Wie verarbeite ich Stress?

### Ziele & Eckdaten

- Fachliche Ausbildung mit humanitären und sozialen Werten ergänzen
- Erste-Hilfe-Kompetenzen steigern
- Teamwork und Orientierung im Unternehmen verbessern
- Erfahrungsaustausch innerhalb der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Blick über den Tellerrand schaffen
- Bindung der Nachwuchsmitarbeiterinnen bzw. -mitarbeiter an den Lehrbetrieb stärken
- Arbeitgeber-Image regional schärfen
- Kolleginnen und Kollegen (und sich selbst) besser kennenlernen
- Verantwortung übernehmen



„Mittlerweile haben wir schon über 1.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer in Oberösterreich während dieser Ausbildung begleitet. Die Ausbildung ist selbstverständlich bei der WKO gelistet und zu 75 % auf den Trainingsanteil gefördert!“

**Mag. Dr. Bernhard Wagner, B.A.**, Leitung Unternehmenskooperationen, Österreichisches Rotes Kreuz, Landesverband OÖ

LINK



**Lehrlingsweiterbildung: Soziale Kompetenz & Humanitäre Werte**  
<https://www.rotekreuz.at/oberoesterreich/lehrlingsweiterbildung>

## 2.3 Hygiene

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden.</b>		
<i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B.</i> - Betriebshygiene - Produkthygiene - Personalhygiene		
<b>betriebliche Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ (HACCP, IFS) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.</b>		
<b>Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 2.3.1, 2.3.2, 2.3.3

### Ausbildungstipps

Achten Sie darauf, dass Ihre Lehrlinge...

- auf einen sauberen Arbeitsplatz Wert legen.
- über ein berufsadäquates Erscheinungsbild verfügen. Dazu gehört auch die persönliche Hygiene.
- korrekte Arbeitskleidung (Kopfbedeckung, Schuhe, Materialien und Farben der übrigen Kleidung etc.) tragen.
- Reinigungs- und Desinfektionspläne anwenden und die Anwendung entsprechend dokumentieren.
- Krankheiten, die ein Fernhalten vom Produktionsort erfordern, kennen.
- Unpässlichkeit am Arbeitsplatz erkennen (z. B.: Mehl-Allergien, übermäßige Schweißproduktion)
- **HACCP-Richtlinien einhalten** und Checklisten, wie zur Temperaturkontrolle von Waren, sowie Protokolle fachgerecht führen. Besprechen Sie dafür nachfolgendes Best Practice für die Erstellung eines HACCP-Konzeptes am Beispiel Kaiserschmarrn:

### LINK

**Best Practice**  
wienwork

www.ausbilder.at



**HACCP-KONZEPT**

Gefahrenanalyse mit möglichen und direkten Gesundheitsgefahren

- Risikoanalyse
- Risikobewertung
- Dokumentation

**wienwork**

**Beispiel  
Kaiserschmarrn**



### AUS DER PRAXIS

„Warmspeisen werden für höchstens drei Stunden bei 75 °C warmgehalten- das wird schnell übersehen. Wir protokollieren die Zeit und Temperatur darum auf Kontrolllisten. Meine Lehrlinge behalten auf diese Weise gut den Überblick und können sich rechtzeitig bei allfälligen Mängeln an eine zuständige Person wenden.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork

„Ich organisiere jährlich eine verpflichtende Hygieneschulung für meine Angestellten. Um das Gelernte zu verinnerlichen, wiederhole ich gemeinsam mit meinen Lehrlingen die wichtigsten betriebsrelevanten Punkte anhand von Alltagssituationen. Prinzipiell beobachte ich hier Bewusstsein und begrüße jederzeit Optimierungsideen für unsere eigene Backstube.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

## 2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
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.		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4

### Ausbildungstipps

- Erklären Sie Ihren Lehrlingen, wie sie ressourcenschonend mit Arbeitsmaterialien umgehen können und somit beispielsweise Überproduktion vermeiden.
- Zeigen Sie, wie Reste sinnvoll verwertet werden können und welche hygienischen Anforderungen Sie dabei berücksichtigen.
- Trennen Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen Abfallstoffe (Biomüll, Kunststoffe, Papier, Problemstoffe) fachgerecht und erklären Sie dabei die Abfallrichtlinien des Lehrbetriebs.
- Verdeutlichen Sie Ihren Lehrlingen, wie **umweltfreundliches und wirtschaftliches Handeln** zusammenhängen: Ein sparsamer Umgang mit Ressourcen (Rohstoffe, Wasser, Energie, Verpackungsmaterial) senkt die Kosten für den Betrieb.
- Zeigen Sie Ihren Lehrlingen warum es wichtig ist auf regionale und saisonale Produkte zurückzugreifen. Gehen Sie dabei auf Transport, CO<sub>2</sub>-Emissionen und Klima ein.



### AUS DER PRAXIS

*„Da ich aktiv mit dem Umweltengagement unseres Betriebs werbe, spreche ich damit auch Jugendliche an, denen dieses Thema wichtig ist. Mit unserem Beispiel möchte ich zeigen, dass trotz langjähriger Tradition, nachhaltiges und fortschrittliches Denken gelehrt und gelebt werden.“*

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

*„Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Gemeinsam mit unseren Lehrlingen ernten wir im Frühsommer die regionalen 3.. So stärken wir nicht nur unseren Teamgeist, sondern zeigen unseren Lehrlingen auch, welche Ressourcen uns von Natur aus zur Verfügung stehen.“*

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

# Best Practice

## Lebensmittelabfälle vermeiden

**Aufgabe 1:** Mache einen Rundgang durch deinen Lehrbetrieb und beobachte dabei:

- Welche Lebensmittel werden am meisten weggeworfen?
- Warum werden Lebensmittel zum Abfall?
- Wie oft wird weggeworfen und wo werden die Lebensmittel entsorgt?
- Wie viel wird weggeworfen?

**Aufgabe 2:** Wie kann ich diese Lebensmittelreste im Betrieb hygienisch einwandfrei weiterverwerten?

Lebensmittelreste	Verwertung
Orangenschalen	z. B. Arancini
Hefengebäck vom Vortag	z. B. Scheiterhaufen
Ganache nach dem Glasieren der Sachertorte	



AUS DER PRAXIS

„Ich vermittele meinen Lehrlingen ressourcenschonendes Arbeiten, indem ich Bewusstsein für nachhaltige Arbeitsplanung schaffe. Werden beispielsweise Anfang der Woche Hefezöpfe hergestellt, produzieren wir anschließend Scheiterhaufen mit dem Überschuss. Ausschließlich gesundheits-schädliche und verdorbene Ware, wie verbrannte Stücke entsorgen wir.“

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

„Für unsere hauseigenen Arancini haben wir eine Kooperation mit einer großen Supermarktkette, die uns ihre frisch ausgepressten Bio-Orangen zur Verfügung stellen. Da Umwelt und Nachhaltigkeit ein wichtiges Thema in der Lehrlingsausbildung sind, mache ich meine Lehrlinge darauf aufmerksam, dass sie Reststoffe verwerten und damit einen aktiven Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten können.“

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

LINKS



- **Restl-Rezepte:** <https://info.bmlrt.gv.at/themen/lebensmittel/lebensmittelverschwendung/restl-rezepte/suesses.html>
- **„Too Good to Go“:** <https://toogoodtogo.at/de-at/business>
- **Tag der nachhaltigen Gastronomie:** <https://www.bio-austria.at/a/konsument/wir-feiern-den-tag-der-nachhaltigen-gastronomie/>
- **Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche:** [https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/nachhaltigkeit\\_in\\_der\\_lebensmittelbranche\\_1779.htm?sid=g340a8gjnkrccipsl9u75l0s3](https://www.nachhaltigkeit.info/artikel/nachhaltigkeit_in_der_lebensmittelbranche_1779.htm?sid=g340a8gjnkrccipsl9u75l0s3)

# 3. Digitales Arbeiten

3.1 Datensicherheit und Datenschutz	78
3.2 Software und weitere digitale Anwendungen	79
3.3 Digitale Kommunikation	79
3.4 Datei- und Ablageorganisation	81
3.5 Informationssuche und -beschaffung	81

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



## 3.1 Datensicherheit und Datenschutz

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben (z. B. DSGVO) einhalten.</b>		
<b>Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen beachten.</b>		
z. B.		
<ul style="list-style-type: none"><li>- grundlegende Verstöße gegen Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen erkennen</li><li>- Markenrechtlich bedenkliche Produkte (Disney, Pixar, Luxusdesigner) erkennen</li><li>- Copyrights von Texten und Bildrechten im Internet beachten</li></ul>		
<b>Gefahren und Risiken erkennen.</b>		
Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.		
<ul style="list-style-type: none"><li>- Phishing-E-Mails</li><li>- Viren</li></ul>		
<b>Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten (zB rasche Verständigung von Dritten, des Datenschutzbeauftragten bzw. der verantwortlichen IT-Administration).</b>		
<b>Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen.</b>		
z. B.: sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.1.5

## Ausbildungstipps



- 1 Erklären Sie Ihren Lehrlingen, mit welchen Daten im Unternehmen bzw. in der Abteilung gearbeitet wird und warum diese geschützt werden müssen.
- 2 Stellen Sie Ihren Lehrlingen die strafrechtlichen Konsequenzen für den Lehrbetrieb beim Veröffentlichen (Schaufenster, Social Media) von Torten mit möglichem Verstoß gegen Markenrecht bzw. Urheberrecht dar.

## 3.2 Software und weitere digitale Anwendungen

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>betriebliche Software zur Auftragsabwicklung und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.</b>		
<b>die für eine auszuführende Aufgabe am besten geeignete betriebliche Software bzw. digitale Anwendung auswählen.</b>		
	<b>Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und zusammenfügen.</b>	
	<b>mit betrieblichen Datenbanken arbeiten</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Daten in Rezeptdatenbanken anpassen – Mengen ändern	
	<b>Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Hilfefunktion nutzen – im Internet bzw. Intranet nach Problemlösungen recherchieren	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 3.2.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5

## 3.3 Digitale Kommunikation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – E-Mail – Telefon	
	<b>eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen.</b>	
	<b>verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3

### Ausbildungstipp

Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, dass keine betriebsinternen Angelegenheiten nach außen getragen oder im Internet veröffentlicht werden dürfen. Das gilt auch für Facebook und Co. Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Schaden für den Betrieb, Verwarnung).

### AUS DER PRAXIS

„Immer häufiger beobachte ich, dass Bilder aus meinem Betrieb bzw. Sortiment auf Sozialen Medien ausgetauscht und gepostet werden. Für mich war es zu Beginn eine Überraschung, welchen Einfluss das digitale Kundenfeedback auf uns hat, da unsere digitale Reichweite laufend wächst. Die Wertschätzung für unsere Produkte wird so transparenter. Den digitalen Austausch nutze ich zugleich, um meine Lehrlinge darauf aufmerksam zu machen, dass der Fleiß hinter ihrer Arbeit täglich wertgeschätzt wird.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

# Best Practice

## Verfassen einer Kunden-E-Mail

**Jugendliche sind „Digital Natives.** Sie sind mit Computer und Internet aufgewachsen. Dennoch sind sie es oft nicht gewohnt, einfache Schriftstücke wie E-Mails zu verfassen und diese an Kunden zu senden.

Üben Sie mit Beispielen wie der nachfolgenden Bestellanfrage einer Kundin: Eine Kundin möchte anlässlich ihrer Hochzeit bei Ihnen in der Konditorei eine Hochzeitstorte bestellen (siehe Bestellanfrage unten).

### 1. SCHRITT –

#### Grundlagen erklären und Regeln festlegen

Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen:

- Wo wird die Antwort auf die Bestellanfrage verfasst (Computer, Handy)?
- Worauf muss bei der Auswahl von Empfänger-Adressen geachtet werden?
- Wofür steht CC beim Versenden von E-Mail-Nachrichten und wann wird diese Zeile ausgefüllt?
- Was wird in die Betreff-Zeile geschrieben?
- Wie wird ein Anhang eingefügt und in welchem Ordner befinden sich die Anhänge?
- Wie formulieren Sie den freien Text an den Kunden?
- Welche Anliegen werden besser persönlich besprochen?

### 2. SCHRITT – Entwurf für Antwort auf Bestellanfrage erstellen

Lassen Sie Ihre Lehrlinge eine Antwort auf die Bestellanfrage (z. B. E-Mail) erstellen. Bitten Sie Ihre Lehrlinge dem Brautpaar ein Angebot für die Hochzeitstorte zu schicken und sie zum Verkosten der Tortenböden in die Konditorei einzuladen.

#### Bestellanfrage

Felder mit einem \* müssen ausgefüllt werden

Name \*  
Christine Bertl

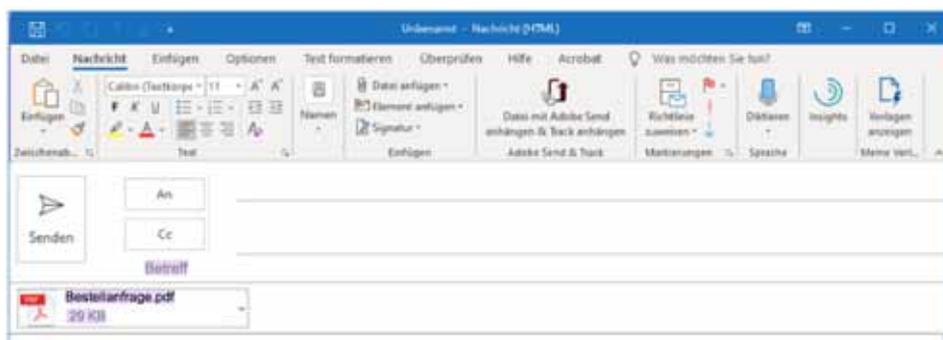
Telefon \*  
06503866422

Email \*  
christine@gmail.com

Gewünschtes Abhol-Datum \*  
14.07.2022

Adresse \*  
Schleßstätte 2, 6800 Feldkirch

Nachricht \*  
Anlässlich unserer Hochzeit (14.07.2022) benötigen wir eine mehrstöckige Hochzeitstorte.  
Anzahl Gäste: 35, Ort: Schlosswirtschaft Schattensburg, Feldkirch  
Lieblingstorten Brautpaar: Sachertorte & Champagnertorte  
Dekoration: passend zum Thema "Schwanensee", gerne aufwändiger  
Budget: 200 €  
Wir freuen uns über ein passendes Angebot.



### 3. SCHRITT: Kontrollieren Sie die erstellte Bestellvorlage und korrigieren Sie diese gemeinsam.

#### Ausbildungstipp

Sparen Sie sich wertvolle Arbeitszeit und zeigen Sie, dass Sie Ihren Lehrlingen digital etwas zutrauen. Das stärkt das Selbstvertrauen Ihrer Lehrlinge.

### 3.4 Datei- und Ablageorganisation sowie Informationssuche und -beschaffung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>sich in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur zurechtfinden (z. B. gespeicherte Dateien finden).</b>		
	<b>in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur arbeiten und dabei die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen.</b> 	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Ordner anlegen bzw. löschen – Vergabe von Dateinamen	
<b>sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten.</b>		
	<b>Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.</b> 	
<b>nach gespeicherten Dateien suchen.</b>		
<b>in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen.</b>		
	<b>in Datenbankanwendungen (z. B. Rezeptdatenbanken) Daten filtern.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 3.4.1, 3.4.2, 3.4.3, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4

#### Ausbildungstipps

- 1 Erklären Sie Ihren Lehrlingen, welche digitalen Aufgaben sie bezüglich der betrieblichen Datei- und Ablagestruktur übernehmen dürfen. Gehen Sie dabei auf die Konsequenzen durch Löschen von Dateien oder Ordnern ein und begründen Sie, warum sie ggf. darauf keinen Zugriff erhalten.
- 2 Lassen Sie Ihre Lehrlinge nach neuen Rezeptvorschlägen recherchieren. Suchen Sie sich dafür ein Thema, wie „veganes Weihnachten“. Sprechen Sie dafür ab welche Rezepte in ihrer betriebsinternen Rezeptdatenbank bereits vorhanden sind und welche Art von Rezepten (z. B. gefüllte Kekse) neu aufgenommen werden können.

### 3.5 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.</b>	
	<b>Daten und Informationen strukturiert aufbereiten.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 3.6.1, 3.6.2

#### AUS DER PRAXIS

„Dass unser gesamtes Team digitalen Zugriff auf Informationen zu betriebsinternen Bestellungen und Aufträgen hat, erleichtert meinen Lehrlingen zu verstehen, wie ihr Dienstplan für den nächsten Tag entstanden ist. Möchten die Lehrlinge bei der Dienstplanerstellung miteingebunden sein, berücksichtige ich ihre Vorschläge bestmöglich.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

# Best Practice

## Digitale Grundkompetenzen

### Digitales Lernangebot für alle Lehrberufe

Mit dem E-Learning-Tool „Digitale Grundkompetenzen“ können Lehrkräfte ihre **digitalen Kompetenzen** individuell stärken. Das kostenlose Lernangebot beinhaltet insgesamt 17 verschiedene Online-Kurse, in welchen anhand von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen, Videos, Hotspot-Grafiken und vielem mehr digitale Inhalte vermittelt werden. Basierend auf Entscheidungen der Userinnen und User werden unterschiedliche Lernpfade und Inhalte angezeigt und Kompetenzen gezielt gefördert.

#### Das E-Learning-Tool ...

- kann in Lehrbetrieben, Berufsschulen und überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen sowie im privaten Umfeld eingesetzt werden.
- besteht aus den fünf Modulen Datenverarbeitung, Kommunikation, Erstellung von Inhalten, Sicherheit und Problemlösung mit insgesamt 17 Online-Kursen.
- kann sowohl am PC als auch auf mobilen Geräten aufgerufen werden.
- ist für folgende Desktop Browser optimiert:
  - Google Chrome
  - Apple Safari (für Mac)
  - Mozilla Firefox
  - Microsoft Edge
- unterstützt folgende Browser bei mobilen Endgeräten (Android und iOS):
  - Google Chrome (Android)
  - Apple Safari (iOS)



Das E-Learning-Tool „Digitale Grundkompetenzen“ finden Sie in der Toolbox auf [ausbilder.at](http://ausbilder.at):

## Toolbox



**Auf [ausbilder.at](http://ausbilder.at) finden Sie Anregungen rund um das Thema „digital lernen und ausbilden“. Die Toolbox enthält Links zu Online-Lernplattformen, Lernapps, Tools für Distance Learning, Tipps zur Erstellung von Videos uvm.**

**Wir freuen uns auf Ihren Linktipp aus der Ausbilderpraxis. Kontaktieren Sie uns dazu auf [ausbilder@ibw.at](mailto:ausbilder@ibw.at)**

[www.ausbilder.at](http://www.ausbilder.at)

LINK



Förderungen für digitale Grundkompetenzen: Digi-Winner  
<https://www.waff.at/foerderungen/digi-winner/>

# 4. Herstellung von Konditoreierzeugnissen

4.1	Rezepte und Optimierungen	84
4.2	Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung	87
4.3	Geräte und Maschinen	89
4.4	Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung	90
4.5	Konditoreiwaren und Mehlspeisen	92
4.6	Kleine kalte und warme Küche	93
4.7	Lebzelterei	93
4.8	Speiseeiserzeugung	94
4.9	Dekoration, Ausfertigung und Präsentation	95
4.10	Konservierung	97

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



© Magdalena Türtscher

## 4.1 Rezepte und Optimierungen

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Strömungen der nationalen und internationalen Ernährungstrends und der Herstellungsmethoden verfolgen.</b>	
<b>einen Überblick über die branchenspezifischen Grundrezepte zur Herstellung von Konditoreiwaren und Halbfabrikaten geben und deren Zubereitung erläutern.</b>		
<b>Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.</b>		
<b>die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren.</b>		
<i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. die Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung einhalten.</i>		
<b>Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.</b>		
<i>z. B. saisonal bedingte Rezeptänderungen durchführen</i>		
	<b>beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.: Rezepte kreativ beeinflussen und anpassen.</i>	
	<b>auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Zuckeralternativen arbeiten</li> <li>- Milchalternativen arbeiten</li> <li>- Allergene substituieren</li> <li>- vegane Endprodukte anbieten</li> </ul>	
	<b>Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4, 4.1.6, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.11

### Ausbildungstipps

Bewerten Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen aktuelle Ernährungstrends. Besprechen Sie dabei anhand eines konkreten Beispiels, ob für das Herstellen der Ware...

- ein bereits vorhandenes Standardrezept adaptiert werden kann.
- Ersatzprodukte verwendet werden müssen. Gegebenenfalls verlangt die Rezeptur vegane Alternativen zu Eiern, Honig oder Butter. Gehen Sie dabei auch auf die Kosten für die alternativen Produkte ein.
- ein neues Rezept entwickelt werden muss. Wenn ja, erklären Sie die Schritte, die notwendig sein werden, um die neuen Rezept- und Arbeitschronologien zu erarbeiten. Erklären Sie im Zuge dessen, welche Arbeiten Ihr Lehrling übernehmen darf.

### AUS DER PRAXIS

„Wir führen im Betrieb klassische Rezepte auch in abgeänderter Form durch. Ich tausche mich deshalb regelmäßig mit meinen Lehrlingen aus und frage, ob ihnen Unterschiede zu den Rezepten aus der Berufsschule auffallen. Anschließend erkläre ich, warum im Betrieb Änderungen vorgenommen wurden. Meine Lehrlinge erkennen dadurch zum Beispiel, dass unsere Kunden Dinkelmehl dem Weizenmehl vorziehen.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork

# Best Practice

## Reflektierter Umgang mit Food-Trends

Lehrlinge sehen, z. B. auf sozialen Medien, Bilder von bunt eingefärbten Croissants. Lernen Sie Ihren Lehrlingen solchen Food-Trends kritisch gegenüberzustehen.

**Suchen Sie das Gespräch mit Ihren Lehrlingen und besprechen Sie Themen, wie**

- Welche künstlichen Farbstoffe gibt es und was sind E-Nummern?
- Welche negativen Auswirkungen haben Azofarbstoffe auf den menschlichen Körper?
- Wie berate ich meine Kundinnen und Kunden zu bedenklichen Farbstoffen?
- Warum müssen Kinder und Schwangere vorsichtig beim Konsumieren von Farbstoffen sein?

**Weitere Fragen bezogen auf das Produkt können sein:**

- Warum verwenden wir im Lehrbetrieb zum Färben natürlichen Brennnessel-Extrakt oder Fruchtpuree?
- Wie hängt der pH-Wert der Masse mit der Farbgebung zusammen?
- Welchen Eigengeschmack hat mein Produkt nach der Färbung?



*„Zusammen mit meinen Lehrlingen reagieren wir auf Ernährungstrends, indem wir Standardrezepte adaptieren. Wir ersetzen beispielsweise herkömmlichen Haushaltszucker durch den Zuckeralkohol Erythrit. Anschließend vergleichen wir das hergestellte Produkt nach Standardrezept mit dem abgeänderten Rezept und beschließen die nächsten Schritte, um zum gewünschten Ersatzprodukt zu kommen.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

## 4.1 Rezepte und Optimierungen

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktionsmengen anpassen.		1 
bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.		2 
<b>Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditoreiwaren durchführen.</b> Dazu zählt lt. Berufsbild z.B. die Berechnung von – Materialverbrauch – Bearbeitungsverlusten – Materialkosten – Personalkosten – Produktionskosten		
		<b>Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen.</b>  z. B. – pH-Wert-Messung von Salatdressings – Temperatur-Messung von Kühlwaren und Warmspeisen – chemischer Test mit Farbreaktion zur qualitativen Bestimmung des Frittieröls

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.1.5, 4.1.7, 4.1.8, 4.1.12

### Ausbildungstipps

- 1 Zeigen Sie Verständnis dafür, dass das Arbeiten mit Maß- und Gewichtseinheiten Praxiserfahrung benötigt. Weisen Sie Ihre neuen Lehrlinge darauf hin, sich für diesen Arbeitsschritt Zeit zu nehmen und bei Fragen auf Sie zuzugehen.
- 2 Nützen Sie die Gelegenheiten, die sich im Arbeitsalltag bieten, um Kopfrechnen und Schätzen zu üben: Lassen Sie Ihre Lehrlinge z. B. Überschlagsrechnungen für Mengen durchführen.

### AUS DER PRAXIS

„In unserer Branche fallen hohe Kosten für das Personal an. Um meinen Lehrlingen Verständnis dafür beizubringen, vermittele ich Ihnen die Wichtigkeit von rationeller Produktion. Statt aufwändiger Einzelherstellung einer Torte, ist es sinnvoller mehrere Torten einer Sorte in einem Arbeitsgang herzustellen. So verstehen Sie, wie man schon bei der Produktion Kosten reduzieren kann. Zugleich erkennen sie, wie Arbeitsprozesse kosteneffizienter geplant werden und welche wertvolle Ressource sie selbst für den Lehrbetrieb sind.“

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

„Ich gebe meinen Lehrlingen die Aufgabe, einzeln und unabhängig voneinander den Tageskuchen vorzubereiten. Im Team analysieren wir die Textur, den Geschmack und das Aussehen der Kuchen. Obwohl mit dem gleichen Rezept gearbeitet wurde, finden meine Lehrlinge Unterschiede. Ihnen wird bewusst, dass nur kleine Abänderungen des Herstellungsprozesses, wie unterschiedliche Ofeneinstellungen, das Endprodukt beeinflussen.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork

## 4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen.</b>		
<i>Zu den facheinschlägigen Rechtsvorschriften und Richtlinien zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- LMSVG</li> <li>- Codex Alimentarius Austriacus</li> <li>- LMIV</li> <li>- IFS</li> </ul>		
<b>die Grundlagen der Ernährungslehre darstellen.</b>		
<b>verschiedene Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate sowie Konditoreiwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen.</b>		
<i>Zu den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Milch- und Milchprodukte</li> <li>- Fettstoffe</li> <li>- Eier</li> <li>- Honig, Zucker</li> <li>- Marzipan</li> <li>- Mehl</li> <li>- Nüsse</li> <li>- Früchte</li> <li>- Gewürze</li> <li>- Aromen</li> <li>- Gelier- und Verdickungsmittel</li> <li>- Triebmittel, Backmittel</li> </ul>		
<b>die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen.</b>		
<b>einen Überblick über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur geben.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.2.1, 4.2.2, 4.2.3, 4.2.4, 4.2.5, 4.2.6



**AUS DER PRAXIS**

*„Anhand von kurzen Geschichten, wie über die Herkunft des Marzipans aus Persien, verbinde ich Wertschätzung für die eingesetzten Lebensmittel und Begeisterung für unser Handwerk. Ich finde es auch wichtig, Lehrlinge über den historischen Hintergrund und die Entwicklung unseres Berufes zu informieren - so können sie sich besser damit identifizieren.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

*„Ich sehe eine Schlüsselkompetenz einer Konditorin bzw. eines Konditors in der Flexibilität, die zur Verfügung stehenden Ressourcen geschickt und kreativ einzusetzen. Oft ist meinen Lehrlingen nicht bewusst, dass Dekor neben der optischen Komponente auch einen praktischen Zweck erfüllen kann. Bei unseren Törtchen mit Frucht fixieren wir anhand eines dekorativen Schokoladenblättchens auch die Fruchtstücke.“*

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

## 4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Konditoreiwaren darstellen und zugehörige Werkzeuge und Geräte und ihre Funktionsweise erläutern.</b>		
<i>Zu Werkzeugen und Geräten zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gießtrichter</li> <li>- Stabmixer</li> <li>- Rühr- und Knetmaschinen</li> <li>- Paletten</li> <li>- Temperaturmessgeräte</li> <li>- Öfen</li> </ul>		
<b>einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.</b>		
<b>erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden.</b>		
<i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Weihnachten</li> <li>- Ostern</li> <li>- Muttertag</li> </ul>		
<b>Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.</b>		
<b>mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.2.7, 4.2.8, 4.2.9, 4.2.10, 4.2.11



**AUS DER PRAXIS**

„Eine Besonderheit in unserer Backstube stellt der vor Ort produzierte Baumkuchen dar. Die dafür eingesetzte traditionelle Maschine ist selten zu finden. Unsere Lehrlinge bekommen von mir die Gelegenheit am Herstellungsprozess unserer Baumkuchen teilzuhaben. Neben der neuen Erfahrung, die über das Berufsbild hinausgeht, lernen sie den Betrieb für seine Vielfältigkeit zu schätzen.“

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion



## 4.3 Geräte und Maschinen

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

Ihr Lehrling kann ...

**Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Maschinen benötigt werden, aus technischen Unterlagen ermitteln und anwenden.**

*Zu technischen Unterlagen zählen lt. Berufsbild: z. B.*

- Bedienungsanleitungen
- Datenblätter

**für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.).**

*Zu Werkzeugen und Geräten zählen lt. Berufsbild: z. B.*

- Gießtrichter
- Stabmixer
- Rühr- und Knetmaschinen
- Paletten
- Temperaturmessgeräte
- Öfen

**Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen.**

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3

### Ausbildungstipps

- Achten Sie darauf, dass Arbeitsaufgaben bei Maschinen nicht unter Zeitdruck geschehen.
- Klären Sie Ihre Lehrlinge über mögliche Arbeitsunfälle auf. Sprechen Sie darüber, wie sich Unfälle auswirken können. Dadurch wird den Lehrlingen erst richtig bewusst, welche schwerwiegenden Folgen es haben kann, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.
- Vermitteln Sie Ihren Lehrlingen: Sicheres Arbeiten lohnt sich!
- Geben Sie Ihren Lehrlingen die Bedienungsanleitung von Maschinen und Geräten zu lesen (z. B. Knetmaschine). Besprechen Sie anschließend mit den Lehrlingen:
  - Wie funktioniert die Maschine/das Gerät?
  - Welche Schutzvorrichtungen sind zu verwenden?
  - Wie reinige ich die Maschine/das Gerät richtig?



## 4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>Lebensmittel verarbeiten, insbesondere unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.</b>		
<i>Beispiele dafür sind:</i> – Hacken von Nüssen – Filetieren von Früchten		
<b>branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Konditoreiwaren durchführen.</b>		
<i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> – Backen                      – Abklaren                      – Mischen                      – Schneiden – Kochen                      – Schlagen                      – Dressieren                      – Würzen – Rösten                      – Rühren                      – Füllen                      – Stürzen – Garen                      – Passieren                      – Aufstreichen – Schmelzen                      – Sieben                      – Trocknen – Temperieren                      – Einmelieren                      – Ausrollen		
<b>verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren.</b>		
	<b>Geliermittel, Verdickungsmittel, Bindemittel, Lockerungsmittel und Triebmittel fachgerecht einsetzen.</b>	
<b>Zucker fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten, um verschiedene Produkte zu erzeugen</b>		
<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Zuckermasse – Karamell		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.4.1, 4.4.2, 4.4.3, 4.4.4, 4.4.5

### Ausbildungstipp

Kombinieren Sie anfallende Routinearbeiten mit interessanten, neuen Aufgaben. Führen Ihre Lehrlinge vorwiegend die gleichen Tätigkeiten aus, kann dies schnell zu Desinteresse und Frustration führen.

### AUS DER PRAXIS

„Wenn es mir möglich ist, kombiniere ich gerne praktische Aufgaben mit Fachliteratur-Recherche. Speziell beim Erlernen von ausgefallenen oder neuen Arbeitstechniken – wie beispielsweise beim Zuckerkochen oder dem „Kettenflug“ – bestätigt sich das im Lernerfolg. Zugleich ist es für mich als Ausbilder einfacher auf konkrete Fragestellungen einzugehen, wenn sich der Lehrling zuvor anhand einer ausgewählten Informationsquelle vorbereitet hat.“

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

## 4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung

1. Lehrjahr

2. Lehrjahr

3. Lehrjahr

Ihr Lehrling kann ...

Schokolade (zB Kuvertüre) temperieren und fachgerecht verarbeiten.

betriebspezifische Teige, Massen, Glasuren, Dessertcremen, Fruchtsaucen, Fruchtsalate, Füllungen und Mousse herstellen.



Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.4.6, 4.4.7

### Ausbildungstipp



Zeigen Sie den Lehrlingen anhand von Beispielen, wie sich die Schokolade optisch und geschmacklich beim Temperieren verändern soll. Helfen Sie den Lehrlingen, Mängel zu erkennen und diese durch präventive Arbeitsschritte zu vermeiden.

### AUS DER PRAXIS

„Wir verwenden eine Plastiktorte, um das Schreiben mit temperierter Schokolade zu üben. Am Beginn der Ausbildung arbeiten wir mit Haselnuss-Schokoladen-Creme, da diese leichter als Schokolade zu verarbeiten ist. Gemeinsam erwärmen wir die Masse vorsichtig auf ca. 35 Grad, füllen sie in ein zuvor eingerolltes Backpapier und tragen sie auf die Plastiktorte auf. Da Korrekturen einfach vorgenommen werden können, erarbeiten wir so auch Details, wie die Schönschrift.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork



© simplyrawbakery

## 4.5 Konditoreiwaren und Mehlspeisen

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen.</b>	
	<i>Zu Konditoreiwaren und -erzeugnissen zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teegebäck</li> <li>- Torten</li> <li>- Schnitten</li> <li>- Kuchen</li> <li>- Rouladen</li> <li>- Stückdesserts</li> <li>- Petits Fours</li> </ul>	
<b>Konditorwaren aus Teigen (Konditorbackwaren) herstellen.</b>		
<b>Konditorwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen.</b>		
	<b>klassische österreichische Mehlspeisen herstellen.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Palatschinken</li> <li>- Schmarren</li> <li>- Tascherl</li> <li>- Strudel</li> <li>- Salzburger Nockerl</li> </ul>	
	<b>betriebsspezifische warme und kalte Desserts herstellen.</b>	
	<b>Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse und Zuckerwaren herstellen.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pralinen</li> <li>- Bonbons</li> </ul>	
		<b>Fruchterzeugnisse (zB Marmelade) erzeugen.</b>
	<b>Salz-, Käse- und Kleingebäck herstellen</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.5.1, 4.5.2, 4.5.3, 4.5.4, 4.5.5, 4.5.6, 4.5.7, 4.5.8

### Ausbildungstipp

Fragen Sie Ihre Lehrlinge, was sie gerne im Bereich Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse oder Zuckerwaren ausprobieren wollen. Geben Sie ein Budget für den Vorschlag Ihrer Lehrlinge vor und unterstützen Sie sie bei der Umsetzung.

### AUS DER PRAXIS

„Mir ist es wichtig, dass meine Lehrlinge gefordert werden. Dabei gehe ich individuell auf sie ein, da sie unterschiedlich stark mit ihren täglichen Aufgaben ausgelastet sind. Ich überlege mir im Vorhinein welche spannenden Zusatzaufgaben ich für meine Lehrlinge finden kann, wenn sie frühzeitig mit ihren Aufgaben fertig sein sollten. Auf diese Weise möchte ich vermeiden, dass Langweile in der Ausbildung aufkommt und die Neugierde im Alltag bestehen bleibt.“

**Sandra Schmidt**, Konditormeisterin, Crème de la Crème

## 4.6 Kleine kalte und warme Küche

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
einen Überblick über die kleine kalte und warme Küche geben.		
betriebspezifische Speisen der kleinen kalten und warmen Küche zubereiten.		
Canapés belegen und dekorieren.		
		<b>betriebspezifische alkoholfreie Getränke zubereiten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaffeespezialiäten</li> <li>- Teespezialiäten</li> <li>- Fruchtsäfte</li> <li>- Gemüsegetränke</li> <li>- Softdrinks</li> </ul>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.6.1, 4.6.2, 4.6.3, 4.6.4



„Wir bieten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Möglichkeit, an Fortbildungen teilzunehmen. Sie lernen dabei Themen wie unterschiedliche Tellerdesserts kennen und erhalten einen Einblick in die Berufswelt, der über die Möglichkeiten im Betrieb hinausgeht.“

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

## 4.7 Lebzelterei

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
die Grundlagen der Lebzelterei als Basis des Lehrberufs Konditorei darstellen (Lebkuchenerzeugung usw.).		
Lebkuchen-Grundteige und Spezialteige sowie zugehörige Glasuren herstellen.		
<i>Zu den Teigen zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Honigteig</li> <li>- Zuckerteig</li> <li>- Sirupteig</li> </ul> <i>Zu zugehörigen Glasuren zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dextringlasur</li> <li>- Fadenzuckerglasur</li> </ul>		
		<b>Lebkuchenwaren füllen, glasieren und beeisen.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.8.1, 4.8.2, 4.8.3

## 4.8 Speiseeiserzeugung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>die Grundlagen der Speiseeis- erzeugung darstellen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild insbesondere Kenntnisse über die speziellen Hygiene- bedürfnisse.</i>	💡
	<b>Eis in diversen Sorten herstellen.</b>	
	<b>Halbgefrorenes erzeugen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Semifreddo – Parfait – Sorbet	
	<b>Eisspeisen und Eisdesserts herstellen und anrichten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Omelette surprise – Eisterrinen	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.7.1, 4.7.2, 4.7.3, 4.7.4

### Ausbildungstipp

Verkosten Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen Speiseeis und besprechen Sie, welche Kriterien das Eis erfüllen muss. Stellen Sie Fragen, wie:

- Wie kann durch die Zuckerzugabe die Konsistenz des Eises beeinflusst werden?
- Wie wirkt sich die Zugabe von weiterem Eisbindemittel auf die Konsistenz des Eises aus?
- Wie kommt es zum Glanz an der Oberfläche des Speiseeises?
- Wie kann das Rezept angepasst werden?

### AUS DER PRAXIS

„Gelingt die Konsistenz unseres saisonalen Speiseeises nicht wie erwartet, erkläre ich meinen Lehrlingen anhand der Ausgangsstoffe die theoretischen Grundlagen zum Optimieren der Eis-Rezeptur. Lehrlingen fällt es so leichter zu erkennen, ob der Zucker-, Wasser- oder Fettanteil für das gewünschte Ergebnis anzupassen ist.“

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie



## 4.9 Dekoration, Ausfertigung und Präsentation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
		<b>die kreative Dekoration und Ausfertigung von Konditoreiwaren planen und seine Vorschläge skizzieren.</b> <i>Dazu zählt lt. Berufsbild zB. die Planung von Torten und Tellerdekorationen.</i>
	<b>essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialien herstellen und verschiedene Verzierungstechniken anwenden.</b> <i>Zu essbaren Dekoren zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hippen</li> <li>- Krokant</li> <li>- Schokoladebögen</li> <li>- Spinnzucker</li> <li>- Gitter</li> </ul> <i>Zu unterschiedlichen Materialien zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zucker</li> <li>- Marzipan</li> <li>- Schokolade</li> </ul> <i>Zu verschiedenen Verzierungstechniken zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spritztechnik</li> <li>- Pinseltechnik</li> <li>- Mirror Glaze</li> </ul>	
	<b>Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben.</b>	
		<b>Vorlagen und Schablonen erstellen.</b>
		<b>mit Vorlagen, Formen und Schablonen arbeiten.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.9.1, 4.9.2, 4.9.3, 4.9.4, 4.9.5



„Meine Lehrlinge sind oft überrascht, wie stark der Ausdruck einer Marzipanfigur, wie dem Glücksschweinchen zu Neujahr, durch die Augenpartien beeinflusst wird. Pupillen mittig im Auge zentriert wirken nahezu aggressiv, wohingegen auf die Seite gerichtete Pupillen einen freundlichen Charakter verleihen.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH



## 4.9 Dekoration, Ausfertigung und Präsentation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>Konditoreiwaren ausfertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchführen.</b>		
<p>Zu branchenspezifischen Arbeitsschritten zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ausstechen</li> <li>- Glasieren</li> <li>- Eindecken (zB mit Fondant)</li> <li>- Belegen</li> <li>- Spritzen</li> <li>- Tunken</li> <li>- Verzieren</li> <li>- Modellieren</li> <li>- Dressieren</li> <li>- Formen</li> </ul>		
<b>Konditoreiwaren auflegen und arrangieren (einzeln oder sortiert).</b>		
		<p><b>hergestellte Waren fachgerecht präsentieren.</b> </p> <p><i>Dazu zählt lt. Berufsbild die Anordnung in Vitrinen und Dessertwägen</i></p>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.9.7, 4.9.8

### Ausbildungstipp

Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass zum fachgerechten Präsentieren Ihrer Waren...

- ein sauberes Arbeitsverhalten essenziell ist und die Präsentationsfläche stets ordentlich gehalten werden muss.
- schokoladige Waren neben Süßspeisen mit Früchten optimal zur Geltung kommen.
- traditionelle Produkte, wie Rehrücken, wenig zusätzlichen Dekor verlangen.
- die Abwechslung von „hell“ und „dunkel“ für das menschliche Auge ansprechend ist.
- die Statik der Produkte berücksichtigt werden muss. Zu hohe Tortenstücke können in der Vitrine zusammenbrechen.
- die Beschriftung der Ware zu einem sauberen Gesamtbild führen kann.

### AUS DER PRAXIS

*„Ich erkläre meinen Lehrlingen, dass die Vitrine mit unseren Produkten zum Leben erweckt werden soll. Der Kunde kauft mit dem Auge und möchte von den Waren angesprochen werden. Um das besser zu verstehen, bitte ich meine Lehrlinge in die Rolle der Kundin bzw. des Kunden zu schlüpfen und die Ware in der Vitrine aus dem Blickwinkel des Kunden zu bewerten.“*

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

## 4.10 Konservierung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<p><b>die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen.</b></p> <p><i>Dazu zählen lt. Berufsbild Auswirkungen auf z. B.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschmack</li> <li>- Optik</li> <li>- Konsistenz</li> <li>- Textur</li> <li>- Vitaminverlust</li> </ul>	
	<p><b>Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen.</b></p> <p><i>Zu Konservierungsverfahren zählen lt. Berufsbild: z. B.:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuführen von Zucker</li> <li>- Zuführen von Alkohol</li> <li>- Erhitzen</li> <li>- Kühlen</li> </ul> <p><i>z. B. weitere Konservierungsverfahren: Einfrieren</i></p>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 4.10.1, 4.10.2



„Durch Konservierungsmethoden wie Einfrieren wird Ware nicht nur länger haltbar gemacht, die Konsistenz der Produkte wird ebenfalls verändert. Durch das Erstarren der Masse können ansprechendere Schnittbilder erzielt werden, die bei Raumtemperatur nicht möglich sind. Um das meinen Lehrlingen besser zu veranschaulichen, vergleichen sie den Anschnitt einer Torte in Raumtemperatur mit dem Anschnitt einer gekühlten Torte.“

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher

„Im Fokus meiner Ausbildung steht die tägliche Weiterentwicklung meiner Lehrlinge. Mir ist wichtig, dass Arbeitsaufträge nicht einfach abgearbeitet werden, sondern dass Lehrlinge Tätigkeiten stets hinterfragen. So können Sie ihre Kreativität einbringen und ich profitiere von ihren Vorschlägen. Ich sehe die optimale Kombination in einer Abwechslung aus Tagesroutine und kreativen Prozessen.“

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion



# 5. Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf

5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung	98
5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation	100
5.3 Kundenberatung und Verkauf	102

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
		<p><b>Packmittel anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen.</b></p> <p>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. die Auswahl von Verpackungen und Behältern.</p>
	<p><b>Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.</b></p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– korrektes Deklarieren der angebotenen Waren</li> <li>– Einhalten der vorgegebenen Inhaltsstoffe</li> </ul>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 5.1.1, 5.1.2



„Holt eine Kundin bzw. ein Kunde eine Bestellung ab, setze ich voraus, dass meine Angestellten diese erworbenen Produkte entsprechend verpacken können. Mir ist wichtig, dass meine Lehrlinge verstehen, dass wir eine gewisse Verantwortung für unsere Produkte nach dem Erwerb haben. Darum bringen wir einen Klebestreifen zwischen dem Pappteller und der Kartonbox an, um das Verrutschen beim Transport zu verhindern.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

„Beim Deklarieren von neuen Produkten, wie unseren veganen Weihnachtskeksen, weise ich meine Lehrlinge besonders darauf hin, die Vielzahl der Inhaltsstoffe zu beachten. So erkennen meine Lehrlinge, dass pflanzliche Margarine im Vergleich zu Butter aufwändiger anzuführen ist. Im Team sehen wir uns diese dann genauer an und vervollständigen die Produktkennzeichnung.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork



## 5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	die Auswirkungen von inkorrekt Kennzeichnung von Endprodukten darstellen (z. B. nicht gekennzeichnete Allergene).	
		<p>gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung produkt- und versandgerecht verpacken.</p> <p>Zu Produkten mit spezieller Handhabung zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– gekühlte Produkte</li> <li>– gefrorene Produkte</li> </ul>
		Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5

### Ausbildungstipp

Machen Sie Ihre Lehrlinge zu aktiven Beobachtern. Lehrlinge sollten wissen, **warum sie etwas tun**. Sprechen Sie sie darauf an, bemerkte Mängel unverzüglich zu melden. Stellen Sie Fragen, wie z. B.:

- Kann rein optisch erkannt werden, dass Erdnüsse im Produkt enthalten sind?
- Welche Situationen gab es bereits in Ihrem Betrieb mit Kunden, wo die Deklaration der Zutaten entscheidend war? Wie wurden Herausforderungen gelöst?

### AUS DER PRAXIS

„Den Buchstabencode zu den geläufigen Allergenen in der Backstube müssen meine Lehrlinge auswendig kennen und die Ware auch entsprechend kennzeichnen. Ich erkläre die rechtlichen Konsequenzen bei fehlerhafter Angabe der Inhaltsstoffe und prüfe regelmäßig das Verständnis dafür.“

Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie



## 5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen (zB melden, korrigieren, ausscheiden) setzen.</b>		
<p>Zu Qualitätskontrollen zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verarbeitungsfehler an Produkten erkennen</li> <li>- Verarbeitungsfehler an Verpackungen erkennen</li> <li>- Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen</li> </ul>		
<b>Fehler an Konditoreiwaren erkennen und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.</b>		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glasurfehler</li> <li>- Fettreif</li> </ul>		
	<b>bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen und Analysen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen.</b>	
	<p>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teige auswaschen</li> <li>- Fettreifanalysen durchführen</li> </ul>	
	<b>die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen.</b>	
	<b>bei der Entnahme von Rückstellproben, zB von Speiseeis, unter Einhaltung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5

### Ausbildungstipps

- Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen...
  - welche Produkte aussortiert werden (z. B.: verbrannte, gebrochene, zu kleine Produkte).
  - auf welche Kriterien sie bei Verpackungen achten müssen (Sauberkeit, keine Risse etc.).
  - wie sie die Frische der Produkte kontrollieren.
  - was gegebenenfalls bei Mängeln zu machen ist.
- Definieren Sie klare Regeln, wie Ihre Lehrlinge wichtige Parameter, wie Lagertemperaturen, einhalten und kontrollieren können. Verwenden Sie dazu z. B. Checklisten, wie nachfolgende:

#### Checkliste Lagertemperaturen

Ort	Tiefkühler	Kühlzellen	Milchlager	Eilager	Bemerkung/ Unterschrift
SOLL-Temperatur	-18 °C	4 °C	4 °C	8 °C	
Datum: 17.03.2022	-18	4	4	8	Keine Auffälligkeiten Christine Huber

#### AUS DER PRAXIS

„In der Lagerabteilung lernen unsere Lehrlinge von unseren erfahrenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Warenannahme fachgerecht zu dokumentieren und mangelhafte Lieferungen zu erkennen. Mängel werden an mich weitergeleitet und gemeinsam Maßnahmen besprochen und umgesetzt. Die Lehrlinge verinnerlichen die korrekten Lagermethoden für unsere Waren und entwickeln Bewusstsein für produktspezifische Qualitätsmerkmale.“

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

## 5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inhalte</li> <li>- Methoden</li> <li>- Vorgehensweisen</li> <li>- Prüfungen</li> <li>- Prüfintervalle</li> </ul>	
		<b>die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 5.2.6, 5.2.7

### Ausbildungstipp

Erklären Sie Ihren Lehrlingen, warum Qualitätskontrollen wichtig sind, wie diese durchgeführt werden und was sie bedeuten. Lassen Sie Ihre Lehrlinge die Temperatur Ihrer Tiefkühlgeräte für ein Monat dokumentieren und mit den Daten des vorigen Monats vergleichen. Erklären Sie ihnen, was Veränderungen bedeuten und wann Maßnahmen getroffen werden müssen.

### AUS DER PRAXIS

*„Für uns ist es wichtig den Lehrstelleninteressierten zu vermitteln, dass wir nicht nur hochwertige Produkte zubereiten, sondern den Konsumentinnen und Konsumenten Freude mit unserer Arbeit bereiten. Das hilft dabei, unsere aufwendigen Qualitätskriterien wertzuschätzen und täglich umzusetzen.“*

**Ernst Lienbacher, Konditormeister, Konditorei-Confiserie Lienbacher**



© Haubis GmbH

## 5.3 Kundenberatung und Verkauf

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>auf sein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.</b> 	
	<b>Kunden über die angebotenen Endprodukte bzw. Dienstleistungen (zB personalisierte Waren) beraten.</b> z. B.: – Kommunikationsregeln anwenden – Kundenorientierung berücksichtigen	
	<b>Verkaufsgespräche führen, den Bedarf und die Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Vorschläge unterbreiten, Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen.</b>	
	<b>Kunden informieren.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. über Themen, wie</i> – traditionelle Handwerkstechniken – klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition – Süßspeisenkultur – aktuelle Trends	
	<b>die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.</b> 	
	<b>Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.</b> 	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6

### Ausbildungstipps

- 1 Machen Sie Ihren Lehrlingen bewusst, dass sie das Unternehmen nach außen vertreten. Besprechen Sie beispielsweise: Warum sind saubere Arbeitskleidung und Schuhe wichtig? Wie wirkt ein chaotischer Arbeitsplatz bzw. Arbeitsbereich auf den Kunden?
- 2 Bei schwierigen Kontakten mit Kundinnen bzw. Kunden ist für Lehrlinge eine **Nachbesprechung** wichtig. Erklären Sie, warum die Kundin bzw. der Kunde sich so verhält. Unfreundliches Verhalten oder **Beschwerden nicht persönlich zu nehmen**, ist für Jugendliche oft nicht leicht.
- 3 Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen die **Gründe für Beschwerden** und die sich daraus ergebenden Chancen. Rollenspiele eignen sich sehr gut dafür, verschiedene Verhaltensmöglichkeiten zu üben.

### AUS DER PRAXIS

„Meine Lehrlinge haben regelmäßig Kundenkontakt im Verkauf. Sie schlüpfen dabei in die Rolle eines Dolmetschers zwischen Café und Backstube. Es fällt ihnen leicht, das zuvor hergestellte Kuchenstück dem Kunden bei allfälligen Fragen fachgerecht zu erklären. Das bringt oft positives Kundenfeedback, aus dem meine Lehrlinge neue Motivation und Energie schöpfen.“

Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

# 6. Warenwirtschaft

6.1 Beschaffungsprozess	103
6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung	104
6.3 Warenannahme	105
6.4 Lagerwirtschaft	106

**Hinweis**  
 Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

6.1 Beschaffungsprozess		
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild das Beschreiben von: z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezugsquellen</li> <li>- Freigabeprozessen</li> <li>- Zuständigkeiten</li> <li>- Kontrollmechanismen</li> </ul>	
<b>die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf) Verträgen darstellen</b>		
<b>mögliche Vertragswidrigkeiten bei der Erfüllung von (Kauf-) Verträgen (zB Zahlungsverzug) sowie deren rechtlichen Konsequenzen erklären.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 6.1.1, 6.1.2, 6.1.3

**Ausbildungstipp**  
 Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass die Bestellmenge und der Bestellzeitpunkt von verschiedenen Faktoren (z. B. saisonale Einflüsse, Aktionen, Rabatte, Platz im Lager) beeinflusst werden.



„Unsere Lehrlinge sind im Bereich der Warenwirtschaft eingebunden. Die Lehrlinge füllen dabei auch Listen aus, wo sie darauf eingehen, welche Produkte nachbestellt werden müssen. Die Listen werden digital geführt und dadurch können die Lehrlinge auch verfolgen, welche Einträge erfahrene Kolleginnen und Kollegen machen und davon lernen.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Creme de la Creme

„Um den Umgang mit unserer betriebsinternen Warenwirtschaft zu üben, zeige ich meinen Lehrlingen, dass die aus dem Lager entnommenen Waren eindeutig zu markieren sind. Wir beschriften bei schnell verderblichen Waren die angebrochene Verpackung mit dem entsprechenden Öffnungsdatum. Länger haltbare Produkte wie Mehle zeichnen wir mit einem sichtbaren X auf der Verpackung an. So erkennen meine Lehrlinge sofort, welche Packung zuerst aufgebraucht werden muss.“

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

## 6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	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. 	
	Bestimmungen aufgrund der betrieblichen Vorgaben vorschlagen.  <i>Dazu zählt lt. Berufsbild die Berücksichtigung von Mindestbestand und Mindestbestellmenge.</i>	
	<b>Anfragen tätigen und Angebote einholen.</b> <i>Beachten Sie dabei, dass Ihr Lehrling z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- betriebliche Einkaufsmöglichkeiten nutzt</li> <li>- saisonale Einflüsse auf das Angebot berücksichtigt</li> <li>- Lieferzeiten beachtet</li> </ul>	
	<b>bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken.</b> <i>Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei Angebote und Konditionen berücksichtigen.</i>	
	<b>mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 6.2.1, 6.2.2, 6.2.3, 6.2.4, 6.2.5, 6.2.6

### Ausbildungstipps

- 1 Übertragen Sie Lehrlingen Aufgaben zur Recherche im Warenwirtschaftssystem. Lassen Sie zum Beispiel den Mehlsortenbestand überprüfen oder den Schwund erfassen. Auch der korrekte Abgleich von Soll- und Istbestand ist eine gute Übung, um den Umgang mit den Funktionen des Warenwirtschaftsprogramms zu lernen.
- 2 Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, wie wichtig das zeitgerechte Nachbestellen der Waren für einen reibungslosen Ablauf im Betrieb ist. Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Einnahmenverlust, Gäste essen bei Konkurrenz).

### AUS DER PRAXIS

„Am Ende der Arbeitswoche planen wir die kommende Woche im Team, erstellen gemeinsam eine Bestellliste und legen Arbeitsabläufe fest. So ist zu Wochenbeginn vorab festgelegt was zu erledigen ist. Das gibt meinen Lehrlingen die Sicherheit, nicht auf entscheidende Arbeitsschritte zu vergessen und das Gefühl, Teil der organisatorischen Planung im Betrieb zu sein.“

Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte, Inhaberin, SchokoMus

## 6.3 Warenannahme

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Waren unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.</b>	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. die Übernahme von</i> – Rohstoffen – Hilfsstoffen – Halbfabrikaten	
	<b>Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.</b> 	
	<b>die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.</b>	
	<b>Waren kontrollieren und feststellen, ob sie den Anforderungen entsprechen.</b>	
	<i>Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. die Kontrolle der</i> – Qualität – Mindesthaltbarkeit – Frische	
	<b>bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.</b>	
	<b>allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.</b> 	
	<b>Maßnahmen bei Lieferverzug oder mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB melden).</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 6.3.1, 6.3.2, 6.3.3, 6.3.4, 6.3.5, 6.3.6, 6.3.7

### Ausbildungstipps

- Grundsätzlich sind gewerbliche Unternehmer, die Waren- bzw. Materialeinkäufe tätigen, verpflichtet, für steuerliche Zwecke ein Wareneingangsbuch zu führen. Von dieser Verpflichtung sind Unternehmer, die zur doppelten Buchführung (Bilanzierung) verpflichtet sind oder die freiwillig bilanzieren, befreit. Somit ist ein Wareneingangsbuch nur von gewerblichen Einnahmen-Ausgaben-Rechnern zu führen.
- Erklären Sie Ihren Lehrlingen auf welche Mängel sie bei der Warenannahme achten müssen. Machen Sie sie darauf aufmerksam, zuerst zu überlegen: „Würde ich die Ware so für meinen privaten Gebrauch entgegennehmen?“ Kontrollieren Sie beispielsweise gemeinsam die gelieferte Menge, das Einhalten der erforderlichen Kühlkette und ob die Verpackung Beschädigungen aufweist. Lassen Sie die Lehrlinge eine Checkliste mit den einzelnen Punkten anlegen, die sie berücksichtigen müssen. Nutzen Sie diese Situationen, um Ihren Lehrlingen Konsequenzen von Fehlern aufzuzeigen (z. B. anhand von fehlerhafter Kühlung). Zeigen Sie ihnen, wie bei der Korrektur von Fehlern vorgegangen wird.

### AUS DER PRAXIS

„Ich mache meinen Lehrlingen bewusst, dass unsere Checklisten für Wareneingang, Lagertemperaturen, Reinigung und Desinfektion sauber und vollständig zu führen sind. Ich kontrolliere die Listen abschließend und stehe bei allfälligen Fragen zur Verfügung. Die Lehrlinge müssen wissen, welche negativen Auswirkungen Fehldokumentationen haben können und dass ich volles Vertrauen in sie habe und mich auf sie verlasse.“

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork

## 6.4 Lagerwirtschaft

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>Waren unter Beachtung von z. B. Temperatur, Feuchtigkeit und Licht produktgerecht lagern.</b>		
Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kühlen</li> <li>- Tiefkühlen</li> <li>- Auftauen</li> <li>- Portionieren</li> </ul>		
<b>für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen.</b>		
Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung zu lagern.		
Weitere Beispiele sind:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- First-in/First-out-Verfahren anwenden</li> <li>- geeignete Lagerorte auswählen</li> </ul>		
<b>Lagerbestände kontrollieren.</b>		
<b>Verfallsdaten beachten und kontrollieren.</b>		
<b>den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.</b>		
z. B.: Überprüfen von		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geruch und Geschmack</li> <li>- Konsistenz im Inneren der Ware</li> </ul>		
<b>Schädlingsbefall erkennen (zB an Früchten, Nüssen).</b>		
<b>nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.</b>		
<b>bei unterschiedlichen Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mitarbeiten.</b>		
z. B.:		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einhalten der Kühlkette kontrollieren</li> <li>- Einfrieren von Waren vorschlagen</li> </ul>		
<b>die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende allgemeine Berufsbildpositionen: 6.4.1, 6.4.2, 6.4.3, 6.4.4, 6.4.5, 6.4.6, 6.4.7, 6.4.8, 6.4.9

### Ausbildungstipp

Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass Produkte, die nicht dem betriebsinternen Qualitätsstandard entsprechen, nicht in den Verkauf kommen. Besprechen Sie dabei wie sie verdorbene Waren (z. B. Schimmelbildung oder Lebensmittel-schädlinge) rechtzeitig erkennen und welche Maßnahmen gegebenenfalls zu treffen sind.

### AUS DER PRAXIS

„Meine Lehrlinge haben mich darauf aufmerksam gemacht, dass es schwierig ist, sich die optimalen Lagerbedingungen für unsere Frischware einzuprägen. Zusammen haben wir daraufhin eine informative Notiz für unsere Kundinnen und Kunden zur korrekten Lagerung zuhause entworfen. Diese freundliche Erinnerung wird dem erworbenen Stück zusätzlich beigelegt und beugt zugleich negativem Kundenfeedback vor.“

Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

# SCHWERPUNKT ALLGEMEINE KONDITOREI

## 7. Herstellung von Konditoreiwaren

7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren	107
7.2 Verkostung und Vollendung	111
7.3 Dekoration und Ausfertigung	112

### Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



### 7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren

#### 1. Lehrjahr

#### 2. Lehrjahr

#### 3. Lehrjahr

#### Ihr Lehrling kann ...

#### Teige herstellen und verarbeiten.

Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.

Hefeteig, insbesondere:

- Mohn- und Nussstrudel (Potizen)
- Streuselkuchen
- Marillenleck
- Zwetschkenleck
- Buchteln
- Bienenstich
- Brioches
- Pinze
- Krapfen
- Christstollen
- Mohnbeugel
- Nussbeugel
- gerührte Hefegugelhupf
- Savarins

Plunderteig, insbesondere:

- Croissants
- Butterkipferl
- Mohnschlaufen
- Nusschlaufen
- Marillenplunder
- Früchteplunder

Blätterteig, insbesondere:

- Kaffeegebäck wie Strudel
- Palmblätter
- Schaumrollen
- Cremeschnitten
- Hohlpasteten
- pikant gefüllte Backwaren

Mürbteig, insbesondere:

- Linzer Augen
- Vanillekipferl
- Käsemürbgebäck
- Spritzgebäck



AUS DER  
PRAXIS

„Nachdem ich am Probetag das Team bereits kennenlernen durfte und da auch schon meine Begeisterung für den Beruf teilen konnte, habe ich mich nach der Zusage auf meinen ersten Arbeitstag im Lehrbetrieb richtig gefreut. Besonders gefallen hat mir, dass ich von Beginn an bei anspruchsvollen Aufgaben, wie dem Glasieren von Mousse, miteingebunden wurde. Das hat mir ein gutes Gefühl und Motivation für den Arbeitsalltag gegeben.“

**Viktoria Schachamayr**, Lehrling (2. Lehrjahr), Creme de la Creme

## 7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>leichte, schwere und spezielle Massen herstellen und verarbeiten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Biskuitmassen</li> <li>- Wiener Massen</li> <li>- Kuchenmassen</li> <li>- Linzer Massen</li> <li>- Baumkuchenmassen</li> <li>- Schaummassen</li> <li>- Makronenmassen</li> <li>- Hippenmassen</li> <li>- Brandmassen</li> <li>- Brühmassen</li> <li>- Röstmassen</li> </ul>	
	<b>Füllcremen herstellen und verarbeiten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gerührte Cremes wie Buttercremes</li> <li>- gekochte Cremes, wie Vanille-, Frucht-Ganachecreme, Pariser Creme, Bayrische Creme</li> <li>- geschlagene Cremes, wie Obers-, Schlagcreme</li> <li>- Mousses</li> </ul>	
	<b>Füllungen herstellen und verarbeiten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nussfüllungen</li> <li>- Mohnfüllungen</li> <li>- Fruchtfüllungen</li> <li>- Topfenfüllungen</li> <li>- Punschfüllung</li> <li>- Vanillecremes</li> </ul>	
	<b>Glasuren und Überzugsmassen herstellen und verarbeiten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Spritzglasuren</li> <li>- Zitronenglasuren</li> <li>- Fondant</li> <li>- Sacherglasur</li> <li>- Ganacheglasur</li> <li>- Fettglasurmasse</li> <li>- Gelee</li> <li>- Konfitüren</li> <li>- Nappage</li> </ul>	

Dieses Ausbildungsziel bezieht sich auf folgende Berufsbildposition des Schwerpunkts „Herstellung von Konditoreiwaren“: 7.1.1

### Ausbildungstipp

Sehen Sie sich mit Ihren Lehrlingen die betriebsinterne Vitrine mit den tagesaktuellen Produkten an. Bitten Sie Ihre Lehrlinge den Produkten die gängigsten Füllungen, Cremes, Teige, Glasuren und Überzugsmassen zuzuordnen.

# Best Practice

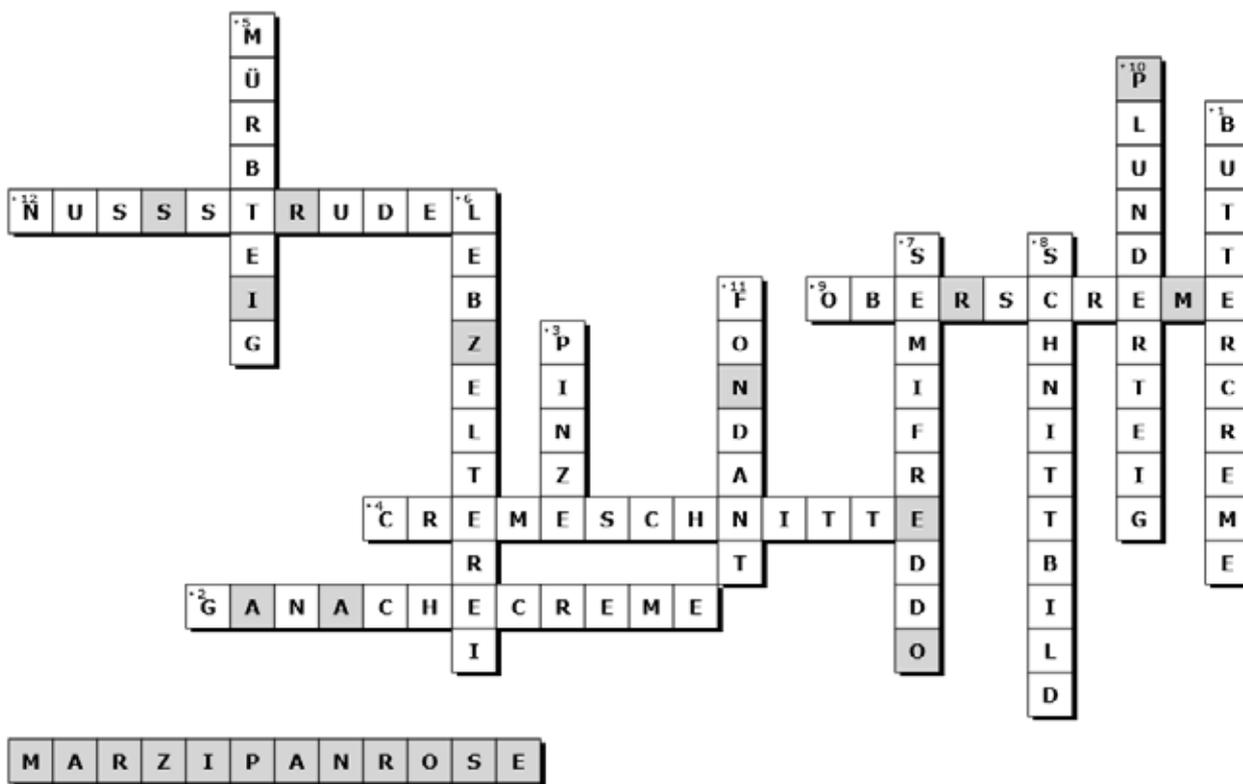
## Berufsbild spielerisch lernen

Legen Sie den Lehrlingen das nachfolgende Kreuzworträtsel vor und bitten Sie sie dieses selbstständig zu lösen.

*Hinweis: Es ist erlaubt die Ausbildungsordnung Konditorei (Zuckerbäckerei) als Hilfsmittel heranzuziehen.*

- Mit dieser Übung machen Sie Ihrem Lehrling sein Berufsbild besser vertraut und wiederholen wichtige Grundlagen für die Ausbildung.
- Im nächsten Schritt können Ihre Lehrlinge ein eigenes Kreuzworträtsel erstellen. Die fachlichen Inhalte sollen aus dem Berufsbild genommen werden. Die erstellten Kreuzworträtsel können anschließend untereinander ausgetauscht werden.

Lösungsvorschlag:



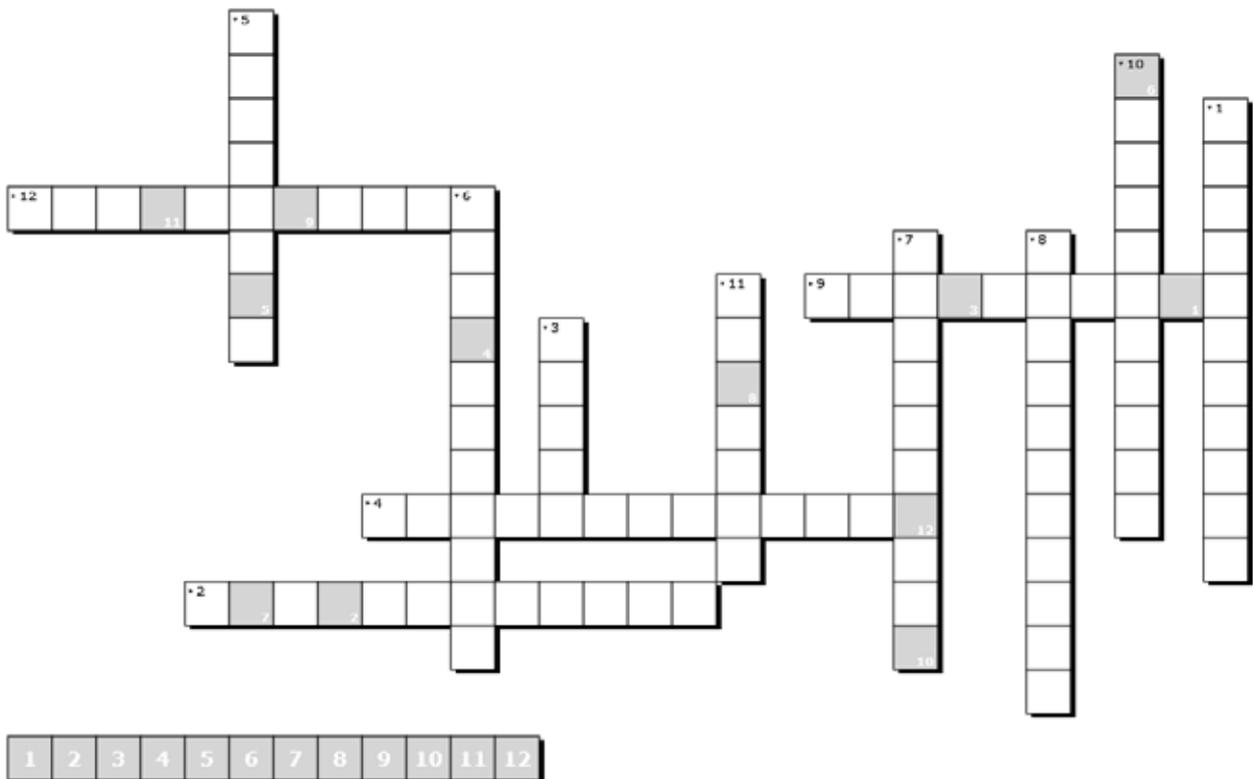
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

# Best Practice

## Berufsbild spielerisch lernen

Aufgabe 1: Nimm das Berufsbild Konditorei (Zuckerbäckerei) heran und löse das Kreuzworträtsel!

- (1) gerührte Creme
- (2) gekochte Creme
- (3) Ware aus Hefeteig
- (4) Ware aus Blätterteig
- (5) Vanillekipferl, Linzer Augen sind aus...
- (6) Honig-, Zucker-, Sirupteig sind Teil der...
- (7) Halbgefrorenes
- (8) internationale Süßspeise
- (9) geschlagene Creme
- (10) Croissants sind aus...
- (11) Überzugsmasse
- (12) „Potizen“



Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzworträtsel-Generator  
<https://www.xwords-generator.de/de>

Aufgabe 2: Erstelle dein eigenes Kreuzworträtsel.

Hier geht es zum kostenlosen Kreuzworträtsel-Generator: <https://www.xwords-generator.de/de>

LINK



**B I C .at**

Berufsbild Konditorei (Zuckerbäckerei):

[https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=konditorei\\_zuckerbaeckerei\\_lehrberuf&id=275&cont=A](https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=konditorei_zuckerbaeckerei_lehrberuf&id=275&cont=A)

## 7.2 Verkostung und Vollendung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Zutaten und Endprodukte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.</b> <i>Zu den Endprodukten zählen lt. Berufsbild: z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konditoreiwaren</li> <li>- Speiseeis</li> <li>- Bonbon- und Zuckerwaren</li> <li>- Produkte der Lebzelterei</li> </ul>	
		<b>beim Kreieren von Konditoreiwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten.</b>
		<b>Konditoreiwaren geschmacklich verfeinern und vollenden.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Herstellung von Konditoreiwaren“: 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3



*„Da wir berufsbedingt täglich Süßspeisen verkosten, können zusätzliche Softdrinks oder Süßigkeiten zu überhöhten Zuckerkonsum führen. Im Team rechnen wir uns von diesen Produkten regelmäßig den Zuckergehalt aus und stellen dem Produkt die entsprechende Menge an Zuckerstücken gegenüber. So wird meinen Lehrlingen bewusst, dass sie auf ihre Ernährung achten müssen.“*

**Thomas Kronlachner**, Küchenmeister, wienwork



© simplyrawbakery (2)

## 7.3 Dekoration und Ausfertigung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>bei der Gestaltung von Konditoreiwaren die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen berücksichtigen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: insbesondere</i> – Torten – Dekorelemente – Schaustücke	
	<b>Torten fachgerecht aufbauen und ansprechende Schnittbilder erzielen.</b>	
	<b>Glasuren und Überzüge für Torten fachgerecht und optisch ansprechend aufbringen.</b>	
		<b>einen abgestimmten Gesamteindruck bei der Kombination von Teigen, Massen, Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen bewirken.</b>
		<b>auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte (Farbgestaltung, Ausführung) zur Gestaltung von anlassbezogenen Waren entwickeln.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: insbesondere</i> – Torten – Dekorelemente – Schaustücke

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Herstellung von Konditoreiwaren“: 7.3.1, 7.3.2, 7.3.3, 7.3.4, 7.3.5



**AUS DER PRAXIS**

„Ich möchte die Kreativität meiner Lehrlinge unterstützen, indem ich ihnen die Möglichkeit gebe, neue Produkte auszuprobieren. Nach Absprache und Feedback im Team dürfen neue Kreationen umgesetzt werden. Aus so einem Projekt ist beispielsweise unsere Vanilletarte entstanden. Diese ist aus unserem Sortiment nicht mehr wegzudenken und spricht durch ihre Eleganz besonders Kundinnen und Kunden bei der Wahl von Anlasstorten an.“

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème



© Crème de la Crème (3)

## 7.3 Dekoration und Ausfertigung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
		<b>anlassbezogene Waren aus unterschiedlichen Materialien unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen.</b>  <i>Dazu zählen lt. Berufsbild insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke für spezielle Anlässe (mit Dekor), wie</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geburtstagstorten</li> <li>- Motivtorten</li> <li>- mehrstöckige Hochzeitstorten</li> </ul>
	<b>mehrstöckige Torten fachgerecht transportieren, zusammensetzen und stabilisieren.</b>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Herstellung von Konditoreiwaren“: 7.3.6, 7.3.7



**AUS DER PRAXIS**

*„Bei aufwendigen Bestellungen, wie einer mehrstöckigen Hochzeitstorte, erkläre ich zuerst, wie der Aufbau und die Dekoration mit dem Kunden besprochen wurden. Anschließend skizzieren wir die gewünschte Ware und fertigen sie an. Nach der Durchführung in der Backstube, wo wir die Torte gemeinsam aufbauen, die Dekoration auf Vollständigkeit prüfen und Fotos anfertigen, übernehmen meine Lehrlinge die Kundenübergabe der anlassbezogenen Ware.“*

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie



© MATTHIAS\_RHOMBERG

# Best Practice

## Fortbildung mit Erklärvideos

Leo Forsthofer hat in Zusammenarbeit mit Ernst Lienbacher ein umfangreiches Kochbuchprojekt zu Dekorationselementen umgesetzt. Lehrlinge können so von Profis lernen. Zahlreiche Fotos veranschaulichen Schritt für Schritt die Herstellung diverser Dekorelemente, sei es eine Masche aus Seidenzucker, eine Blüte aus Marzipan oder zarte Schwünge aus Schokolade.

Wo Fotos nicht reichen, helfen Erklärvideos weiter: Durch Scannen des **QR-Codes** mit dem Smartphone oder Tablet werden die Lehrlinge zu den Videos weitergeleitet.



*„Die Kombination aus digitaler Komponente und Printmedium ist für Lehrlinge ansprechend. Obwohl der Arbeitsprozess mit Bildern Schritt für Schritt in Büchern oft dargestellt wird, habe ich von meinen Lehrlingen das Feedback bekommen, dass es nicht eindeutig nachvollziehbar ist, wie sie sich die tatsächliche praktische Umsetzung vorzustellen haben. Als Lösung habe ich Videos für „Süße Kunst“, ein Buch für Dekor in Konditorei & Patisserie, gedreht, worin ich in der Backstube arbeite und die abgebildeten Arbeitsprozesse vorzeige. Die Videos sind mit QR-Codes abrufbar.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion



LINKS



Hier finden Sie mehr Informationen zum Kochbuchprojekt: „Süße Kunst“:  
<https://www.trauner.at/shop/suesse-kunst-dekor-in-konditorei-und-patisserie>



Sie wollen selbst Erklärvideos erstellen? Holen Sie sich hier Tipps:  
<https://ausbilder.at/erklaervideos>



# SCHWERPUNKT PATISSERIE

## 8. Herstellung von Patisseriewaren

8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung	115
8.2 Patisseriewaren	117
8.3 Präsentation und Gestaltung	120
8.4 Kleine kalte und warme Küche	122
8.5 Getränke	123
8.6 Menüzusammenstellung und Menüplanung	124
8.7 Mis en place	126

### Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.



### 8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>Produkte verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.</b> <i>Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. das Verkosten von</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patisseriewaren</li> <li>- Speiseeis</li> <li>- Bonbonwaren</li> <li>- Zuckerwaren</li> <li>- Produkten der Lebzelterei</li> </ul>	
	<b>spezielle in der Patisserie eingesetzte Zutaten (Gewürze usw.) verkosten und die Verbindung unterschiedlicher Zutaten abschätzen.</b>	
	<b>mit Geschmackskomponenten experimentieren und verschiedene Kombinationen schaffen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. das Schaffen von ausgefallenen, harmonischen, kreativen Kombinationen.</i>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3

### Ausbildungstipp

Sensibilisieren Sie Ihre Lehrlinge auf ihr **Mundgefühl beim Verkosten** von Produkten. Zeigen Sie ihnen nachfolgende Abbildung zu den Bereichen auf der Zunge, die für das Schmecken der unterschiedlichen Geschmackseindrücke verantwortlich sind.

## 8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung

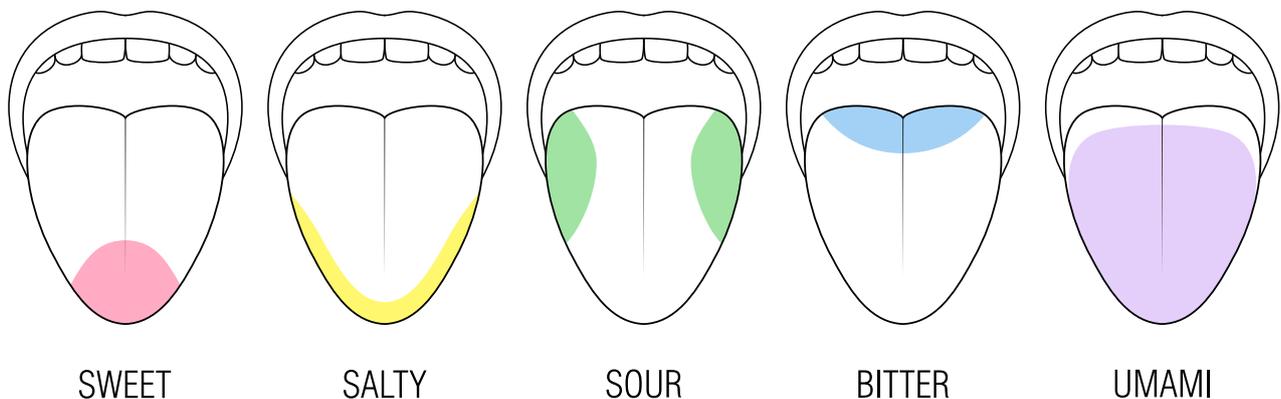
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann ...		
	alkoholische Getränke zum Aromatisieren und Abschmecken von Süßspeisen verwenden.	
		<p>verschiedene Texturen und Konsistenzen bei der Gestaltung von Süßspeisen und Desserts berücksichtigen.</p> <p>Dazu zählt lt. Berufsbild z. B. bei der Arbeit mit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Geliermethoden</li> <li>- mit Stickstoff</li> <li>- Gel</li> <li>- Gelees</li> <li>- Sponge</li> <li>- Chips</li> <li>- Espuma</li> <li>- Ganache</li> </ul>
		<p>beim Kreieren von Patisseriewaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten und für ein abgestimmtes Food-pairing sorgen.</p> <p>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Speck und Schokolade kombinieren</li> <li>- Gemüse im Dessert verwenden</li> </ul>
		Patisseriewaren geschmacklich verfeinern und vollenden.

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.1.4, 8.1.5, 8.1.6, 8.1.7



„Um ein Gefühl für Sensorik zu entwickeln, überlegen sich meine Lehrlinge zum Beispiel zu einem sauren Fruchtpüree eine passende bittere sowie süße Komponente. Dann wird das Gedankenspiel in die Praxis umgesetzt und verkostet. Im Team stellen wir dann fest, ob die Geschmackskombinationen aus Süß, Sauer und Bitter zu einem harmonischen Gesamteindruck führt.“

Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie



## 8.2 Patisseriewaren

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>in Wasser gekochte Süßspeisen bzw. Mehlspeisen aus verschiedenen Teigen und Massen mit passenden Füllungen herstellen.</b>		
<p>Zu in Wasser gekochten Süßspeisen bzw. Mehlspeisen zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Knödel</li> <li>- Tascherl</li> <li>- Nockerl wie Topfennockerl</li> <li>- Nudeln wie Schupfnudeln</li> </ul> <p>Zu den verschiedenen Teigen zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Topfenteig</li> <li>- Kartoffelteig</li> <li>- Brandteig</li> <li>- Hefeteig</li> </ul> <p>Zu den verschiedenen Massen zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Topfenknödelmasse</li> <li>- Grießknödelmasse</li> </ul>		
<b>süße Füllungen herstellen.</b>		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild Füllungen aus z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Steinfrüchten</li> <li>- Beerenfrüchten</li> <li>- Fruchtmasse</li> <li>- Marmeladen</li> <li>- Nougat</li> <li>- Schokolade</li> </ul>		
<b>pikante Füllungen herstellen.</b>		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild Füllungen aus z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pilzen</li> <li>- Spinat</li> <li>- Selchfleisch</li> <li>- Schinken</li> </ul>		
<b>Saucen und Toppings herstellen.</b>		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vanille,- Schokolade,- Fruchtsaucen</li> <li>- Cremesaucen (zB gebundene Mostsauce)</li> <li>- karamellisierte Saucen (zB Orangensauce)</li> <li>- Weinchaudeau</li> <li>- Fruchtragout</li> <li>- Röster</li> <li>- Mus</li> <li>- Kompotte</li> <li>- Butterbrösel</li> <li>- Krokant</li> <li>- Mohn-Zucker</li> <li>- geklärte Butter</li> </ul>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.2.1, 8.2.2, 8.2.3

## 8.2 Patisseriewaren

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>am Herd zubereitete Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Palatschinken – Crêpes – Dalken – Schmarren, wie Kaiser, Topfen- und Grießschmarren	
	<b>in Fett gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Früchte in Backteig (z. B.: Milch-, Wein-, Bierbackteig) – Krapfen – Spritzkrapfen (Brandteig) – gebackene Mäuse – Pofesen	
	<b>im Ofen gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Soufflés – warme Puddings, wie Mohr im Hemd, Gewürzpudding, Topfenpudding – Omeletts, wie Biskuit-, Auflauf-, Bechamelomelette – Salzburger Nockerln – Buchteln – Strudel wie Milchrahmstrudel – überbackene Palatschinken	
	<b>süße und pikante Aufläufe herstellen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Scheiterhaufen – Reisauflauf	
		<b>flammierte Süßspeisen herstellen und präsentieren.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B. das Flambieren von Früchten oder Crêpes.</i>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.2.4, 8.2.5, 8.2.6, 8.2.7, 8.2.8

### Ausbildungstipp

Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen u.a.:

- die gewünschten Vorgänge während des Back- und Abkühlungsprozesses
- die geeigneten Backzeiten und -temperaturen
- wann an- und vorgebacken wird
- wie das Ende des jeweiligen Backprozesses festgestellt werden kann
- wie sicher mit heißen Blechen und Formen umgegangen wird

### AUS DER PRAXIS

„Bevor ich mit meinen Lehrlingen die Herstellung von Mehlspeisen, wie Krapfen, die in Fett gebacken werden, übe, sensibilisiere ich sie auf den Geruch des Öls. Wird beim Erhitzen nicht genau auf die Temperatur geachtet, beginnt dieses zu rauchen. Dabei entsteht ein unangenehmer Geruch, der mit der Bildung von gesundheitsschädlichen Verbindungen einhergeht. Meine Lehrlinge erkennen dadurch, worauf sie bei Frittieröl achten müssen und wann wir dieses nicht mehr verwenden können.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

## 8.2 Patisseriewaren

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>kalte Desserts zubereiten.</b>		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse</li> <li>- Cremes</li> <li>- Terrinen</li> <li>- Puddings wie kalter Reispudding</li> <li>- Fruchtdesserts, wie Fruchtsalate, Kaltschalen, Kompotte</li> </ul>		
		<b>internationale Süßspeisen herstellen.</b> <p>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bread and Butterpudding</li> <li>- Chiapudding</li> <li>- Tiramisu</li> <li>- Creme Brulée</li> <li>- Gibanica</li> <li>- Profiteroles</li> <li>- getränkte Savarins</li> </ul>
		<b>vegetarische und vegane Umsetzungen von Desserts und Süßspeisen vorschlagen.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.2.9, 8.2.10, 8.2.11

### Ausbildungstipp

Praktika im Ausland sowie die Aufnahme von Praktikantinnen bzw. Praktikanten aus dem Ausland bieten eine gute Möglichkeit, wertvolle Erfahrungen mit internationalen Süßspeisen zu sammeln.

### AUS DER PRAXIS

„Um meinen Lehrlingen einen Perspektivenwechsel zu bieten, lade ich jährlich Lehrlinge aus dem EU-Ausland für ein bis zwei Wochen zu uns in den Betrieb ein. Zuletzt war ein Lehrmädchen aus Belgien hier, das von meinem Lehrling zu den Arbeiten in der Backstube eingeschult wurde. Meine Lehrlinge übernehmen Verantwortung für den Gast und haben zugleich die Möglichkeit, erste internationale Erfahrungen direkt im Betrieb zu machen.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH



© Crème de la Crème

## 8.3 Präsentation und Gestaltung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	für die jeweilige Speise den richtigen Teller wählen und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten. <i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B. Anrichtetechnik und Greifraum zu beachten.</i>	
	Süßspeisen und Desserts präsentieren, garnieren und anrichten.	
		<b>Buffets befüllen, Waren ansprechend anrichten und unter Beachtung des Mottos der jeweiligen Veranstaltung gestalten.</b>  <i>z. B.</i> - Buffet-Aufbaupläne umsetzen - Beschriftungen anbringen - Buffetverkleidungen anbringen - betriebliche Vorgaben berücksichtigen
		<b>Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen und anrichten.</b>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Pâtisserie“: 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3



„Ich will vermeiden, dass Lehrlinge die Wichtigkeit und den logistischen Aufwand hinter der ansprechenden Präsentation von Konditoreiwaren unterschätzen. Darum spreche ich mit meinen Lehrlingen über grundlegende Techniken, die optisch für das menschliche Auge ansprechend sind und arbeite mit ihnen anschließend Ideen aus, wie jedes von uns hergestellte Stück für sich herausstechen kann.“

**Sandra Schmidt**, Konditormeisterin, Crème de la Crème



© Crème de la Crème

## 8.3 Präsentation und Gestaltung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
		<b>Süßspeisen oder Desserts vor dem Gast präsentieren.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Live Plating – Flambieren
		<b>beim Vorbereiten von Süßspeisen und Desserts für die Food-Fotografie mitwirken.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i>  – Fotoboxen – Social-Media-Auftritt des Unternehmens

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Pâtisserie“: 8.3.5, 8.3.6

### Ausbildungstipp

Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, welche Vorbereitungsschritte für die gewünschte **Food-Fotografie** zu treffen sind und wo Sie Unterstützung von den Lehrlingen erwarten. Erklären Sie Ihren Lehrlingen, was Sie mit der Food-Fotografie vorhaben. Beispielsweise wollen Sie für Ihren Social-Media-Auftritt ein bewegtes Bild von einer Eiskugel mit Fruchtsauce fotografieren. Lassen Sie den Arbeitsplatz dafür von Ihren Lehrlingen einrichten und arbeiten Sie mit einem Food-Double, wie einem Tennisball anstatt der Eiskugel, um Probebilder anzufertigen. Vergleichen Sie mit Ihren Lehrlingen die Probebilder mit dem Food-Double und entscheiden Sie gemeinsam, welche Einstellungen für das finale Bild getroffen werden sollen.



© shutterstock.com/art nick

## 8.4 Kleine kalte und warme Küche

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<b>kleine kalte Speisen herstellen und anrichten.</b>		
<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Cocktails – Salate – Klassiker, wie z. B. gefüllte Eier oder Schinkenrollen		
<b>pikante Brotaufstriche herstellen.</b>		
<b>Teller- und Buffetspeisen belegen und anrichten.</b>		
<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – belegte Brote – Sandwiches – Fingerfood – gefüllte Croissants – Canapés belegen		
<b>kleine warme Speisen herstellen und anrichten.</b>		
<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Schinken-Käse-Toast – Schinkenkipferl – Quiche – Gulaschsuppe		
		<b>Kleingebäcke (z. B. Jourgebäcke) herstellen.</b>
<b>Speisen und Getränke zur Ausgabe bereitstellen.</b>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Pâtisserie“: 8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6

### Ausbildungstipps

- Das Anrichten von diversen belegten Broten, Canapés und Fingerfood eignet sich gut für den Beginn der Lehrzeit. Die Lehrlinge kennen den ein oder anderen Handgriff bereits von zuhause und können so ihr mitgebrachtes Wissen einsetzen.
- Bauen Sie anhand eines Aufbauplans gemeinsam mit Ihren Lehrlingen das Buffet auf. Lassen Sie anschließend Ihre Lehrlinge Buffets selbstständig herrichten. Bemerkten Sie, dass etwas fehlt, fragen Sie bei Ihren Lehrlingen nach und gehen Sie dabei auf den Aufbauplan ein.



## 8.5 Getränke

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	<b>diverse Getränke zubereiten und servierfertig anrichten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Aufgussgetränke – Heißgetränke – Kakaogetränke – Milchmixgetränke	
<b>Säfte und Erfrischungsgetränke selbst zubereiten und servierfertig anrichten.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Fruchtsäfte – Gemüsegetränke – Softdrinks		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Patisserie“: 8.5.1, 8.5.2

### Ausbildungstipps

- Achten Sie darauf, dass Ihre Lehrlinge Informationen zur Zusammenstellung der betriebsinternen Getränke geben können und dabei wichtige ernährungswissenschaftliche Details, wie Allergene, berücksichtigen.
- Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen welche Getränke zu den angebotenen Konditoreiwaren passen.



## 8.6 Menüzusammenstellung und Menüplanung

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
	die Grundlagen der Speisenabfolge und Speisenzusammenstellung beachten und die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.	
	passende Desserts und Zwischengänge, unter Berücksichtigung unterschiedlicher Themen und Anlässe, vorschlagen.	
	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild: z. B.</i> – Amuse-Bouche – Pré-Dessert – Sorbet-Gang	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Pâtisserie“: 8.7.1, 8.7.2

### Ausbildungstipp

Bei Kontakten mit Gästen aus anderen Kulturen ist es wichtig, dass die Lehrlinge wissen, welche Bedürfnisse und Bräuche diese haben. Nur so kann eine optimale Gästebetreuung garantiert sein. Bieten Sie Ihren Lehrlingen eine Einführung in dieses Thema.



© WKÖ / Skills Austria

# Best Practice

## Lehrlingslunch



### Termin festlegen

- Informieren Sie Lehrlinge, deren Familienangehörige und die Geschäftsführerin bzw. den Geschäftsführer.

### Planung des Abends

- Überlassen Sie Ihren Lehrlingen die Planung des Abends.
- In der Praxis kann das so aussehen, dass die Kochlehrlinge zusammen mit den Konditoreilehrlingen das Menü zusammenstellen, die Restaurantfachfrauen und Restaurantfachmänner übernehmen den Servicebereich und planen z. B. die Getränkebegleitung. Ein Lehrling aus dem dritten Lehrjahr hat die Verantwortung für die Backstube bzw. Küche, eine Restaurantfachfrau bzw. ein Restaurantfachmann schlüpft in die Rolle der Oberkellnerin bzw. des Oberkellners.
- Gemeinsam wird ein passendes Menü entworfen, eine Einladung ausgesendet und die Dekoration festgelegt.

### Betriebsinterne Unterstützung

- Stellen Sie den Lehrlingen eine unterstützende Ansprechperson zur Seite.
- Stellen Sie ein Budget zur Verfügung. Eine Herausforderung dabei ist, dieses im Auge zu behalten und gerecht unter allen Lehrlingen im Betrieb zu verteilen.

### Zusammenfassung, Rückblick und Ausblick

- Im Rahmen der Tätigkeiten für den Lehrlingslunch zeigen die Lehrlinge, welche fachlichen und sozialen Kompetenzen sie im Ausbildungsjahr dazu gelernt haben.
- Lassen Sie Ihren Lehrlingen das Projekt sorgfältig dokumentieren und besprechen Sie, welche Möglichkeiten zur Weiterentwicklung im Rahmen des Projekts geschaffen werden können.

LINK



Pressemeldung zum Lehrlingsdinner im Grand Hotel Wien:

<https://www.falstaff.at/nd/viel-kreativitaet-beim-lehrlingsdinner-im-grand-hotel-wien/>

## 8.7 Mise en Place

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann ...</b>		
<p><b>die grundlegenden Aufgabengebiete der jeweiligen Küchenposten erklären und fachgerecht benennen.</b></p> <p><i>Dazu zählt lt. Berufsbild das Kommunizieren in der Küchenfachsprache.</i></p>		1 
<p><b>einen Überblick über die Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot sowie die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und das Gläsersortiment geben.</b></p>		
<p><b>ein zügiges Ausfertigen von Speisen (Mise en Place) gewährleisten.</b></p> <p><i>Dazu zählt lt. Berufsbild: z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seinen Küchenposten mit benötigten Lebensmitteln aus verschiedenen Lagerorten befüllen</li> <li>- die benötigten Arbeitsmittel zusammenstellen.</li> </ul>		2 

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen des Schwerpunkts „Pâtisserie“: 8.6.1, 8.6.2, 8.6.3

### Ausbildungstipps

- 1 Lassen Sie Ihre Lehrlinge z. B. in Ihrem Wochenheft jedes Fachwort notieren, das sie hören. Die Dokumentation im **Wochenheft** kann folgendermaßen aussehen:

Küchenposten	Erklärung
z. B. <b>Directeur de Cuisine</b>	z. B. Küchendirektor, alle Köche sind ihm unterstellt

- 2 Lernen durch Beobachten und Nachahmen des Verhaltens der Ausbilderinnen bzw. Ausbilder ist eines der wichtigsten Lernprinzipien in der Lehrlingsausbildung: Lassen Sie Ihre Lehrlinge bei der Planung des Mise en place als „stille Beobachterinnen und Beobachter“ dabei sein. Geben Sie ihnen vorab Anregungen, worauf sie besonders achten sollen. Fragen Sie Ihre Lehrlinge im Anschluss nach den Beobachtungen. Besprechen Sie gemeinsam die wichtigsten Fachausdrücke und Arbeitsabfolgen im jeweiligen Bereich, wie Vorbereitung bei Arbeitsbeginn, Hauptarbeit, Speisenausgabe.

### AUS DER PRAXIS

„Meine Lehrlinge führen ein Wochenheft, das sie zum Dokumentieren und Nachschlagen von täglichen Arbeitsprozessen führen. Wenn sie neue Aufgaben durchführen, verlange ich, dass sie die einzelnen Arbeitsschritte darin notieren. Anschließend kontrolliere ich die Aufzeichnungen auf Vollständigkeit. Zukünftig schlagen meine Lehrlinge immer wieder in den Aufzeichnungen nach und erkennen so, dass ihr Wochenheft eine wertvolle Informationsquelle durch ordentliche Dokumentation darstellt.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

# Checkliste: Qualität in der Lehrlingsausbildung

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
<b>AUSBILDER/IN</b>		
Qualifizierung der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fachliche Weiterbildung der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Didaktische Weiterbildung der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erfahrungsaustausch (Treffen der AusbilderInnen im Betrieb; Vernetzung der AusbilderInnen mit AusbilderInnen anderer Betriebe; Auslandspraktikum für AusbilderInnen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überbetriebliches Engagement der AusbilderInnen (Prüfertätigkeit bei der Lehrabschlussprüfung; Arbeitskreise; Lehrlingswart etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DIE LEHRLINGSSUCHE - DAS INTERESSE AM LEHRBETRIEB WECKEN</b>		
Kooperationen mit Schulen (Betriebsbesichtigungen, Vorträge in Schulen, Teilnahme an Elternabenden, Schulprojekte etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufspraktische Tage (Schnupperlehre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der offenen Tür im Betrieb für Jugendliche, Eltern und LehrerInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme an Berufsinformationsmessen, Branchentagen oder Aktionstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammenarbeit mit den Berufsinformationszentren und dem AMS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausschreibung von Lehrstellen (Lehrstellenbörse, Online-Plattformen, Anzeigen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mundpropaganda (berufliche und private Kontakte nutzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Info- und Werbematerialien (Imagefolder, Plakate, Imagevideo etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Infobereich auf der Unternehmenswebsite mit Infos zur Ausbildung/Bewerbung etc. oder eigene Lehrlingswebsite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Social-Media-Aktivitäten (Facebook, YouTube, Twitter etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berichte in regionalen und überregionalen Medien (Print, Radio, Fernsehen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>LEHRLINGSAUSWAHL</b>		
Auswahlverfahren für den Bewerbungsprozess auswählen (schriftliche Bewerbung, Bewerbungsgespräch, Schnuppertage, Eignungstest etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reihenfolge der einzelnen Auswahlverfahren festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kriterien für die Lehrlingsauswahl festsetzen (Zeugnisnoten, Testergebnisse, Selbstständigkeit, Motivation etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückmeldung an alle BewerberInnen über die Zu- bzw. Absage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DER OPTIMALE START IN DIE AUSBILDUNG</b>		
Willkommenstreffen vor/zu Beginn der Lehrzeit für Lehrlinge und deren Eltern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlingsunterlagen für alle aufgenommenen Lehrlinge mit Infos zur Ausbildung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>AUSBILDUNG IN BETRIEB UND SCHULE</b>		
Kontakte zum/zur BerufsschuldirektorIn, Klassenvorstand und den BerufsschullehrerInnen pflegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsschule kontaktieren und sich über die Leistungen des Lehrlings erkundigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vereinbaren, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit dem Betrieb Kontakt aufnimmt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BerufsschullehrerInnen in den Betrieb einladen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Schwierigkeiten in der Berufsschule und/oder im Betrieb: Kontakt mit den Eltern aufnehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
<b>AUSBILDUNG GESTALTEN</b>		
Berufsbild als Grundlage für die Ausbildungsplanung und -gestaltung heranziehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsplan erstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbilden (Tätigkeiten erklären, vorzeigen, nachmachen und üben lassen; Lehrlinge selbstständig arbeiten lassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlinge in betriebliche Aufträge einbinden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jobrotation (regelmäßiger Wechsel der Aufgabenbereiche und/oder Abteilungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere Ausbildungsmethoden (Lehrlingsprojekte, E-Learning etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusätzliches Ausbildungsangebot im Rahmen des Berufsbilds (zusätzliche praktische Übungsmöglichkeiten; Lehrlingsunterricht, Nachhilfe etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsdokumentation (AusbilderInnen und/oder Lehrlinge dokumentieren in einem Ausbildungsheft oder einer Ausbildungsmappe, was gelernt wurde)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsfortschritte feststellen (beobachten während der Arbeit; Ergebnisse von Arbeitsaufträgen oder praktische Arbeitsproben bewerten; Feedback von AusbilderIn, KollegInnen etc. einholen; praxisnahe Tests durchführen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feedback geben (Rückmeldungen während der Arbeit; regelmäßig Feedbackgespräche führen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einbindung der Lehrlinge in die Qualitätssicherung des Betriebs (Lehrlinge können Ideen- und Verbesserungsvorschläge einbringen; kontinuierlicher Verbesserungsprozess [KVP] etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterstützung bei der Vorbereitung auf die LAP (besprechen, was bei der LAP geprüft wird; zusätzliche Übungsmöglichkeiten im Betrieb; interne oder externe Vorbereitungstrainings; Prüfungssituationen durchspielen; LAP-Unterlagen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>RICHTIGER UMGANG MIT DEM LEHRLING</b>		
AusbilderIn = Vorbild für den Lehrling (Vorbildfunktion ernst nehmen; sich Zeit nehmen für den Lehrling; als AnsprechpartnerIn zur Verfügung stehen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen (Lerntempo des Jugendlichen berücksichtigen; Lehrlinge fordern und fördern)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlinge loben und gute Leistungen sowie Lernfortschritte anerkennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Regelmäßig Rückmeldungen zur Arbeit und den Lernleistungen geben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fehler als Lernchancen zulassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feedback der Lehrlinge einholen und ernst nehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>KOOPERATION MACHT STARK</b>		
Exkursionen in andere Betriebe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführung gemeinsamer Projekte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>(AUS)BILDUNG ÜBER DAS BERUFSBILD HINAUS</b>		
Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsübergreifende Ausbildungen (EDV, Fremdsprachen, betriebswirtschaftliches Know-how, Erste-Hilfe etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills (Teamtrainings, Kommunikationsseminare, Selbstsicherheitstrainings etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsmatura (Lehre mit Matura)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auslandspraktikum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förderung der Gesundheit und Fitness (Fitness- und Sportangebote, Sporttage, allgemeine Gesundheitsvorsorge, Gesundheitsprojekte, Suchtprävention etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ERFOLGSMESSUNG</b>		
Erfolgsquoten bei der Lehrabschlussprüfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme an nationalen und internationalen Lehrlingswettbewerben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Belohnungen für gute Leistungen (gute Berufsschulnoten; bestandene LAP; betriebliche Leistungen; Wettbewerbserfolge etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>QUALITÄTSSIEGEL FÜR DIE LEHRE</b>		
Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regionale und branchenspezifische Auszeichnungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>





# Tool 3

## Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung

# Inhalt Tool 3

1. Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung (LAP)	132
2. Anmeldung zum Antritt zur LAP	133
3. Betriebliche Unterstützung zur LAP	134
4. Vorbereitung auf die LAP	134
5. Beurteilung der LAP	137
6. Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP	138
7. Wiederholung der LAP	138
8. Verhinderung bei der LAP	139
9. Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP	139

Sie finden im Tool 3 folgendes Best-Practice-Beispiele

□ Lehrabschlussprüfung meistern	135
---------------------------------	-----

## Hinweis

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

## 1. Inhalte und Ablauf der LAP

Die Prüfungsordnung **Konditorei (Zuckerbäckerei)** tritt mit 01.01.2023 in Kraft und ist unter folgendem Link zu finden:

LINK



RIS



Prüfungsordnung Konditorei (Zuckerbäckerei) NEU

[https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA\\_2021\\_II\\_336/BGBLA\\_2021\\_II\\_336.pdf](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2021_II_336/BGBLA_2021_II_336.pdf)

In den **meisten Berufsschulen** werden die **Anmeldeformulare für die Lehrabschlussprüfung** durch die Lehrkräfte verteilt. Darüber hinaus kann ein Antragsformular auf der Website der Lehrlingsstelle beantragt werden bzw. steht ein Formular zum Download zur Verfügung. Zuständig ist immer die Lehrlingsstelle jenes Bundeslands, in dem der Lehrbetrieb ansässig ist oder in dem sich der ordentliche Hauptwohnsitz des Lehrlings befindet.

LINK



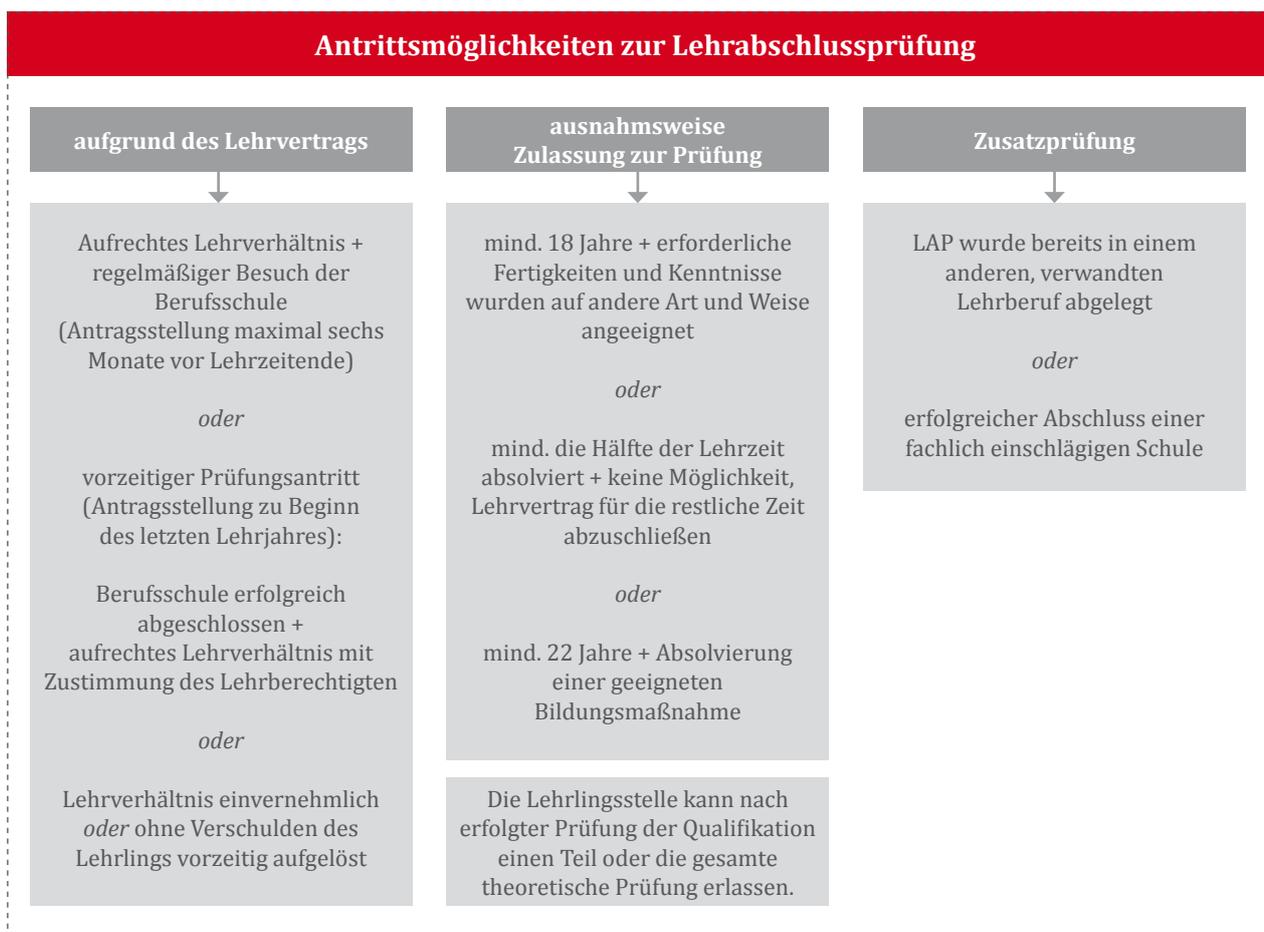
Die Lehrabschlussprüfung (LAP):

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrabschlusspruefung.html>

# 2. Anmeldung zum Antritt zur Lehrabschlussprüfung

## ANTRITTMÖGLICHKEITEN ZUR LAP

Jeder Lehrling hat die Möglichkeit, am Ende der Lehrzeit die Lehrabschlussprüfung (LAP) abzulegen. Das Ablegen der LAP ist für den Lehrling freiwillig. Alle Antrittsmöglichkeiten entnehmen Sie dem Berufsausbildungsgesetz § 23 und § 27. Im Folgenden werden zentrale Antrittsmöglichkeiten dargestellt.



LINK



In der Lehrberufsliste finden Sie die Verwandtschaften von Lehrberufen:

<https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?cont=K>

AUS DER PRAXIS

„Für die Lehrabschlussprüfung gebe ich meinen Lehrlingen mit, dass ein wichtiges Kriterium für einen ausgezeichneten Erfolg die produktgerechte Präsentation ihrer hergestellten Ware ist. Ein Tortenstück mit ansprechendem Schnittbild ergibt erst ein optimales Gesamtbild, wenn Preisschild und Hintergrund zusammenspielen.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

# 3. Betriebliche Unterstützung zur LAP

Beim erstmaligen Antritt zur Lehrabschlussprüfung trägt der Ausbildungsbetrieb die entstandenen Kosten, sofern der Lehrling innerhalb der Lehrzeit (siehe Seite 133) antritt. Die Prüfungstaxe beläuft sich derzeit auf 110 Euro (Stand 2021).

Dem Lehrling ist die Zeit für die Prüfung unter Fortzahlung der Bezüge freizugeben.

Besteht der Lehrling die Lehrabschlussprüfung beim ersten Antritt nicht, so besteht die Möglichkeit diese zweimal kostenlos zu wiederholen.

# 4. Vorbereitung auf die LAP

Je nach Bundesland wird von verschiedenen Anbietern eine Reihe von Vorbereitungskursen angeboten. Einen Überblick über das Angebot erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle oder unter [www.lap.at](http://www.lap.at).

LINK



fit4LAP:  
<https://www.lap.at/>

## Ausbildungstipps

- Viele Lehrlinge sind vor der Abschlussprüfung besonders nervös und aufgeregt. Versuchen Sie Ihren Lehrlingen durch Lob und positives Feedback den **Rücken zu stärken**.
- Führen Sie mit jedem Lehrling vor der Lehrabschlussprüfung ein **Feedback-Gespräch**. Heben Sie dabei Stärken und Erfolge besonders hervor.
- Durch **Erfolge** wird das **Selbstbewusstsein** verbessert. Geben Sie herausfordernde Aufgaben, die aber gut zu bewältigen sind.
- Rollenspiele eignen sich, um sich auf die ungewohnte Prüfungssituation vorzubereiten. Versuchen Sie die **Prüfungssituation nachzustellen** und geben Sie Ihren Lehrlingen **Tipps**, wie sie sich noch **besser vorbereiten** können.
- Nutzen Sie die **Erfahrungen** und **Eindrücke** von **früheren Kandidatinnen und Kandidaten**. Oft ist der Austausch eine wichtige Unterstützung in der Vorbereitungsphase.
- Nutzen Sie die **jährlichen Sprechstage** in der Berufsschule. Der Kontakt zu den Lehrerinnen und Lehrern unterstützt mögliche Schwächen des Lehrlings frühzeitig zu erkennen. Beziehen Sie gegebenenfalls die **Eltern** in die Vorbereitung ein.



*„Unsere Lehrlinge erklären am Ende der Lehrzeit einem Lehrling aus dem 1. Lehrjahr unterschiedliche Arbeitsschritte und wichtige theoretische Grundlagen. Das ist eine gute Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung. War die Erklärung fehlerhaft, wiederholen wir entscheidende Lerninhalte gemeinsam.“*  
**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

# Best Practice

## Lehrabschlussprüfung meistern

### ...GUTE VORBEREITUNG IST DIE HALBE PRÜFUNG...

Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, wie sie sich am besten auf die Lehrabschlussprüfung vorbereiten, was sie kurz vor der Prüfung machen können und wie sie sich am besten während der Prüfung verhalten. Gehen Sie dabei auf nachfolgende Tipps ein.

### TIPPS FÜR DIE VORBEREITUNGSPHASE:

#### 1. SEI ORGANISIERT

Schreibe einen Lernplan oder eine Checkliste und halte dich daran.

#### 2. SEI GEWISSENHAFT

Versuche, allen Themen, die dir nicht klar sind, auf den Grund zu gehen. Jetzt ist der Zeitpunkt aus Fehlern zu lernen.

#### 4. HÖR AUF DICH SELBST

Du selbst weißt am besten, wann du gut vorbereitet bist. Vergiss die Zurufe von anderen, die behaupten, gar nicht für die Prüfung gelernt zu haben.

#### 3. SEI TRAINIERT

Versetze dich gedanklich in die Prüfungssituation und löse Musteraufgaben. Dadurch gewinnst du an Sicherheit.



© shutterstock.com/zuperia

#### AUS DER PRAXIS

„Wir gestalten den Übungsplatz in unserer Backstube so, dass ähnliche Bedingungen wie bei der Lehrabschlussprüfung herrschen. Dadurch nehmen wir unseren Lehrlingen Angst und fördern ihr Selbstbewusstsein. Benötigen sie zusätzliche Materialien oder Fortbildungen für die Vorbereitung auf die LAP, organisieren wir diese gemeinsam.“

**Thomas Peintner**, Konditormeister, Konditorei Peintner

„Für die fachliche Vorbereitung auf die LAP melde ich meine Lehrlinge rechtzeitig zum Vorbereitungskurs, der von der Innung angeboten wird, an. Neben dem Wiederholen von entscheidenden Fachkompetenzen, machen sich die Lehrlinge bereits in diesen drei Tagen mit den Räumlichkeiten und Einrichtungen des Prüfungsortes vertraut. Es hilft ihnen am Tag der Prüfung in einem vertrauteren Umfeld zu arbeiten.“

**Markus Frömmel**, Konditormeister, froemmel's conditorei cafe catering GmbH

## TIPPS FÜR KURZ VOR DER PRÜFUNG:



### 1. HÖR AUF ZU LERNEN

Stresse dich nicht mit Dingen, bei denen du dir nicht sicher bist. Versuche, dich auf deine Stärken zu konzentrieren.

### 2. LASS DICH NICHT VERRÜCKT MACHEN

Höre nicht auf die Kommentare von KollegInnen, die gerade geprüft wurden. Diese sind gerade genauso aufgeregt wie du. Versuche dich auf dich selbst zu konzentrieren und zur Ruhe zu kommen.

### 3. DENKE POSITIV

Die Prüfung ist kein Hindernis, sondern eine Herausforderung. Denke an die Erfolge, die du schon geschafft hast (z. B. Führerschein).

## TIPPS FÜR WÄHREND DER PRÜFUNG

### 1. FANGE RICHTIG AN

Beginne mit jenen Aufgaben, die du am besten kannst. Hast du erst einmal den Anfang geschafft, fällt dir das Weitere viel leichter.



### 2. VERJAGE DEINE ANGST

Kommt die Angst in dir hoch, hole tief Luft und sage innerlich „Stopp!“ Danach sage dir: „Ich schaffe das.“

# 5. Beurteilung der LAP

Bei der Gesamtbeurteilung der Lehrabschlussprüfung sind vier Beurteilungsstufen möglich:

<b>Mit Auszeichnung bestanden</b>	„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5a))				<p><b>Das heißt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen <b>alle</b> mit „Sehr gut“ bewertet sein.</li> <li>■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Note als „Gut“ vergeben werden.</li> <li>■ Insgesamt muss <b>mindestens die Hälfte</b> der Prüfungsgegenstände (also praktische und theoretische) <b>mit „Sehr gut“</b> bewertet werden.</li> </ul>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>				
	<b>Theoretische Prüfung*</b>		<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>KP</b>	<b>AW</b>	<b>PA</b>	<b>FG</b>	
	entfallen		„Sehr gut“		
max. „Gut“		„Sehr gut“			

<b>Mit gutem Erfolg bestanden</b>	„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Gut“ oder „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5b))				<p><b>Das heißt:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen <b>alle</b> mit „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet sein.</li> <li>■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Beurteilung als „Befriedigend“ vergeben werden.</li> <li>■ Insgesamt muss <b>mindestens die Hälfte</b> der Prüfungsgegenstände <b>mit „Sehr gut“ oder „Gut“</b> bewertet sein.</li> </ul>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>				
	<b>Theoretische Prüfung*</b>		<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>KP</b>	<b>AW</b>	<b>Pr</b>	<b>FG</b>	
	entfallen		„Sehr gut“	„Gut“	
max. „Befriedigend“		„Sehr gut“	„Gut“		

<b>Bestanden</b>	„Wenn kein Prüfungsgegenstand mit „Nicht genügend“ bewertet wurde.“ (BAG § 25.(5c))				<p><b>Das heißt:</b></p> <p>Es wurde <b>kein</b> Gegenstand mit „Nicht genügend“ benotet.</p>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>				
	<b>Theoretische Prüfung*</b>		<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>KP</b>	<b>AW</b>	<b>Pr</b>	<b>FG</b>	
	entfallen		kein „Nicht genügend“		
kein „Nicht genügend“		kein „Nicht genügend“			

<b>Nicht bestanden</b>	„Wenn ein oder mehrere Prüfungsgegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden.“ (lt. BAG § 25.(5d))				<p><b>Das heißt:</b></p> <p><b>Ein oder mehrere</b> Gegenstände wurden mit „Nicht genügend“ benotet.</p> <p>Hinweis: Lt. BAG §24.(2) sind bei der Wiederholungsprüfung nur die Gegenstände zu wiederholen, die mit „Nicht genügend“ beurteilt wurden.</p>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>				
	<b>Theoretische Prüfung*</b>		<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>KP</b>	<b>AW</b>	<b>Pr</b>	<b>FG</b>	
	mind. ein „Nicht genügend“				

\*) Die theoretische Prüfung entfällt für die meisten Kandidatinnen und Kandidaten. Sie muss bei einer negativen Beurteilung im Berufsschulzeugnis bzw. in den meisten Fällen bei einer ausnahmsweisen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.

**Abkürzungen:** KP = Konditorei- und Patisseriewaren, AW = Angewandte Mathematik, Pr = Prüfarbeit, FG = Fachgespräch

# 6. Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP

An den Lehrbetrieb wird für gute Leistungen eine Prämie ausbezahlt:

- bei gutem Erfolg EUR 200,00
- bei ausgezeichnetem Erfolg EUR 250,00

Der Antrag für die Förderleistung ist bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands zu stellen.

LINKS



**Förderungen für Lehrbetriebe:**

[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Gesamtuebersicht\\_Foerderarten\\_lehre.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Gesamtuebersicht_Foerderarten_lehre.html)

**Unterstützungen und Förderungen für Lehrlinge:**

[https://www.oesterreich.gv.at/themen/bildung\\_und\\_neue\\_medien/lehre/Seite.333903.html](https://www.oesterreich.gv.at/themen/bildung_und_neue_medien/lehre/Seite.333903.html)

**Ausbildungstipp**



Präsentieren Sie die Leistungen Ihrer Lehrlinge auf Ihrer Webseite. So können Sie einem breiten Publikum zeigen, dass Sie stolz auf die Leistung Ihrer Lehrlinge sind.

LINK



**Lehrlingsehrung 2021:**

<https://www.jindrak.at/lehrlingsehrung-2021/>

# 7. Wiederholung der LAP

Hat die Kandidatin bzw. der Kandidat die Lehrabschlussprüfung nicht bestanden, kann diese beliebig oft wiederholt werden. Es sind keine Sperrfristen vorgesehen.

Die Lehrabschlussprüfung kann zweimal kostenlos wiederholt werden.

LINK



**Förderungen für Lehrlinge:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/merkblatt---kostenfreier-wiederholter-antritt-zur-lehrabs.html>

# 8. Verhinderung bei der LAP

In diesen Fällen wird die Prüfungstaxe rückerstattet:

Ist bereits eine Anmeldung erfolgt und der Lehrling kann den Termin nicht wahrnehmen, ist...

- bis spätestens zehn Tage vor dem Termin die Lehrlingsstelle über die Verhinderung schriftlich per Einschreiben zu verständigen.
- nachzuweisen (z. B. durch eine Krankenstandsbestätigung), dass der Lehrling unverschuldet nicht zur Prüfung antreten konnte.

Bei unentschuldigtem Fernbleiben wird die Prüfungstaxe einbehalten.

# 9. Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP

Nach Beendigung der Lehrzeit bzw. nach der erfolgreich abgelegten Lehrabschlussprüfung (falls diese vor Lehrvertragsende abgelegt wird) ist der Lehrling im Konditorengewerbe noch vier Monate weiter zu beschäftigen. Diese Zeit wird als Weiterbeschäftigungszeit bezeichnet.

## Reduzierte Weiterbeschäftigungszeit:

Wenn der Lehrling in Ihrem Betrieb nur die Hälfte oder weniger als die Hälfte der festgesetzten Lehrzeit absolviert hat, dann ist der Lehrbetrieb nur zur Weiterbeschäftigung im halben Ausmaß verpflichtet (2,5 Monate).

Darüber hinaus gelten die kollektivvertraglichen Regelungen für Konditorinnen und Konditoren.

LINK



### Kollektivvertrag:

[https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/angestellte-konditoren-gewerbe-rahmenkollektivvertrag.html#heading\\_\\_19\\_Beschaeftigung\\_von\\_Jugendlichen](https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/angestellte-konditoren-gewerbe-rahmenkollektivvertrag.html#heading__19_Beschaeftigung_von_Jugendlichen)

## Ausbildungstipps

- Nach der Lehrabschlussprüfung folgt ein neuer Lebensabschnitt für Ihre Lehrlinge. Unterstützen Sie Ihre Lehrlinge beim Übergang zur Fachkraft.
- Nutzen Sie den ersten Tag nach der Lehre, um ein **Onboarding-Event** für die neue Fachkraft zu gestalten. Bereiten Sie ein kleines Geschenk vor, das „Willkommen als Fachkraft!“ symbolisiert. Laden Sie dazu auch Arbeitskolleginnen und -kollegen ein.





© shutterstock.com/ Jacobo Luan

# Tool 4

## Karriere

# Inhalt Tool 4

Sie finden im Tool 4 folgende Best-Practice-Beispiele:

□ Weiterbildung durch Auslandsmobilität	147
□ Start in die Karriere mit Teilnahme an Berufswettbewerben	149

**Hinweis**

Klicken Sie auf die Überschriften, um direkt in das gewünschte Kapitel zu gelangen.

## Karrierperspektiven und Weiterbildung

»Das Konditorenhandwerk bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten.  
Wer Kreativität in diesen Beruf einbringt, dem stehen alle Türen offen«  
Sven Elverfeld, 3-Sternekoch, Ritz Carlton, falstaff, 27.11.2020

Die Lehre Konditorei (Zuckerbäckerei) ist eine hervorragende Ausgangsbasis und bietet zahlreiche Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung. Das Lebensmittelgewerbe bietet sowohl für karrierebewusste als auch für familiär engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter interessante Zukunftsaussichten und gute Rahmenbedingungen.





### Ausbildungstipp

Einer der häufigsten Gründe, warum Lehrabsolventinnen und -absolventen den Ausbildungsbetrieb verlassen, ist die fehlende Perspektive. Der Aufstieg im Betrieb ist in den meisten Fällen gegeben, jedoch den Lehrlingen zu wenig bekannt. Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen bereits während der Lehrzeit über die Zukunft und machen Sie diese auf **weitere Stationen im Betrieb** aufmerksam. Gehen Sie dabei auf die individuellen Bedürfnisse und die Zukunftsplanung der Lehrlinge ein.

## 1. Fachliche Vertiefung

Während der Lehrzeit entwickeln sich die Lehrlinge auch persönlich weiter. Neue Vorlieben entfalten sich und ein Talent in einem bestimmten Gebiet (Dekoration, Lebzelterei, Patisserie, Kundenberatung und Verkauf etc.) kommt stärker zum Vorschein.



### Ausbildungstipps

- Bieten Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, fachliche Kenntnisse durch spezialisierte **Zusatzausbildungen** und **Seminare** zu vertiefen. Weiterbildung im beruflichen Arbeitsalltag mit ergänzenden theoretischen Lehreinheiten stärkt die Mitarbeiterbindung und Qualifizierung.
- **Ausbildungsverbünde**, Exkursionen in andere Betriebe und Durchführung gemeinsamer Projekte können Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dabei unterstützen sich als Expertinnen und Experten sowie Fachkräfte in einem bestimmten Fachbereich zu etablieren.
- Wecken Sie die Neugierde Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter neue Fachbereiche kennenzulernen, indem Sie sie auf spezifische **Workshops** aufmerksam machen.
- Die talentiertesten und ehrgeizigsten Lehrlinge sollten Sie im Auge behalten und ihnen Perspektiven zum **innerbetrieblichen Aufstieg** anbieten.



### AUS DER PRAXIS

*„Neben der rein fachlichen Weiterbildung mache ich meinen Lehrlingen klar, dass sie auch durch Vertiefen ihrer privaten Hobbies dazulernen können. Sprechen mich meine Lehrlinge auf meine bunten Dekorationen an, erkläre ich ihnen wie meine Leidenschaft zum Malen mir geholfen hat, Grundlagen wie die Farbenlehre im Berufsalltag gezielter anzuwenden.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

### LINKS



**Lebensmittelakademie**  
**Weiterbildung und Berufsqualifizierung im Lebensmittelgewerbe:**  
<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/lebensmittelakademie.html>

**Die Rohkost Konditorei „simply raw bakery“ bietet ergänzende Workshops für die Zubereitung von veganen und glutenfreien Bio-Produkten in Rohkostqualität an:**

<https://www.simplyrawbakery.at/home>

## 2. Zweitausbildung

Eine zweite Ausbildung in einem verwandten Lehrberuf oder in Form einer Berufsmatura kann sowohl für die Lehrlinge als auch für das Unternehmen sinnvoll sein. Durch die zweite Ausbildung sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter breiter im Betrieb einsetzbar und erhalten vertiefende Einblicke in die Unternehmenszusammenhänge.

Verwandte Lehrberufe:

- Bäckerei
- Backtechnologie
- Chocolatière bzw. Chocolatier
- Gastronomiefachfrau bzw. Gastronomiefachmann
- Köchin bzw. Koch
- Lebzelterin und Wachszieherin bzw. Lebzelter und Wachszieher

### Hinweise

- Das Ausmaß der **Verwandtschaft von Lehrberufen** ist in der Lehrberufsliste festgelegt.
- Für die **Berufsreifeprüfung** ist es nie zu spät. Sie entspricht einer „normalen Matura“. Besprechen Sie die Möglichkeit einer Berufsmatura mit Ihren Lehrlingen.
- Jeder Lehrling muss sich im Rahmen der Berufsmatura für einen spezifischen Fachbereich entscheiden, der einen klaren Bezug zu seinem Lehrberuf haben muss.
- Um die **Berufsmatura kostenlos** absolvieren zu können, **muss** zumindest eine Teilprüfung während der Lehre abgelegt werden, die übrigen bis spätestens fünf Jahre nach dem Lehrabschluss.

### LINKS



#### Lehrberufsliste

<https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?cont=suche>



#### Lehrzeitanrechnung bzw. Lehrzeitverkürzung

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrzeitanrechnung.html>



#### Informationen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF):

<https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/bw/bm/faq.html>



#### Hier finden Sie ALFs zu verwandten Lehrberufen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/>

## 3. Spezialisierung

Die Lehre Konditorei (Zuckerbäckerei) ermöglicht mit entsprechender Berufserfahrung und Weiterbildung beispielsweise die Spezialisierung auf:

- Entwicklung von neuen Rezepten und Produkten
- Publikation von Rezepten (Rezeptbücher, Food-Blog)
- industrielle Produktion von Torten, Back- und Zuckerwaren
- Event- und Erlebnisgastronomie
- Marketing, Verkauf und Vertrieb von Torten, Back- und Zuckerwaren
- Durchführung von Kursen und Seminaren für die Herstellung von Torten, Back- und Zuckerwaren
- Lebensmitteltechnik, Lebensmittelrecht
- Studium zur Ernährungslehre

## 4. Meisterausbildung

Viele Lehrlinge streben früher oder später die Selbständigkeit an. Mit dem Meisterprüfungszeugnis wird ein Zertifikat über die umfassende Kompetenz und Leistungsfähigkeit der geprüften Kandidatin bzw. des geprüften Kandidaten verliehen. Darüber hinaus ermöglicht die Meisterprüfung die Gründung bzw. Fortführung eines Betriebs und qualifiziert zur Lehrlingsausbildung.

## 5. Ausbilderqualifikation

Das Ziel einer Ausbilderqualifikation mag als Perspektive direkt nach dem Abschluss der Ausbildung etwas unangebracht wirken. Es gibt jedoch zahlreiche junge Menschen mit didaktischem Geschick und Talent, die sich eine Laufbahn als Ausbilderin bzw. Ausbilder vorstellen können. Dass sie vor Beginn dieser Laufbahn Berufserfahrung sammeln sollten, versteht sich von selbst.



*„Die neuen Lehrlinge werden von unseren beiden Konditormeisterinnen eingeschult. Diese sind selbst noch sehr jung und haben ein gutes Gespür dafür, was sie den Neuen zeigen müssen, weil sie sich gut in die Situation der Lehrlinge hineinversetzen können. Das bringt den Vorteil, dass sich unsere Lehrlinge aufgrund des geringen Altersunterschieds eher trauen, Fragen zu stellen und ein junges Vorbild für ihre Ausbildung direkt vor sich haben.“*

**Julia Kilarski**, Geschäftsführerin, Crème de la Crème

*„Während meiner eigenen Ausbildung und auch als junger Konditor war mein Ausbilder ein großes Vorbild für mich. In dieser Rolle sehe ich mich auch meinen Lehrlingen gegenüber. Ich nehme diese Rolle ernst und gehe mit meiner Motivation stets als gutes Beispiel voran und versuche meine Philosophie zu vermitteln.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion



### Ausbildungstipps

Machen Sie Ihre junge Fachkraft fit als Ausbilderin bzw. Ausbilder für die Lehrlingsausbildung.

Möglichkeiten dazu sind:

- **Fachliche Weiterbildung**
- **Didaktische Weiterbildung:** Ausbildungsinhalte richtig vermitteln, Motivation, Feedback, Umgang mit schwierigen Lehrlingen, Persönlichkeitstrainings, Ausbilderakademien
- **Erfahrungsaustausch:** regelmäßige Ausbildertreffen im Betrieb, Ausbildernetzwerke, Ausbilderstammtische, Ausbildertagungen mit anderen Betrieben, Teilnahme an Austauschprogrammen
- **Überbetriebliches Engagement:** Prüfertätigkeit bei der LAP, Mitwirkung bei Arbeitskreisen zum Thema Lehrlingsausbildung, Engagement der Ausbilderinnen bzw. Ausbilder als Lehrlingswart bzw. Lehrlingsbetreuerin oder Lehrlingsbetreuer, Übernahme einer Jurorenfunktion bei Wettbewerben

LINK 



**Weiterbildung für AusbilderInnen:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrbetrieb-werden/weiterbildung-fuer-ausbilderinnen/>

## 6. Selbstständigkeit

Mit Ehrgeiz und Talent kann die Lehre Konditorei (Zuckerbäckerei) die Basis für Spezialisierungs- und Aufstiegsmöglichkeiten am Weg zur Selbstständigkeit, in nachfolgenden Bereichen, sein:

- in der Speiseeiserzeugung
- in der Süßwarenherstellung
- in der Schokoladenerzeugung
- in der Produktentwicklung
- in der Patisserie
- im Food-Design
- im Food- Bloggen
- im Catering
- im Bankettmanagement
- als Kochbuchautor

### LINKS



Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich konkreter Zugangsvoraussetzungen:

<http://www.gewerbeordnung.at/>



AMS Ausbildungskompass: detaillierte Informationen über passende Ausbildungen:

<https://www.ausbildungskompass.at>



Career Management Skills:

[https://bic.at/downloads/de/archiv/bildungs\\_abc/career\\_management\\_skills.pdf](https://bic.at/downloads/de/archiv/bildungs_abc/career_management_skills.pdf)



© Magdalena Türtscher

# Best Practice

## Weiterbildung durch Auslandsmobilität

Die österreichische Lehrlingsausbildung wird in vielen Ländern geschätzt. Lehrlinge und junge Fachkräfte können eine hilfreiche Unterstützung bei der Erschließung neuer Märkte sein. Wenn Ihr Unternehmen darüber hinaus Filialen bzw. Kooperationen mit Betrieben in anderen Ländern hat, sind Austauschprogramme für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Sinne eines Wissens- und Erfahrungstransfers von großem Wert.



### Wie kann ein Auslandspraktikum aussehen?

- Lehrlinge können bis zu sechs Monate pro Lehrjahr im Ausland verbringen. Voraussetzung ist, dass die im Ausland erworbenen Kenntnisse den im österreichischen Lehrberuf vermittelten Kenntnissen gleichwertig sind (BAG §27c Abs. 1 und 2). Die durchschnittliche Praktikumsdauer beträgt **meist vier bis sechs Wochen**.
- Förderinitiativen wie IFA – internationaler Fachkräfteaustausch oder regionale Förderinitiativen (Let's Walz, Xchange etc.) **übernehmen die Suche von Praktikumsplätzen**, die Organisation der Reise und begleiten die Lehrlinge ins Ausland.
- Förderinitiativen helfen bei der Organisation eines Sprachkurses und der Festlegung von Praktikumsinhalten mit den Partnerunternehmen.
- **Finanzielle Fördermittel** umfassen unter anderem folgende Bereiche:
  - Pauschale Zuschüsse zu den Aufenthalts- und Reisekosten
  - Übernahme der Kosten für den Sprachkurs
  - Taggeld für Lehrlinge (zusätzlich zu den Aufenthaltskosten)
  - Ersatz des Lehrlingseinkommens: Die Lehrlinge erhalten während der Zeit des Praktikums weiter ihr Lehrlingseinkommen. Den Betrieben wird das Bruttolehrlingseinkommen für die Zeit des Praktikums ersetzt.
- Bei einem Auslandsaufenthalt von drei bis sechs Wochen - inklusive Sprachkurs – kann man bei Inanspruchnahme der Förderungen mit **Kosten zwischen 200 und 650 Euro** rechnen – abhängig vom Zielland. Zusätzlich kann eine **Erfolgsprämie** beantragt werden, durch welche sich auch diese Kosten verringern.

## Was bringt ein Auslandspraktikum?

Ein Auslandspraktikum stellt eine Win-Win Situation für Lehrlinge und Ausbildungsbetriebe dar. Neben der Erweiterung der sprachlichen, fachlichen und interkulturellen Kompetenzen ist es vor allem die persönliche Entwicklung der Lehrlinge, die für beide Seiten einen großen Mehrwert bringt. Die Erfahrung, sich auf ein Abenteuer eingelassen zu haben, „alleine“ im Ausland gelebt zu haben und internationale Erfahrung vorweisen zu können, macht die Lehrlinge selbstbewusst und stolz. Dies wiederum fördert die Selbstständigkeit und Motivation, die sich Ausbilderinnen und Ausbilder, Eltern und Berufsschullehrerinnen und -lehrer von den Lehrlingen wünschen.

## Betriebe und Lehrlinge lernen voneinander.

Lehrlinge, die einen Auslandsaufenthalt absolvieren, lernen Rezepte aus anderen Kulturen kennen und können diese in weiterer Folge im eigenen Betrieb anwenden. Gleichzeitig kann ein Betrieb von einem Lehrling aus dem Ausland in Form von neuen kulinarischen Ideen profitieren.

### LINKS



**IFA – Internationaler Fachkräfteaustausch:**  
<https://ifa.or.at/>



**Erasmus und Berufsbildung:**  
<https://erasmusplus.at/de/berufsbildung/>



**Projekt „xchange“**  
[www.xchange-info.net](http://www.xchange-info.net)

**Bericht zum Erasmus+ Praktikum einer ausgebildeten Konditorin:**  
<https://www.vividus-international.com/de/erasmus/erfahrungsberichte/190-elisabeth-in-oesterreich>



*„Zeigen meine Lehrlinge Interesse am internationalen Lehrlingsaustausch, unterstütze ich sie in ihrem Anliegen. Ich nehme dafür gerne über Erasmus+ das Angebot der Partnerschule in Oldenburg an. In diesen drei Wochen arbeiten die Jugendlichen regionale Rezepte aus und können zuhause stolz die neuen Geschmäcker und Gewohnheiten mit meinem Betrieb teilen.“*

**Dipl. Päd. Mst.in Irmgard Marte**, Inhaberin, SchokoMus – Chocolaterie & Patisserie

*„Mit Beispielen aus unserem betriebsinternen Sortiment zeige ich unseren Lehrlingen, dass Einflüsse aus dem Ausland unsere Rezepturen bereichern. Inspiriert durch das Schweizer Luxemburgerli und die französische Makrone sind unsere bekannten Laakronen entstanden. So motiviere ich meine Lehrlinge sich von fremden Kulturen inspirieren zu lassen.“*

**Vinzenz Bäuerle**, Backstubenleiter, Oberlaa Süßwarenproduktion

# Best Practice

## Start in die Karriere mit Teilnahme an Berufswettbewerben

...and the winner is AAAAAAAAAAAAAustria...

...hieß es für den jungen Konditormeister Stefan Lubinger bei den WorldSkills 2011 in London.



### Wie kann die Teilnahme an Berufswettbewerben aussehen?

#### 1. Schritt: Regionalen Wettbewerbe

Viele Lehrlinge nehmen bereits während der Lehrzeit an **regionalen Lehrlingsbewerben** teil und qualifizieren sich dadurch für die Staatsmeisterschaften.



#### 2. Schritt: Österreichische Staatsmeisterschaften

- Eine Vorqualifikation ist nicht zwingend notwendig. Es reicht eine Anmeldung bei WKÖ/SkillsAustria, dem Kompetenzzentrum für Berufswettbewerbe.
- Gemeinsam mit der Berufsinformationsmesse finden die AustrianSkills alle zwei Jahre in Salzburg statt.
- Die **Teilnahme ist gratis** und die **Hotelkosten** für die Dauer der Staatsmeisterschaften werden von WKÖ/SkillsAustria übernommen.



#### 3. Schritt: Internationale Wettbewerbe

- Auf die zwei Bestplatzierten des jeweiligen Berufes wartet ein **Ticket zu den EuroSkills oder WorldSkills**.
- Dieses Ticket **inkludiert fachliches und mentales Training, Teambuilding, alle Reisekosten** und die **Betreuung** beim internationalen Wettbewerb.



## Was bewirkt die Teilnahme an Berufswettbewerben bei...

### ■ ...den Betrieben?

Durch die Teilnahme an den Berufswettbewerben kommt neues Know-How ins Unternehmen. Berichte in den Medien erhöhen die **Bekanntheit des Betriebes** und der Qualität der Lehrausbildung. Das wiederum führt zu einer Erleichterung im **Recruiting** neuer Lehrlinge.

### ■ ...den jungen Fachkräften?

Durch die Teilnahme an den AustrianSkills gewinnen die Fachkräfte Wettbewerbserfahrung. Ein Staatsmeistertitel beschreibt eine außerordentliche Qualifikation, die zu beruflichen Aufstiegschancen führt. Die Vorbereitung auf die EuroSkills und WorldSkills umfasst ein fachliches Training und dadurch einen extremen **Kompetenzgewinn**. Dieses Training wird den Fachkräften durch die Nationaltrainer gratis zur Verfügung gestellt.

### ■ ...der Wirtschaft?

Fachkräftemangel ist und bleibt seit vielen Jahren ein leidiges Thema. Viele Jugendliche haben keine Vorstellung davon, welche Tätigkeiten ein Beruf umfasst. Auf der Berufsinformationsmesse bekommen sie Infos zu den Berufen und bei den AustrianSkills können sie diese hautnah erleben. Die Qualität der dualen Ausbildung sowie der berufsbildenden Schulen wird durch die Erfolge bei internationalen Wettbewerben vor den Vorhang geholt.



*„Bevor sich meine Lehrlinge für die AustrianSkills bewerben, absolvieren sie Bewerbe auf Landesebene. Dort lernen sie die Wettbewerbsatmosphäre im kleineren Rahmen kennen und profitieren vom Austausch mit anderen Konditorinnen und Konditoren.“*

**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei Lienbacher

*„Wettbewerbe sind wie die Formel 1. Sie beschleunigen kreative Gedanken zum rationalen Einsparen von Zeit. Höchstes Ziel beim Wettbewerb ist das zeitgerechte Meistern der gestellten Aufgaben. Meine Erfahrung zeigt, dass dieser Druck zugleich ungemein inspiriert, kreative Lösungsansätze zu finden. Wie kann ein Arbeitsschritt vereinfacht werden und trotzdem mehr Output haben? Das schafft Raum für clevere Strategien, die so im Arbeitsalltag noch nicht da waren, die gleichzeitig einen Mehrwert für unser Handwerk bringen.“*

**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion



# Hinter den Kulissen der WorldSkills



„Ich durfte als Nationaltrainer Stefan Lubinger auf die WorldSkills vorbereiten. Dafür kam er für knapp vier Monate zu mir in die Backstube von Oberlaa nach Wien. Gegen Ende der Vorbereitungsphase wurde das Training intensiviert. Uns war wichtig, dass wir ein bestmögliches Timing für die einzelnen Arbeitsschritte koordinieren. Dabei sind wir so weit gegangen, dass wir die Einrichtung der Übungsräume den räumlichen Gegebenheiten bei der Weltmeisterschaft angepasst haben, um die Wettbewerbsatmosphäre bestmöglich zu simulieren. Die Energie, die hier gemeinsam reingesteckt wird, verbindet auf eine ganz eigene Art und Weise.“  
**Leo Forsthofer**, Konditormeister, Oberlaa Süßwarenproduktion

„Bei der Teilnahme von Wettbewerben ist nicht zu unterschätzen, dass Fleiß und Ehrgeiz schon während der Vorbereitung wichtig sind. Das geht auch auf Kosten der privaten Freizeit, die der Lehrling bzw. die junge Fachkraft gewillt sein muss, aufzugeben. Während dieser Vorbereitungsphase ermutige ich meine Lehrlinge insofern, dass ich ihnen aufzeige, welche sichtbaren Lernfortschritte sie schon gemacht haben und dass sie stolz auf die Umsetzung ihrer Ideen sein können.“  
**Ernst Lienbacher**, Konditormeister, Konditorei Lienbacher

## LINKS



Infos zu **Voraussetzungen**, **Übungsbeispiele** aus vergangenen Wettbewerbsjahren, **Anmeldung** und den EuroSkills sowie WorldSkills finden Sie unter:  
[www.WKÖ/SkillsAustria.at](http://www.WKÖ/SkillsAustria.at)

### Informations- und Social Media Channels:

<https://www.flickr.com/photos/worldskills/collections/>

<https://www.instagram.com/worldskills/>

<https://www.youtube.com/user/euroskillsfilms>

### Blog-Eintrag zu den WorldSkills der **Zuckerbäckerei** Lubinger:

<https://lubinger.at/gold-fuer-stefan-siegerehrung-worldskills-2011-in-london/>

Der junge Konditorweltmeister Stefan Lubinger wurde als **Botschafter der Mehlspeiskultur** aufgenommen: <https://www.mehlspeiskultur.at/botschafter>





# Anhang

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2021

Ausgegeben am 23. Juli 2021

Teil II

336. Verordnung: Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung

### 336. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) (Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung)

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 118/2021, wird verordnet:

#### Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

§ 1. (1) Der Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) ist als Schwerpunktlehrberuf mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) Neben dem für alle Lehrlinge verbindlichen allgemeinen Teil ist einer der folgenden Schwerpunkte auszubilden:

1. Allgemeine Konditorei,
2. Patisserie.

(3) Eine Kombination der beiden Schwerpunkte ist nicht möglich, es können aber einzelne Inhalte des nicht ausgebildeten Schwerpunktes zusätzlich ausgebildet werden.

(4) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Konditor (Zuckerbäcker) bzw. Konditorin (Zuckerbäckerin) oder auf Wunsch geschlechtsneutral zu bezeichnen.

(5) Die Schwerpunktausbildung ist jedenfalls im Lehrvertrag und im Lehrabschlussprüfungszeugnis durch einen entsprechenden Hinweis neben der Bezeichnung des Lehrberufs zu vermerken.

#### Berufsprofil

§ 2. (1) Mit dem positiven Abschluss der Lehrabschlussprüfung und der Berufsschule verfügt die Fachkraft für Konditorei über die in Abs. 2 und 3 festgelegten beruflichen Kompetenzen.

#### (2) Gemeinsame fachliche Kompetenzbereiche:

##### 1. Konditoreierzeugnisse

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) stellt vielfältige Konditoreiwaren, Süßspeisen und Mehlspeisen unter Berücksichtigung traditioneller und moderner Handwerkstechniken, her.

Die Fachkraft arbeitet mit klassischen österreichischen sowie internationalen Rezepten, führt zugehörige Berechnungen, wie zB Verbrauchs- oder Kostenberechnungen, durch und passt Zutaten und Mengen an. Aus Standardrezepten leitet sie eigene Rezepte ab, adaptiert sie bei Bedarf nach Kundenbedürfnissen, wie durch den Einsatz von Zucker- und Milchalternativen und erarbeitet Rezept- und Arbeitschronologien.

Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate, wie unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Nüsse, Früchte oder Mehle, stellt die Fachkraft zur Verarbeitung bereit. Zur Herstellung der Mehl- und Süßspeisen führt sie rezept- gerecht Arbeitsschritte, wie Backen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Einmelieren, Füllen, Ausrollen, Schneiden und Stürzen, durch. Beim anschließenden Ausfertigen der Produkte, wie Torten, Petit Fours, Lebkuchenwaren, Speiseeis oder Canapés, wendet sie verschiedene Methoden, wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren und Formen an. Damit erreicht sie gewünschte Eigenschaften hinsichtlich Optik, Konsistenz und Geschmack. Gegebenenfalls achtet sie auf notwendige Haltbarmachung bzw. Konservierung. Sie handhabt benötigte Arbeitsutensilien und Geräte wie Temperaturmessgeräte oder Rühr- und Knetmaschinen und überwacht die Herstellung der Waren. Die fertiggestellten Waren präsentiert sie fachgerecht, wie zB durch Arrangieren in Vitrinen oder Dessertwägen.

Beim Ausführen der Arbeiten sorgt die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) dafür, dass facheinschlägige Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien, wie zB Hygienevorschriften und Vorgaben des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes eingehalten werden.

## **2. Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) verpackt die gefertigten Endprodukte anforderungsgerecht (zB gekühlt) und kennzeichnet sie nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung.

Zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit arbeitet sie bei einfachen lebensmitteltechnologischen Analysen mit und dokumentiert sie. Sie stellt produktspezifische Fehler, wie Fettreif oder Glasurfehler, fest und entnimmt nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben Rückstellproben.

Im Verkaufsgespräch berät die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) Kunden auf Basis ihrer Bedürfnisse und entwickelt das jeweils passende Angebot. Sie informiert über das betriebliche Sortiment und bietet auf Kundenwunsch Zusatzleistungen wie zB personalisierte Waren an. Dazu greift sie auf ihre fachliche Expertise und Wissen zu aktuellen Trends in der Branche zurück. Mit Beschwerden und Reklamationen geht sie kompetent um.

## **3. Warenwirtschaft**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kontrolliert den Warenbestand auf Qualität und Menge und ermittelt den erforderlichen Warenbedarf für die Herstellung der angebotenen Konditoreierzeugnisse. Sie unterstützt beim Tätigen von Anfragen sowie Einholen von Angeboten und führt Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse durch. Bei der Warenannahme überprüft sie Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferung. Im Rahmen der produktgerechten Lagerung achtet sie auf Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit. Zudem arbeitet die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mit.

### **(3) Schwerpunktbezogene fachliche Kompetenzbereiche:**

#### **1. Allgemeine Konditorei**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei kreiert vielfältige Konditoreiwaren in unterschiedlichen geschmacklichen und optischen Zusammenstellungen. Dazu verwendet sie produktbezogen unterschiedliche Teige, wie Hefe-, Plunder- Blätter-, und Mürbteig und Massen, wie Biskuit-, Brand-, Brüh- und Röstmassen. Diese kombiniert sie mit erzeugten Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen, um einen abgestimmten Gesamteindruck zu bewirken. Dazu verkostet sie einzelne Rohstoffe sowie Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung der hergestellten Waren.

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) entwirft und gestaltet, basierend auf dem jeweiligen Kundenauftrag, anlassbezogene Waren wie Torten, Dekorelemente und Schaustücke. Sie baut Torten fachgerecht auf und kreiert ansprechende Schnittbilder. Dabei berücksichtigt sie die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen. Mehrstöckige Torten, zB Hochzeitstorten setzt sie fachgerecht zusammen und stabilisiert sie.

#### **2. Patisserie**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie arbeitet mit verschiedenen Geschmackskombinationen, Texturen sowie Konsistenzen. Sie verkostet einzelne Rohstoffe sowie Endprodukte, schmeckt Inhaltsstoffe und Aromen heraus und unterstützt bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von Patisseriewaren. Sie bereitet im kochenden Wasser, in der Pfanne oder im Ofen verschiedene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen, zu und stellt passende Füllungen, Saucen und Toppings her. Zudem kreiert die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kalte Desserts, insbesondere Mousse, Cremen, Terrinen, Puddings, Fruchtdesserts, aber auch internationale Süßspeisen wie Tiramisu. Im Bereich der kleinen kalten und warmen Küche bereitet sie Getränke und kleine Speisen zu. Die erzeugten Patisseriewaren richtet sie servierfertig und optisch ansprechend an und gibt Speisen und Getränke aus. Dabei berücksichtigt sie die Wahl des Tellers, um die Wirkung des Produkts zu verstärken.

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) mit dem Schwerpunkt Patisserie wirkt bei der Menüplanung mit und rundet sie mit passenden, kleinen Zwischengängen und Desserts ab. Dabei berücksichtigt sie unterschiedliche Themen und Anlässe und kombiniert verschiedene Komponenten zu abgestimmten Tellerdesserts. Außerdem unterstützt sie bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen und gestaltet kalte und warme Buffets.

**(4) Fachübergreifende Kompetenzbereiche:**

Zur Erfüllung dieser fachlichen Aufgaben setzt die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) folgende fachübergreifende Kompetenzen ein:

**1. Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) verfügt über grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, um ihre Tätigkeiten effizient zu organisieren und auszuführen. Sie agiert innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation selbst-, sozial- und methodenkompetent und bearbeitet die ihr übertragenen Aufgaben lösungsorientiert sowie situationsgerecht auf Basis ihres Verständnisses für Intrapreneurship. Darüber hinaus kommuniziert sie zielgruppenorientiert, berufsadäquat auch unter Verwendung fremdsprachiger Fachausdrücke und agiert kundenorientiert.

**2. Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) wendet die Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements an und bringt sich in die Weiterentwicklung der betrieblichen Standards ein. Sie reflektiert ihr eigenes Vorgehen und nutzt die daraus gewonnenen Erkenntnisse in ihrem Aufgabenbereich. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) beachtet die rechtlichen und betrieblichen Regelungen für ihre persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz sowie die Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene. Bei Unfällen und Verletzungen handelt sie situationsgerecht. Darüber hinaus agiert die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) nachhaltig und ressourcenschonend.

**3. Digitales Arbeiten**

Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) wählt im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben die für ihre Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte, betriebliche Software und digitalen Kommunikationsformen aus und nutzt diese effizient. Sie beschafft auf digitalem Weg die für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen. Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) agiert auf Basis ihrer digitalen Kompetenz zielgerichtet und verantwortungsbewusst. Dazu zählt vor allem der sensible und sichere Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der betrieblichen und rechtlichen Vorgaben (zB Datenschutz-Grundverordnung).

**Berufsbild**

§ 3. (1) Zum Erwerb der im Berufsprofil angeführten beruflichen Kompetenzen wird das folgende Berufsbild mit Kenntnissen und Fertigkeiten in Form von Ausbildungszielen festgelegt.

(2) Das Berufsbild gliedert sich in fachübergreifende und fachliche Kompetenzbereiche.

(3) Die fachlichen Kompetenzbereiche sind nach Lehrjahren gegliedert. Die in den Kompetenzbereichen angeführten Kenntnisse und Fertigkeiten sind spätestens bis zum Ende des jeweils angeführten Lehrjahres zu vermitteln. Kenntnisse und Fertigkeiten, die sich über mehrere Lehrjahre erstrecken, sind in allen angeführten Lehrjahren zu vermitteln.

(4) Die fachübergreifenden Kompetenzbereiche sind während der gesamten Lehrzeit zu berücksichtigen und zu vermitteln.

(5) Fachübergreifende Kompetenzbereiche sind:

<b>1. Kompetenzbereich: Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld</b>
<b>1.1 Betriebliche Aufbau- und Ablauforganisation</b>
Die Fachkraft für Konditorei (Zuckerbäckerei) kann
1.1.1 sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden.
1.1.2 die wesentlichen Aufgaben der verschiedenen Bereiche des Lehrbetriebs erklären.
1.1.3 die Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche sowie der betrieblichen Prozesse darstellen.
1.1.4 die wichtigsten Verantwortlichen nennen (zB Geschäftsführer/in) und ihre Ansprechpartner/innen im Lehrbetrieb erreichen.
1.1.5 die Vorgaben der betrieblichen Ablauforganisation und des Prozessmanagements bei der Erfüllung ihrer Aufgaben berücksichtigen.
<b>1.2 Leistungsspektrum und Eckdaten des Lehrbetriebs</b>
Die Fachkraft kann

1.2.1 das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.
1.2.2 das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs erklären.
1.2.3 die Struktur des Lehrbetriebs beschreiben (zB Größenordnung, Tätigkeitsfelder, Rechtsform und deren Bedeutung).
1.2.4 Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen (zB Standort, Zielgruppen).
<b>1.3 Branche des Lehrbetriebs</b>
Die Fachkraft kann
1.3.1 einen Überblick über die Branche des Lehrbetriebs geben (zB Branchentrends).
1.3.2 die Position des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
<b>1.4 Ziel und Inhalte der Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten</b>
Die Fachkraft kann
1.4.1 den Ablauf ihrer Ausbildung im Lehrbetrieb erklären (zB Inhalte und Ausbildungsfortschritt).
1.4.2 Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären (zB Ausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule, Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung).
1.4.3 die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen und sich mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen.
<b>1.5 Rechte, Pflichten und Arbeitsverhalten</b>
Die Fachkraft kann
1.5.1 auf Basis der gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling ihre Aufgaben erfüllen.
1.5.2 Arbeitsgrundsätze wie Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit usw. einhalten und sich mit ihren Aufgaben im Lehrbetrieb identifizieren.
1.5.3 sich nach den innerbetrieblichen Vorgaben verhalten.
1.5.4 die Abrechnung ihres Lehrlingseinkommens interpretieren (zB Bruttobezug, Nettobezug, Lohnsteuer und Sozialversicherungsbeiträge).
1.5.5 Dienstpläne lesen.
1.5.6 Aufgaben von behördlichen Aufsichtsorganen, Sozialversicherungen und Interessenvertretungen erklären.
1.5.7 die für sie relevanten Bestimmungen des KJBG (minderjährige Lehrlinge) bzw. des AZG und ARG (erwachsene Lehrlinge) und des GIBG grundlegend verstehen.
<b>1.6 Selbstorganisierte, lösungsorientierte und situationsgerechte Aufgabenbearbeitung</b>
Die Fachkraft kann
1.6.1 ihre Aufgaben selbst organisieren und sie nach Prioritäten reihen.
1.6.2 den eigenen Arbeitsplatz sauber und in Ordnung halten.
1.6.3 den Zeitaufwand für ihre Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen.
1.6.4 für einen effizienten Arbeitsablauf sorgen.
1.6.5 sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren.
1.6.6 Lösungen für aktuell auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen treffen.
1.6.7 in Konfliktsituationen konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird.
1.6.8 sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen.
1.6.9 in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten.
1.6.10 die wesentlichen Anforderungen für die Zusammenarbeit in Projekten darstellen.
1.6.11 Aufgaben in betrieblichen Projekten übernehmen.

1.6.12 die eigene Tätigkeit reflektieren und gegebenenfalls Optimierungsvorschläge für ihre Tätigkeit einbringen.
<b>1.7 Zielgruppengerechte Kommunikation</b>
Die Fachkraft kann
1.7.1 mit verschiedenen Zielgruppen (wie Ausbildern/Ausbilderinnen, Führungskräften, Kollegen/Kolleginnen, Kunden/Kundinnen, Lieferanten/Lieferantinnen) kommunizieren und sich dabei betriebsadäquat verhalten.
1.7.2 ihre Anliegen verständlich vorbringen und der jeweiligen Situation angemessen auftreten.
1.7.3 berufsadäquat und betriebsspezifisch in einer Fremdsprache kommunizieren (Fachausdrücke nutzen, zB in Englisch und Französisch).
<b>1.8 Kundenorientiertes Agieren</b> (unter Kunden und Kundinnen werden sämtliche Adressaten der betrieblichen Leistungen verstanden)
Die Fachkraft kann
1.8.1 erklären, warum Kunden/Kundinnen für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen.
1.8.2 die Kundenorientierung bei der Erfüllung aller ihrer Aufgaben berücksichtigen.
1.8.3 mit unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betrieboptimierte Lösungen finden.
<b>2. Kompetenzbereich: Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten</b>
<b>2.1 Betriebliches Qualitätsmanagement</b>
Die Fachkraft kann
2.1.1 betriebliche Qualitätsvorgaben im eigenen Aufgabenbereich umsetzen.
2.1.2 an der Entwicklung von innerbetrieblichen Qualitätsstandards mitwirken.
2.1.3 die eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen.
2.1.4 die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen.
<b>2.2 Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz</b>
Die Fachkraft kann
2.2.1 Betriebs- und Hilfsmittel sicher und sachgerecht einsetzen.
2.2.2 rechtliche und betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten.
2.2.3 Aufgaben von mit Sicherheitsagenden beauftragten Personen im Überblick beschreiben.
2.2.4 berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, in ihrem Arbeitsbereich erkennen und sich entsprechend den ArbeitnehmerInnenschutz- und Brandschutzvorgaben verhalten.
2.2.5 sich im Notfall richtig verhalten.
2.2.6 bei Unfällen geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen.
2.2.7 die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden.
<b>2.3 Hygiene</b>
Die Fachkraft kann
2.3.1 die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben anwenden (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personahygiene).
2.3.2 betriebliche Hygienevorschriften und „Gute Hygiene Praxis“ (HACCP, IFS) einhalten und entsprechende Checklisten und Protokolle führen.
2.3.3 Reinigungspläne und etwaige Schädlingsbekämpfungspläne anwenden.
<b>2.4 Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln</b>
Die Fachkraft kann
2.4.1 die Bedeutung des Umweltschutzes für den Lehrbetrieb darstellen.

2.4.2 die Mülltrennung nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben umsetzen.
2.4.3 energiesparend arbeiten und Ressourcen sparsam einsetzen.
2.4.4 nachhaltig mit Waren (Rohstoffen, Halbfabrikaten usw.) umgehen, insbesondere mit verderblichen Produkten.
<b>3. Kompetenzbereich: Digitales Arbeiten</b> (Diese Berufsbildpositionen schließen gegebenenfalls auch entsprechende analoge Anwendungen mit ein)
<b>3.1 Datensicherheit und Datenschutz</b>
Die Fachkraft kann
3.1.1 die rechtlichen und betriebsinternen Vorgaben einhalten (zB Datenschutz-Grundverordnung).
3.1.2 Urheberrecht und Datenschutzbestimmungen beachten.
3.1.3 Gefahren und Risiken erkennen (zB Phishing-E-Mails, Viren).
3.1.4 Maßnahmen treffen, wenn Sicherheitsprobleme und Auffälligkeiten auftreten (zB rasche Verständigung von Dritten, des Datenschutzbeauftragten bzw. der verantwortlichen IT-Administration).
3.1.5 Maßnahmen unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben ergreifen, um Daten, Dateien, Geräte und Anwendungen vor Fremdzugriff zu schützen (zB sorgsamer Umgang mit Passwörtern und Hardware).
<b>3.2 Software und weitere digitale Anwendungen</b>
Die Fachkraft kann
3.2.1 betriebliche Software zur Auftragsabwicklung und weitere digitale Anwendungen kompetent verwenden.
3.2.2 die für eine auszuführende Aufgabe am besten geeignete betriebliche Software bzw. digitale Anwendung auswählen.
3.2.3 Inhalte aus verschiedenen Datenquellen beschaffen und zusammenfügen.
3.2.4 mit betrieblichen Datenbanken arbeiten (zB Daten in Rezeptdatenbanken anpassen, Mengen ändern).
3.2.5 Probleme im Umgang mit Software und digitalen Anwendungen lösen (zB Hilfefunktion nutzen, im Internet nach Problemlösungen recherchieren).
<b>3.3 Digitale Kommunikation</b>
Die Fachkraft kann
3.3.1 ein breites Spektrum an Kommunikationsformen verwenden (zB E-Mail, Telefon).
3.3.2 eine geeignete Kommunikationsform anforderungsbezogen auswählen.
3.3.3 verantwortungsbewusst und unter Einhaltung der betrieblichen Vorgaben in sozialen Netzwerken agieren.
<b>3.4 Datei- und Ablageorganisation</b>
Die Fachkraft kann
3.4.1 sich in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur zurechtfinden (zB gespeicherte Dateien finden).
3.4.2 in der betrieblichen Datei- bzw. Ablagestruktur arbeiten und dabei die Grundregeln eines effizienten Dateimanagements berücksichtigen (zB Ordner anlegen bzw. löschen, Vergabe von Dateinamen).
3.4.3 sich an die betrieblichen Vorgaben zur Datenanwendung und Datenspeicherung halten.
<b>3.5 Informationssuche und -beschaffung</b>
Die Fachkraft kann
3.5.1 Suchmaschinen für die Online-Recherche effizient nutzen.
3.5.2 nach gespeicherten Dateien suchen.

3.5.3 in bestehenden Dateien relevante Informationen suchen.
3.5.4 in Datenbankanwendungen Daten filtern (zB in Rezeptdatenbanken).
<b>3.6 Bewertung und Auswahl von Daten und Informationen</b>
Die Fachkraft kann
3.6.1 die Zuverlässigkeit von Informationsquellen und die Glaubwürdigkeit von Daten und Informationen einschätzen.
3.6.2 Daten und Informationen strukturiert aufbereiten.

(6) Fachliche Kompetenzbereiche sind:

<b>4. Kompetenzbereich: Herstellung von Konditoreierzeugnissen</b>			
<b>4.1 Rezepte und Optimierungen</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.1.1 Strömungen der nationalen und internationalen Ernährungstrends und der Herstellungsmethoden verfolgen.		x	x
4.1.2 einen Überblick über die branchenspezifischen Grundrezepte zur Herstellung von Konditoreiwaren und Halbfabrikaten geben und deren Zubereitung erläutern.	x		
4.1.3 Rezepte lesen und daraus relevante Informationen ermitteln.	x		
4.1.4 die Vollständigkeit von Rezepten beurteilen und unvollständige und inkorrekte Angaben identifizieren (zB Reihenfolge der Rohstoffe in Bezug auf die Verarbeitung).	x	x	
4.1.5 Gewichtsangaben umrechnen bzw. hochrechnen und Rezepte an entsprechende Produktionsmengen anpassen.	x		
4.1.6 Rezepte abändern und Ableitungen von Standardrezepten erstellen.	x	x	
4.1.7 bei Änderungen der Zutaten die Menge entsprechend anpassen.	x		
4.1.8 Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditoreiwaren durchführen, insbesondere Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Material-, Personal- und Produktionskosten berechnen.	x	x	
4.1.9 beim Entwickeln von Rezepten und Endprodukten mitarbeiten (zB Rezepte kreativ beeinflussen und anpassen).		x	x
4.1.10 auf Kundenwünsche und besondere ernährungswissenschaftliche und ernährungsphysiologische Bedürfnisse reagieren (zB mit Zucker- und Milchalternativen arbeiten, Allergene substituieren, vegane Endprodukte anbieten).			x
4.1.11 Rezept- und Arbeitschronologien erarbeiten.		x	x
4.1.12 Analyseergebnisse lesen und Informationen zur Optimierung von Rezepten entnehmen.			x
<b>4.2 Arbeitsgrundlagen und Arbeitsvorbereitung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.2.1 die relevanten Bestimmungen zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien (LMSVG, Codex Alimentarius Austriacus, LMIV, IFS usw.) bei der Durchführung von Arbeiten berücksichtigen.	x	x	x
4.2.2 die Grundlagen der Ernährungslehre darstellen.	x		
4.2.3 verschiedene Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Marzipan, Mehl, Nüsse, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Triebmittel,	x	x	x

Backmittel) sowie Konditoreiwaren erkennen und ihre Eigenschaften, Verwendungsmöglichkeiten, Bearbeitungsmöglichkeiten und Lagerung darstellen.			
4.2.4 die saisonale Verfügbarkeit von den zu verarbeitenden Rohstoffen, Hilfsstoffen, Halbfabrikaten (zB Obstsorten) einschätzen.	x		
4.2.5 die Frische von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten prüfen.	x	x	
4.2.6 einen Überblick über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur geben.	x		
4.2.7 branchenspezifische Verfahren zur Herstellung von Konditoreiwaren darstellen und zugehörige Werkzeuge und Geräte (Gießtrichter, Stabmixer, Rühr- und Knetmaschinen, Paletten, Temperaturmessgeräte, Öfen usw.) und ihre Funktionsweise erläutern.	x	x	
4.2.8 einen Überblick über das betriebliche Sortiment geben.	x		
4.2.9 erklären, welche Endprodukte saisonal im Sortiment aufgenommen werden (zB Weihnachten, Ostern, Muttertag).	x		
4.2.10 Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten.	x		
4.2.11 mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen und benötigte Zutaten auswiegen.	x		
<b>4.3 Geräte und Maschinen</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.3.1 Informationen, die zur Durchführung von Arbeiten an Geräten und Maschinen benötigt werden, aus technischen Unterlagen (Bedienungsanleitungen, Datenblätter usw.) ermitteln und anwenden.	x	x	
4.3.2 für anstehende Arbeiten benötigte Werkzeuge und Geräte (zB Gießtrichter, Stabmixer, Rühr- und Knetmaschinen, Palette, Temperaturmessgeräte, Öfen) vorbereiten und für deren Einsatzbereitschaft sorgen (Reinigen, Pflegen usw.).	x	x	x
4.3.3 Werkzeuge, Geräte und betriebsspezifische Maschinen unter Berücksichtigung zugehöriger Sicherheitsvorschriften handhaben bzw. bedienen und den Produktionsprozess überwachen.	x	x	x
<b>4.4 Rohstoffverarbeitung und Halbfabrikaterzeugung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.4.1 Lebensmittel verarbeiten, insbesondere unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.	x		
4.4.2 branchenspezifische Arbeitsschritte zur Herstellung von Konditoreiwaren, insbesondere Backen, Kochen, Rösten, Garen, Schmelzen, Temperieren, Abklaren, Schlagen, Rühren, Passieren, Sieben, Einmelieren, Mischen, Dressieren, Füllen, Aufstreichen, Trocknen, Ausrollen, Schneiden, Würzen und Stürzen durchführen.	x	x	
4.4.3 verschiedene Zubereitungsarten rezeptgerecht kombinieren.	x	x	
4.4.4 Geliermittel, Verdickungsmittel, Bindemittel, Lockerungs- und Triebmittel fachgerecht einsetzen.		x	x
4.4.5 Zucker fachgerecht mit Hilfe der Zuckertabelle verarbeiten, um verschiedene Produkte zu erzeugen (Zuckermasse, Karamell usw.).	x	x	
4.4.6 Schokolade (zB Kuvertüre) temperieren und fachgerecht verarbeiten.	x	x	
4.4.7 betriebsspezifische Teige, Massen, Glasuren, Dessertcremen, Fruchtsaucen, Fruchtsalate, Füllungen und Mousse herstellen.	x	x	x
<b>4.5 Konditoreiwaren und Mehlspeisen</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		

	1	2	3
4.5.1 Konditoreiwaren und -erzeugnisse herstellen (Torten, Schnitten, Kuchen, Rouladen, Stückdesserts, Petits Fours, Teegebäck usw.).		x	x
4.5.2 Konditoreiwaren aus Teigen (Konditoreibackwaren) herstellen.	x	x	
4.5.3 Konditoreiwaren aus betriebsspezifischen leichten, schweren und speziellen Massen herstellen.	x	x	x
4.5.4 klassische österreichische Mehlspeisen herstellen (zB Palatschinken, Schmarren, Tascherl, Strudel, Salzburger Nockerl).		x	x
4.5.5 betriebsspezifische warme und kalte Desserts herstellen.		x	x
4.5.6 Konfiserieprodukte, Schokoladeprodukte und Zuckerwaren herstellen (Pralinen, Bonbons usw.).		x	x
4.5.7 Fruchterzeugnisse (zB Marmelade) erzeugen.			x
4.5.8 Salz-, Käse- und Kleingebäck herstellen.		x	x
<b>4.6 Kleine kalte und warme Küche</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.6.1 einen Überblick über die kleine kalte und warme Küche geben.	x	x	
4.6.2 betriebsspezifische Speisen der kleinen kalten und warmen Küche zubereiten.	x	x	
4.6.3 Canapés belegen und dekorieren.	x	x	x
4.6.4 betriebsspezifische alkoholfreie Getränke zB Kaffee- und Teespezialitäten, Fruchtsäfte, Gemüsegetränke und Softdrinks zubereiten.			x
<b>4.7 Speiseeiserzeugung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.7.1 die Grundlagen der Speiseeiserzeugung, insbesondere die speziellen Hygienebedürfnisse, darstellen.		x	
4.7.2 Eis in diversen Sorten herstellen.		x	x
4.7.3 Halbgefrorenes (Semifreddo, Parfait, Sorbet usw.) erzeugen.		x	x
4.7.4 Eisspeisen und Eisdesserts (zB Omelette surprise, Eisterrinen) herstellen und anrichten.		x	x
<b>4.8 Lebzelterei</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.8.1 die Grundlagen der Lebzelterei als Basis des Lehrberufs Konditorei darstellen (Lebkuchenerzeugung usw.).	x	x	
4.8.2 Lebkuchen-Grundteige und Spezialteige (Honigteig, Zuckerteig, Sirupteig usw.) sowie zugehörige Glasuren (Dextringlasur, Fadenzuckerglasur usw.) herstellen.	x	x	
4.8.3 Lebkuchenwaren füllen, glasieren und beeeisen.		x	x
<b>4.9 Dekoration, Ausfertigung und Präsentation</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.9.1 die kreative Dekoration und Ausfertigung von Konditoreiwaren (zB Torten, Tellerdesserts) planen und ihre Vorschläge skizzieren.			x
4.9.2 essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialien, insbesondere Zucker, Marzipan und Schokolade herstellen (zB Hippen, Krokant, Schokoladebögen, Spinnzucker, Gitter) und verschiedenen Verzierungstechniken anwenden (zB Spritztechnik, Pinseltechnik, Mirror Glaze).		x	x

4.9.3 Modellierwerkzeuge fachgerecht handhaben.		x	x
4.9.4 Vorlagen und Schablonen erstellen.			x
4.9.5 mit Vorlagen, Formen und Schablonen arbeiten.			x
4.9.6 Konditoreiwaren ausfertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchführen, insbesondere Ausstechen, Glasieren, Eindecken, (zB mit Fondant), Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen usw.	x	x	
4.9.7 Konditoreiwaren auflegen und arrangieren (einzeln oder sortiert).	x	x	
4.9.8 hergestellte Waren fachgerecht präsentieren zB auf die Anordnung in Vitrinen und Dessertwägen achten.			x
<b>4.10 Konservierung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
4.10.1 die geschmacklichen und optischen Auswirkungen unterschiedlicher Techniken zur Haltbarmachung und Konservierung von Lebensmitteln darstellen (zB Auswirkungen auf Geschmack, Optik, Konsistenz und Textur, Vitaminverlust).		x	
4.10.2 Endprodukte durch den Einsatz verschiedener Konservierungsverfahren veredeln und/oder haltbar machen (durch das Zuführen von Zucker oder Alkohol, Erhitzen, Kühlen usw.).		x	x
<b>5. Kompetenzbereich: Verpackung, Qualitätssicherung, Kundenberatung und Verkauf</b>			
<b>5.1 Verpackung und Produktkennzeichnung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.1.1 Packmittel (Verpackungen, Behälter usw.) anforderungsgerecht auswählen und zur Verwendung vorschlagen.			x
5.1.2 Vorgaben für die Produktkennzeichnung umsetzen, insbesondere die Vorgaben der LMIV.		x	x
5.1.3 die Auswirkungen von inkorrektter Kennzeichnung von Endprodukten darstellen (zB nicht gekennzeichnete Allergene).		x	
5.1.4 gefertigte Endprodukte, insbesondere Produkte mit spezieller Handhabung (zB gekühlte oder gefrorene Produkte), produkt- und versandgerecht verpacken.			x
5.1.5 Endprodukte kommissionieren und die zusammengestellten Versandeinheiten prüfen.			x
<b>5.2 Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.2.1 die fortlaufende Qualitätskontrolle durchführen (Verarbeitungsfehler an Produkten oder Verpackungen erkennen, die Verkaufsfähigkeit von Produkten beurteilen usw.) und im Anlassfall entsprechende Maßnahmen setzen (zB melden, korrigieren, ausscheiden).	x	x	x
5.2.2 Fehler an Konditoreiwaren erkennen (Glasurfehler, Fettreif usw.) und Rückschlüsse auf deren Entstehung ziehen.	x	x	
5.2.3 bei der Durchführung von lebensmitteltechnologischen Versuchen und Analysen mitarbeiten, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Produktqualität zu erkennen (zB Teige auswaschen, Fettreifeanalysen durchführen).		x	x
5.2.4 die Notwendigkeit von fachgerechten Dokumentationen für die Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit darstellen.		x	
5.2.5 bei der Entnahme von Rückstellproben, zB von Speiseeis, unter Einhaltung der		x	x

rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitarbeiten.			
5.2.6 Ergebnisse von Analysen und Qualitätskontrollen fachgerecht dokumentieren (zB Inhalte, Methoden, Vorgehensweisen, Prüfungen, Prüfintervalle).		x	x
5.2.7 die Wichtigkeit einer professionellen Unternehmenspräsentation als Grundlage für Audits erkennen.			x
<b>5.3. Kundenberatung und Verkauf</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
5.3.1 auf ihr persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild achten und Kunden gegenüber professionell auftreten.		x	x
5.3.2 Kunden über die angebotenen Endprodukte bzw. Dienstleistungen (zB personalisierte Waren) beraten.		x	x
5.3.3 Verkaufsgespräche führen, den Bedarf und die Wünsche der Kunden ermitteln, Verkaufsargumente ableiten, Vorschläge unterbreiten und Fragen und Einwände der Kunden berücksichtigen.			x
5.3.4 Kunden über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur sowie aktuelle Trends informieren.		x	x
5.3.5 die Bedeutung eines professionellen Umgangs mit Beschwerden und Reklamationen erklären.		x	x
5.3.6 Beschwerden und Reklamationen entsprechend den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben bearbeiten oder weiterleiten.			x
<b>6. Kompetenzbereich: Warenwirtschaft</b>			
<b>6.1 Beschaffungsprozess</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.1.1 den Ablauf und die Prinzipien des betrieblichen Beschaffungsprozesses beschreiben (zB Bezugsquellen, Freigabeprozesse, Zuständigkeiten, Kontrollmechanismen).		x	x
6.1.2 die rechtlichen Bedingungen für das Zustandekommen und die Erfüllung von (Kauf-)Verträgen darstellen.	x	x	
6.1.3 mögliche Vertragswidrigkeiten bei der Erfüllung von (Kauf-)Verträgen (zB Zahlungsverzug) sowie deren rechtlichen Konsequenzen erklären.	x	x	
<b>6.2 Bedarfsermittlung und Bestellung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.2.1 den Warenbestand (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) anhand von Listen oder aus dem elektronischen Warenwirtschaftssystem ermitteln.		x	x
6.2.2 feststellen, ob die für die Herstellung von Konditoreiwaren benötigten Waren in aus-reichender Menge und Qualität zur Verfügung stehen.		x	x
6.2.3 Bestellmengen aufgrund der betrieblichen Vorgaben (zB Mindestbestand, Mindestbestellmenge) vorschlagen.		x	x
6.2.4 Anfragen tätigen und Angebote einholen.			x
6.2.5 bei Bestellungen unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben mitwirken zB einen Bestellvorgang vorbereiten und dabei Angebote und Konditionen berücksichtigen.			x
6.2.6 mögliche Auswirkungen von fehlerhaften Bestellungen unter rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Aspekten beurteilen.			x

<b>6.3 Warenannahme</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.3.1 Waren (zB Rohstoffe, Hilfsstoffe, Halbfabrikate) unter Beachtung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben an- und übernehmen.		x	x
6.3.2 Waren im Wareneingangsbuch bzw. Warenwirtschaftssystem vermerken.		x	x
6.3.3 die Lieferungen mit dem Auftrag vergleichen und Bestell- und Lieferscheine kontrollieren.		x	x
6.3.4 Waren kontrollieren und feststellen, ob die Qualität, Mindesthaltbarkeit und Frische den Anforderungen entspricht.		x	x
6.3.5 bei gekühlten und gefrorenen Waren die Temperatur überprüfen.		x	x
6.3.6 allfällige Mängel feststellen und dokumentieren.		x	x
6.3.7 Maßnahmen bei Lieferverzug oder mangelhaften Lieferungen im Einklang mit den rechtlichen und betrieblichen Vorgaben ergreifen (zB melden).		x	x
<b>6.4 Lagerwirtschaft</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
6.4.1 Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit produktgerecht (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht usw.) lagern, zB kühlen, tiefkühlen, auftauen, portionieren.	x	x	x
6.4.2 für die nachhaltige Verwendbarkeit von Waren sorgen (zB angebrochene Waren fachgerecht für die Weiterverarbeitung lagern).		x	x
6.4.3 Lagerbestände kontrollieren.	x	x	x
6.4.4 Verfallsdaten beachten und kontrollieren.		x	x
6.4.5 den Qualitätsverfall von Waren beurteilen.			x
6.4.6 Schädlingsbefall erkennen (zB an Früchten, Nüssen).		x	x
6.4.7 nicht mehr nutzbare oder verdorbene Waren aussortieren und fachgerecht entsorgen.		x	x
6.4.8 bei unterschiedlichen Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen mitarbeiten.		x	x
6.4.9 die Notwendigkeit der Inventur erklären und Arbeiten im Rahmen der Inventur durchführen.			x

(7) Fachliche Kompetenzbereiche im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei sind:

<b>7. Kompetenzbereich: Herstellung von Konditoreiwaren</b>			
<b>7.1 Teige, Massen, Füllungen und Glasuren</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.1.1 Teige herstellen und verarbeiten, insbesondere Hefeteig (zB Mohn- und Nussstrudel (Potizen), Streuselkuchen, Marillen- oder Zwetschkenfleck, Buchteln, Bienenstich, Brioches, Pinze, Krapfen, Christstollen, Mohn- und Nussbeugel, gerührter Hefegugelhupf, Savarins), Plunderteig (zB Croissants, Butterkipferl, Mohn- oder Nusschlaufen, Marillenplunder, Früchteplunder), Blätterteig (zB Kaffeegebäck wie Strudel, Palmblätter, Schaumrollen, Cremeschnitten, Hohlpasteten, pikant gefüllte Backwaren) und Mürbteig (zB Linzer Augen, Vanillekipferl, Käsemürbgebäck, Spritzgebäck).	x	x	x
7.1.2 leichte, schwere und spezielle Massen herstellen und verarbeiten insbesondere Biskuitmassen, Wiener Massen, Kuchenmassen, Linzer Massen, Baumkuchenmassen, Schaummassen, Makronenmassen, Hippenmassen, Brand- oder Brühmassen, Röstmassen.		x	x

7.1.3 Füllcremen herstellen und verarbeiten insbesondere gerührte Cremes (zB Buttercremen), gekochte Cremes (zB Vanillecreme, Fruchtcreme, Pariser Creme, Ganachecreme, Bayrische Creme), geschlagene Cremes (zB Oberscreme, Schlagcreme) und Mousses.		x	
7.1.4 Füllungen herstellen und verarbeiten insbesondere Nussfüllungen, Mohnfüllungen, Fruchtfüllungen, Topfenfüllungen, Punschfüllung und Vanillecremen.		x	x
7.1.5 Glasuren und Überzugsmassen herstellen und verarbeiten insbesondere Spritzglasuren, Zitronenglasuren, Fondant, Sacherglasur, Ganacheglasur, Fettglasurmasse, Gelees, Konfitüren und Nappage.		x	x
<b>7.2 Verkostung und Vollendung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.2.1 Zutaten und Endprodukte (Konditoreiwaren, Speiseeis, Bonbon- und Zuckerwaren, Produkte der Lebzelterei usw.) verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.		x	x
7.2.2 beim Kreieren von Konditoreiwaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten.			x
7.2.3 Konditoreiwaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			x
<b>7.3 Dekoration und Ausfertigung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
7.3.1 die Wirkung von verschiedenen Formen, Farben, Oberflächengestaltungen, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen bei der Gestaltung von Konditoreiwaren berücksichtigen insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke.		x	x
7.3.2 Torten fachgerecht aufbauen und ansprechende Schnittbilder erzielen.		x	x
7.3.3 Glasuren und Überzüge für Torten fachgerecht und optisch ansprechend aufbringen.		x	x
7.3.4 einen abgestimmten Gesamteindruck bei der Kombination von Teigen, Massen, Füllungen, Füllcremen, Glasuren, Überzügen und Dekorelementen bewirken.			x
7.3.5 auf Grundlage des jeweiligen Kundenauftrages Konzepte zur Gestaltung von anlassbezogenen Waren, insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke (Farbgestaltung, Ausführung usw.) entwickeln.			x
7.3.6 anlassbezogene Waren, insbesondere Torten, Dekorelemente und Schaustücke für spezielle Anlässe (mit Dekor) aus unterschiedlichen Materialien unter Berücksichtigung des Kundenauftrages herstellen, insbesondere Geburtstags- und Motivtorten und mehrstöckige Hochzeitstorten.			x
7.3.7 mehrstöckige Torten fachgerecht transportieren, zusammensetzen und stabilisieren.		x	x

(8) Fachliche Kompetenzbereiche im Schwerpunkt Patisserie sind:

<b>8.Kompetenzbereich: Herstellung von Patisseriewaren</b>			
<b>8.1 Entwicklung, Verkostung und Vollendung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.1.1 Produkte (Patisseriewaren, Speiseeis, Bonbon- und Zuckerwaren, Produkte der Lebzelterei usw.) verkosten, Inhaltsstoffe erkennen, Aromen herausschmecken und sich in der betrieblichen Sensoriksprache ausdrücken.		x	x

8.1.2 spezielle in der Patisserie eingesetzte Zutaten (Gewürze usw.) verkosten und die Verbindung unterschiedlicher Zutaten abschätzen.		x	x
8.1.3 mit Geschmackskomponenten experimentieren und verschiedene Kombinationen (ausgefallen, harmonisch, kreativ usw.) schaffen.		x	x
8.1.4 alkoholische Getränke zum Aromatisieren und Abschmecken von Süßspeisen verwenden.		x	x
8.1.5 verschiedene Texturen und Konsistenzen bei der Gestaltung von Süßspeisen und Desserts berücksichtigen (zB Geliermethoden, Stickstoff, Gel, Gelees, Sponge, Chips, Espuma, Ganache).			x
8.1.6 beim Kreieren von Patisseriewaren in verschiedenen Geschmackszusammenstellungen mitarbeiten und für ein abgestimmtes Foodpairing sorgen (zB Speck und Schokolade, Gemüse im Dessert).			x
8.1.7 Patisseriewaren geschmacklich verfeinern und vollenden.			x
<b>8.2 Patisseriewaren</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.2.1 in Wasser gekochte Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen, insbesondere Knödel, Tascherl, Nockerl (zB Topfennockerl), Nudeln (zB Schupfnudeln) aus verschiedenen Teigen (Topfen,- Kartoffel,- Brandteig, Hefeteig usw.) und Massen (Topfenknödelmasse, Grießknödelmasse usw.) mit passenden Füllungen.	x	x	x
8.2.2 süße Füllungen (zB aus Steinfrüchten, Beerenfrüchten, Fruchtmasse, Marmeladen, Nougat, Schokolade) und pikante Füllungen (zB aus Pilzen, Spinat, Selchfleisch, Schinken) herstellen.	x	x	
8.2.3 Saucen und Toppings herstellen, insbesondere Vanille,- Schokolade,- Fruchtsoßen, Cremesaucen (zB gebundene Mostsauce), karamellierte Saucen (zB Orangensauce), Weinchaudeau, Fruchtragout, Röster, Mus, Kompotte, Butterbrösel, Krokant, Mohn-Zucker und geklärte Butter.	x	x	
8.2.4 am Herd zubereitete Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen, insbesondere Palatschinken, Crêpes, Dalken und Schmarren (zB Kaiserschmarren, Topfenschmarren, Grießschmarren).		x	x
8.2.5 in Fett gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herstellen, insbesondere Früchte in Backteig (zB Milchbackteig, Weinbackteig, Bierbackteig), Krapfen, Spritzkrapfen (Brandteig), gebackene Mäuse und Pofesen.		x	x
8.2.6 im Ofen gebackene Süßspeisen bzw. Mehlspeisen erzeugen, insbesondere Soufflés, warme Puddings (zB Mohr im Hemd, Gewürzpudding, Topfenpudding), Omeletts (zB Biskuit-, Auflauf-, Bechamelomelette), Salzburger Nockerln, Buchteln, Strudel (zB Milchrahmstrudel), überbackene Palatschinken.		x	x
8.2.7 süße und pikante Aufläufe (zB Scheiterhaufen, Reisauflauf) herstellen.		x	x
8.2.8 flambierte Süßspeisen herstellen und präsentieren (zB flambierte Früchte oder Crêpes).			x
8.2.9 kalte Desserts zubereiten, insbesondere Mousse, Cremen, Terrinen, Puddings (zB kalter Reispudding) und Fruchtdesserts (zB Fruchtсалate, Kaltschalen, Kompotte).	x	x	x
8.2.10 internationale Süßspeisen herstellen (zB Bread and Butterpudding, Chiapudding, Tiramisu, Creme Brulée, Gibanica, Profiteroles, getränkte Savarins).			x
8.2.11 vegetarische und vegane Umsetzungen von Desserts und Süßspeisen vorschlagen.			x
<b>8.3 Präsentation und Gestaltung</b>			

Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.3.1 für die jeweilige Speise den richtigen Teller wählen und dabei die Wirkung des Produkts auf verschiedenen Tellern beachten (Anrichtetechnik, Greifraum usw.).		x	x
8.3.2 Süßspeisen und Desserts präsentieren, garnieren und anrichten.		x	x
8.3.3 Buffets befüllen, Waren ansprechend anrichten und unter Beachtung des Mottos der jeweiligen Veranstaltung gestalten.			x
8.3.4 Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenstellen und anrichten.			x
8.3.5 Süßspeisen oder Desserts vor dem Gast präsentieren (zB Live Plating, flambieren).			x
8.3.6 beim Vorbereiten von Süßspeisen und Desserts für die Food-Fotografie mitwirken (zB für Fotoboxen oder den Social-Media-Auftritt des Unternehmens)			x
<b>8.4 Kleine kalte und warme Küche</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.4.1 kleine kalte Speisen, insbesondere Cocktails und Salate sowie Klassiker wie zB gefüllte Eier oder Schinkenrollen herstellen und anrichten.	x	x	x
8.4.2 pikante Brotaufstriche herstellen.	x	x	x
8.4.3 belegte Brote, Sandwiches, Fingerfood, gefüllte Croissants und Canapés belegen und als Teller- und als Buffetspeise anrichten.	x	x	x
8.4.4 kleine warme Speisen, insbesondere Schinken-Käse-Toast, Schinkenkipferl, Quiche, Gulaschsuppe herstellen und anrichten.	x	x	x
8.4.5 Kleingebäcke (zB Jourgebäcke) herstellen.		x	x
8.4.6 Speisen und Getränke zur Ausgabe bereitstellen.	x	x	x
<b>8.5 Getränke</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.5.1 Aufguss- und Heißgetränke sowie Kakao- und Milchmodgetränke zubereiten und servierfertig anrichten.		x	x
8.5.2 Säfte und Erfrischungsgetränke selbst zubereiten und servierfertig anrichten insbesondere Fruchtsäfte, Gemüsegetränke und Softdrinks.	x	x	x
<b>8.6 Mise en Place</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		
	1	2	3
8.6.1 die grundlegenden Aufgabenbereiche der jeweiligen Küchenposten erklären, fachgerecht benennen und mit ihnen in der Küchenfachsprache kommunizieren.	x		
8.6.2 einen Überblick über die Gerichte aus dem betrieblichen Speisenangebot sowie die im Betrieb verwendeten Gedeckarten und das Gläsersortiment geben.	x		
8.6.3 seinen Küchenposten mit benötigten Lebensmitteln aus verschiedenen Lagerorten befüllen und die benötigten Arbeitsmittel zusammenstellen, um ein zügiges Ausfertigen von Speisen zu gewährleisten (Mise en Place).	x	x	
<b>8.7 Menüzusammenstellung und Menüplanung</b>			
Die Fachkraft kann	Lehrjahr		

	1	2	3
8.7.1 die Grundlagen der Speisenabfolge und Speisenzusammenstellung beachten und die internationale Speisenfolge im Rahmen des Angebots anwenden.		x	
8.7.2 passende Desserts und Zwischengänge unter Berücksichtigung unterschiedlicher Themen und Anlässe, vorschlagen, zB Amuse-Bouche, Pré-Dessert, Sorbet- Gang.		x	x

(9) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBI. Nr. 599/1987, in der jeweils geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBI. II Nr. 436/1998, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen.

## **Lehrabschlussprüfung**

### **Allgemeine Bestimmungen**

- § 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.
- (2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.
- (3) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.
- (4) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

### **Theoretische Prüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

- § 5. (1) Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Konditorei- und Patisseriewaren und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.
- (2) Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

#### **Konditorei- und Patisseriewaren**

- § 6. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:
1. facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien,
  2. Rezepte und Optimierungen,
  3. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate,
  4. Konditorei- und Patisseriewaren (Produkte),
  5. Verkostung und Vollendung,
  6. Dekoration und Präsentation,
  7. Verpackung und Produktkennzeichnung,
  8. Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation,
  9. Waren- und Lagerwirtschaft,
  10. Kundenberatung.
- (2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
1. fachliche Richtigkeit,
  2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.
- (3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 100 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

#### **Angewandte Mathematik**

- § 7. (1) Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:
1. Rezeptberechnungen/Rezeptkalkulationen (zB Umrechnungen, Anpassung von Produktionsmengen),
  2. Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditorei- und Patisseriewaren (Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Materialkosten usw.),
  3. Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Zutatenkennzeichnungsrechnung (Quid), Nährwertberechnungen usw.),

4. Brutto-, Netto- und Taragewichtrechnung.
- (2) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
  1. fachliche Richtigkeit,
  2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.
- (3) Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

#### **Praktische Prüfung**

§ 8. Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

#### **Prüfarbeit**

§ 9. (1) Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil. Sie ist mit einer Note zu bewerten.

(2) Im praktischen Teil hat die zur Prüfung antretende Person nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten.

#### **Schwerpunkt: Allgemeine Konditorei**

(3) Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. ein Konzept zur Gestaltung einer Torte für einen vorgegebenen Anlass zu entwickeln und dieses umzusetzen.
2. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

(4) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
2. Konditoreiwaren unter Verwendung verschiedener, selbst erzeugter Halbfabrikate wie Teige, Massen, Füllcremen, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen sowie verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen, Färben, Bemalen, Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren und Formen,
3. Konditoreiwaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

#### **Schwerpunkt: Patisserie**

(5) Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Patisserie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. zu einem vorgegebenen Menü ein passendes Tellerdessert aus drei Komponenten zusammenzustellen, herzustellen und anzurichten,
2. eine Aufschnitttorte zu erzeugen,
3. Speisen der kleinen kalten oder warmen Küche (zB Canapés) herzustellen und anzurichten,
4. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren, auszufertigen und anzurichten.

(6) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern und für ein abgestimmtes Foodpairing zu sorgen,
2. Patisseriewaren (Eis oder Mousse, Stückdesserts, Petit Fours usw.) unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen,
3. Patisseriewaren zu verkosten,

4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

(7) Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Konditorei- bzw. Patisseriewaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

(8) Für die Bewertung des praktischen Teils sind folgende Kriterien maßgebend.

1. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. fachgerechte Umsetzung (zB ansprechende Schnittbilder),
4. Geschmack und Aussehen,
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten,
6. Hygiene und Sauberkeit.

(9) Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend.

1. Präsentation der Waren (zB optischer Gesamteindruck, verkaufsfertiges Arrangieren und Zusammenstellen),
2. professionelles Präsentationsverhalten.

(10) Die Aufgaben im praktischen Teil sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

(11) Der mündliche Prüfungsteil soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest zehn Minuten dauern. Er ist nach 15 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

(12) Die zur Prüfung antretende Person kann die ihr bekannt gegebenen eigenen Materialien, Maschinen und Geräte verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission sie von der Verwendung ausschließen.

(13) Die zur Prüfung antretende Person hat die ihr bekannt gegebenen Halbfertigteile zur Prüfung mitzubringen.

### **Fachgespräch**

§ 10. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person und die Schwerpunktausbildung zu berücksichtigen. Inhalte aus den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung und Umweltschutz sind miteinzubeziehen.

(3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

(4) Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

### **Wiederholungsprüfung**

§ 11. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 12. (1) Diese Verordnung tritt mit Ausnahme der §§ 4 bis 11 mit 1. August 2021 in Kraft.

(2) Die §§ 4 bis 11 treten mit 1. Jänner 2023 in Kraft.

(3) Die Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 27. August 1973, mit der Ausbildungsvorschriften für weitere Lehrberufe erlassen werden, BGBI. Nr. 491/1973, in der Fassung der Verordnung BGBI. II Nr. 129/2017, tritt mit Ablauf des 31. Juli 2021 außer Kraft.

(4) Die Verordnung des Bundesministers für Handel, Gewerbe und Industrie vom 14. Mai 1975 mit der die Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) erlassen wird, BGBl 272/1975, tritt mit Ablauf des 31. Dezember 2022 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Juli 2021 im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) gemäß Anlage 11 der in Abs. 3 angeführten Verordnung ausgebildet wurden und die Lehrzeit noch nicht beendet haben, können bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit (ohne Lehrzeitunterbrechung) nach den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften weiter ausgebildet werden.

(6) Lehrlinge, die gemäß dieser Verordnung oder im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) ausgebildet werden und deren vereinbarte Lehrzeit vor dem 1. Jänner 2023 endet, können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der Prüfungsordnung für die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker), BGBl. Nr. 272/1975, antreten.

(7) Lehrzeiten, die im Lehrberuf Konditor (Zuckerbäcker) gemäß den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) gemäß dieser Verordnung zur Gänze anzurechnen.

### Schramböck

	Unterzeichner	serialNumber=932783133,CN=Bundeskanzleramt,C=AT
	Datum/Zeit	2021-07-23T13:16:51+02:00
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: <a href="https://www.signaturpruefung.gv.at">https://www.signaturpruefung.gv.at</a> Informationen zur Prüfung des Ausdrucks finden Sie unter: <a href="https://www.bundeskanzleramt.gv.at/verifizierung">https://www.bundeskanzleramt.gv.at/verifizierung</a>
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.

# Ihr erster Ansprechpartner

Bei Fragen rund um die Lehrlingsausbildung wenden Sie sich an die Lehrlingsstelle Ihres Bundeslandes.

## **Wirtschaftskammer Burgenland**

Robert-Graf-Platz 1  
7000 Eisenstadt  
T: 05 90 907-5411  
E: lehrlingsstelle@wkbgl.at  
W: wko.at/bgld/bildung-lehre

## **Wirtschaftskammer Steiermark**

Körbnergasse 111-113  
8010 Graz  
T: 0316 601  
E: lehrlingsstelle@wkstmk.at  
W: wko.at/stmk/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Kärnten**

Koschutastraße 3  
9020 Klagenfurt am Wörthersee  
T: 05 90 904-855  
E: lehrlingsstelle@wkk.or.at  
W: wko.at/ktn/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Tirol**

Egger-Lienz-Straße 118  
6020 Innsbruck  
T: 05 90 905-7302  
E: lehrling@wktirol.at  
W: www.tirol-lehring.at

## **Wirtschaftskammer Niederösterreich**

Wirtschaftskammer-Platz 1  
3100 St. Pölten  
T: 02742 851-17900  
E: lehrlingsstelle@wknoe.at  
W: wko.at/noe/bildung

## **Wirtschaftskammer Vorarlberg**

WIFI-Campus Trakt B  
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn  
T: 05522 305-1155  
E: lehre@wkv.at  
W: wko.at/vlbg/ba

## **Wirtschaftskammer Oberösterreich**

Wiener Straße 150  
4020 Linz  
T: 05 90 909-2000  
E: lehrvertrag@wkoee.at  
W: www.lehrvertrag.at

## **Wirtschaftskammer Wien**

Straße der Wiener Wirtschaft 1  
1020 Wien  
T: 01 514 50-2010  
E: lehrlingsstelle@wkw.at  
W: wko.at/wien/lehrling

## **Wirtschaftskammer Salzburg**

Julius-Raab-Platz 2a  
5027 Salzburg  
T: 0662 88 88  
E: lehrlingsstelle2@wks.at  
W: wko.at/sbg/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Österreich**

Wiedner Hauptstraße 63  
1045 Wien  
T: 05 90 900  
E: bp@wko.at  
W: wko.at/bildung

[www.qualitaet-lehre.at](http://www.qualitaet-lehre.at)

