

Berufsprofil

Konditor

Bezeichnung in Landessprache:

Cukrász

Land:



 Ungarn

Gültigkeit:

01.01.2011 bis 31.12.2011

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Die Ausbildung besteht aus 5 Modulen:

- 6273-11 Betriebswirtschaftliches Handeln in der Gastronomie
- 6274-11 Grundlagen der Tätigkeit in der Gastronomie
- 6275-11 Fachbezogene Kommunikation in der Fremdsprache
- 6352-11 Herstellung von Konditoreierzeugnissen
- 6276-11 Produktionsaufgaben im Konditoreibereich

1) Betriebswirtschaftliches Handeln in der Gastronomie

- Betriebswirtschaftliche Zusammenhänge anwenden
- Angebot und Nachfrage im Betrieb ermitteln
- Auswahl zusammenstellen, Preisliste erstellen

- Die Änderungen des Warenbestandes ständig überwachen
- Den täglichen Warenbestand kontrollieren und Waren aus dem Lager entnehmen
- Die Warenannahme und die Lagerung fachgerecht dokumentieren
- Bestellungen zusammenstellen
- Waren annehmen
- Inventarisierungsaufgaben vornehmen
- Belege und Bescheinigungen ausstellen
- Je nach Bedarf ein Bestandsverzeichnis an Alkoholerzeugnissen führen
- Mit den täglichen Einnahmen abrechnen
- Quittung, Rechnung mit Barzahlung oder Überweisung ausstellen
- Anwesenheitsliste führen
- Die Arbeitsaufgabeneinteilung erstellen und ändern
- Speisen, Getränke, Konditoreierzeugnisse und andere Waren auszeichnen
- Materialanteile berechnen und Kalkulationen erstellen
- Verlustrechnungen erstellen
- Betriebswirtschaftliche Berechnungen durchführen
- Nähr- und Energiewerte in Speisen ausrechnen
- Bezüglich der Masse der Waren Berechnungen erstellen
- Die Entwicklung des Betriebsergebnisses beobachten
- Die Entwicklung der Betriebskosten beobachten
- Die verschiedenen Möglichkeiten der Unternehmensgründung in der Gastronomie sowie deren Bedingungen kennen
- Marketingelemente des gewählten Geschäftstyps nutzen
- Eine verkaufsfördernde Tätigkeit ausführen
- Mittel der Geschäftskommunikation anwenden

2) Grundlagen der Tätigkeit in der Gastronomie

- Ergebnisse der modernen Ernährungswissenschaft bei der täglichen Arbeit anwenden
- Besonderheiten des modernen Lebensstils bei der täglichen Arbeit beachten
- Ergebnisse der Lebensmittelforschung bei der täglichen Arbeit anwenden
- Die diätetischen Regeln bei der täglichen Arbeit anwenden
- Vorschriften des HACCP*-Konzepts einhalten und die Einhaltung kontrollieren
- Hygienische Vorschriften einhalten und die Einhaltung kontrollieren
- Lebensmittel gemäß den Vorschriften lagern
- Werkstoffe untersuchen und/oder kontrollieren
- Verbrauchsdaten bzw. Mindesthaltbarkeitsdaten und die Qualität der Ware kontrollieren
- Die Regeln der Probeentnahme vorschriftsmäßig anwenden
- Umweltschutzvorschriften einhalten und die Einhaltung kontrollieren
- Vorschriften des Verbraucherschutzes einhalten
- Im Laufe des Vertriebs von Lebensmitteln auf hochgradige persönliche Hygiene achten

* **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint, Konzept für Lebensmittelsicherheit

3) Fachbezogene Kommunikation in der Fremdsprache

- Mit Mitarbeitern und Kunden die Kommunikation in der Fremdsprache führen
- Sprachfertigkeit in der Fremdsprache führen
- Telefonate in der Fremdsprache führen
- In der Fremdsprache über Technologie und Arbeitsprozesse sprechen können

- Bei der praktischen Arbeit Anweisungen in der Fremdsprache erteilen und erhalten
- Den Wortschatz der allgemeinen Gastronomie in der Fremdsprache beherrschen
- Die wichtigsten Wörter und Ausdrücke der Gastronomie in der Fremdsprache beherrschen

4) Herstellung von Konditoreierzeugnissen

- Hygienische Vorschriften einhalten und die Einhaltung kontrollieren
- Werkzeuge, Anlagen und Geräte bei der Arbeit anwenden
- Vorschriften zur Arbeitssicherheit einhalten und die Einhaltung kontrollieren
- Die notwendigen Materialien und Arbeitsmittel ermitteln und vorbereiten
- Grundsätzliche Arbeitsschritte der Konditoreitechnologie durchführen
- Konditorei-Halbfertigprodukte herstellen
- Zuckererzeugnisse kochen, schmelzen
- Füllungen kochen, brühen, abrösten, mischen, aufschlagen
- Früchte konservieren
- Überzugsmasse erwärmen, verdünnen, temperieren und zubereiten
- Teig kneten, falten, abrösten, mischen, aufschlagen, walzen und ruhen lassen
- Teige bestreichen, ausrollen, formen und abbacken
- Konditorei-Fertigprodukte herstellen
- Frühstücksgebäck herstellen und backen
- Teegebäck herstellen
- Torten, Kuchen und anderes Feingebäck fertigstellen
- Dekorieren, Festtagstorten herstellen

5) Produktionsaufgaben im Konditoreibereich

- Besondere Konditorei-Fertigprodukte herstellen
- Speiseeis zubereiten, Speiseeismischung herstellen, einfrieren, Eisbecher bereiten
- Parfaits bereiten
- Cremedesserts bereiten
- Dessertplatten/Dessert-Kreationen zubereiten und servieren
- Schokolade temperieren
- Pralinen herstellen
- Arbeitsorganisatorische Aufgaben durchführen

Zentrale Inhalte:

Kurze Beschreibung der Arbeitsbereiche der Berufsqualifikation:

- Unter Einhaltung der hygienischen Grundvoraussetzungen der Lebensmittelherstellung Konditoreierzeugnisse herstellen, die die Anforderungen der modernen Ernährung immer mehr erfüllen
- Änderungen des Warenbestandes überwachen, an der aus qualitativer wie quantitativer Sicht fachgerechten Annahme, Lagerung und Dokumentierung der Waren teilnehmen
- Grundsätzliche Arbeitsschritte der Konditoreitechnologie durchführen, Konditorei-Halbfertigprodukte herstellen
- Rohstoffe, Arbeitsmittel und Geräte in den für die Herstellung geeigneten Zustand bringen, Zuckererzeugnisse herstellen, Überzugsmassen bereiten und verarbeiten, Früchte konservieren, Füllungen herstellen, Teige herstellen, verarbeiten und durch Backen verzehrfähig machen
- Unter Einhaltung der Bestimmungen von technologischen Vorschriften Konditorei-Fertigerzeugnisse herstellen, Frühstücksgebäck, Teegebäck, feine Backwaren, Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse, Pralinen herstellen, Dessertplatten/Dessert-Kreationen zusammenstellen

- Bei Bestellungen für besondere Anlässe ästhetische, kreative Dekors gestalten
- Den besonderen Ernährungsbedürfnissen entsprechend diätetische Konditoreierzeugnisse herstellen
- Konditorei-Fertigerzeugnisse und -Halbfertigerzeugnisse herstellen unter Einhaltung der Vorschriften von Arbeitssicherheit
- Die eigene Arbeit und die Arbeitsabläufe im Konditoreibetrieb organisieren, die Qualität der Produkte ständig überwachen

Praxisanteil und Ort:

Inwieweit die berufspraktische Ausbildungskomponente eines beruflichen Erstausbildungsgangs in einer Schulwerkstätte durchgeführt wird und/oder – ganz oder teilweise – in einem Unternehmen, hängt von der Verfügbarkeit außerschulischer Ausbildungsplätze und den Entscheidungen der Auszubildenden und der Schule ab. Nach den politischen und wirtschaftlichen Umwälzungen von 1989 entwickelte sich infolge der Schließung der meisten betrieblichen Lehrwerkstätten die Schulwerkstätte zum vorherrschenden Veranstaltungsort der berufspraktischen Ausbildung. Seit den frühen 2000er Jahren wurden im Rahmen der Bildungspolitik verschiedene Anreize eingeführt, die die Bereitschaft der Unternehmen, sich im Bereich der berufspraktischen Ausbildung zu engagieren, fördern sollen.

(Quelle: Kurzbeschreibung "Berufsbildung in Ungarn" des CEDEFOP Europäisches Zentrum für die Förderung der Berufsbildung)

Verhältnis Theorie/Praxis = 30/70

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 0 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

nicht bekannt

Ausbildungsregelung im Original:

[cukrasz_32_2011.viii.25](#) 173.93 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Berufs- und Prüfungsanforderungen für die Ausbildung zum Konditor im Ausbildungsjahr 2011

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[cukrasz_2011_teil](#) 546.48 KB

Angaben zur Übersetzung:

Übersetzung von Auszügen der Berufs- und Prüfungsanforderungen (SZVK) durch eine öffentlich bestellte und allgemein beeidigte Übersetzerin.

Teile der Module der SZVK für das Jahr 2011 finden sich in den SZVK für das Jahr 2008 und wurden damit bereits übersetzt. Aus diesem Grund fehlen einige Passagen in der auszugsweisen Übersetzung der SZVK 2011, **sie wurden jedoch in diesem Berufsprofil unter "Lernziele" ergänzt.**

Landeseigene Berufskennung:

OKJ-Berufsnummer 33 811 01 1000 00 00