Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

Berufsprofil

Beruflicher Befähigungsnachweis Konditor, Eiskonditor, Chocolatier und Zuckerbäcker

Bezeichnung in Landessprache:

Certificat d'aptitude professionnelle pâtissier glacier chocolatier confiseur

Land:

Frankreich

Gültigkeit:

23.08.1993 bis 20.03.2007

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

Fertigkeiten

1 Beschaffung und Lagerhaltung

- Identifikation von Rohstoffen und Produkten
- Überprüfung des Lieferzustandes
- Ermittlung von Mängeln oder Auffälligkeiten
- Einordnung und Klassifizierung gelieferter Produkte
- Erfassung des quantitativen und qualitativen Lagerbestands

2 Produktion

- Arbeitsplanerstellung
- Arbeitsvorbereitung

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Rohstoffauswahl
- Vorbereitung der Vorprodukte
- Wiegen, Messen, Mengenbestimmung
- Herstellung von Mischungen und Basisprodukten: Teige, Cremes, Saucen, Mischungen
- Entwicklung einer Schokoladenkuvertüre
- Führung der Produktentwicklung entlang der Herstellungskette
- Fügen, in Form bringen.
- Kochen
- Bewertung der Produktentwicklung auf allen Entwicklungsstufen
- Grundoperationen der Veredelung und der Dekoration: Englisch schreiben , einfache und symmetrische Kantenmodellierung (Blumen, Gemüse, Obst)

3 Qualitätskontrolle

- Sicherstellung der Rohstoff- und Produktqualität

4 Aufbewahrung, Haltbarkeit

- Temperaturüberwachung,
- Schutzmaßnahmen, Kennzeichnung, Ordnung der Produkte und Arbeiten

5 Wartung

- Reinigen, Desinfizieren, Aufräumen der Werkzeuge, Geräte und der Arbeitsstätte

Kenntnisse

Technologie

A Allgemeine Technologie

I Technologische Grundlagen

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Geschichte der Konditorei
- Fachvokabular
- Ausbildung von Geschmack, Geruch und Sinn für Ästhetik

II Das Personal

- Berufliche Fähigkeiten, Qualitäten und Anforderungen für die Berufsausübung
- Körperhygiene und Kleidung, Personalstruktur, Arbeitsstätten
- Gesundheitszustand und ärztliche Überwachung
- Arbeitsorganisation

III Basisprodukte

- Trinkwasser
- Salz (Geschichte, Herkunft und Prinzip der Extraktion: Meersalz, Steinsalz, Rolle des Salzes im Teig)
- Weizen (Weizenkorn: Kultur, Arten, Struktur)
- Mahlen (Mahlvorgang, Extraktionsrate)
- Mehl (Zusammensetzung, physikalische Eigenschaften, Geruch, Geschmack, Granulieren, Farbton, Verwendung, Arten, Sorten, Mischungen, Lagerbedingungen, Kennzeichnung, Ablaufdatum, gesetzliche Vorschriften)
- Zucker (Geschichte, pflanzliche Erzeugung, Ursprung, produzierende Länder, Grundsätze der Extraktion und Raffination, Zuckerhandel, verschiedene Konzentrationszustände von Zucker, Rolle des Zucker in Konditoreierzeugnissen, Eis, Schokolade und Süßwaren)
- Eier und Eiprodukte (Beschreibung des Eies, Qualitätskriterien, Kennzeichnung und Lagerung von Eiern, Eigenschaften und Verwendung von Eiern und Eiprodukten, Hygienemaßnahmen, gesetzliche Vorschriften)
- Milch (Zusammensetzung und kommerzielle Darreichungen wie Vollmilch, Halbmager, Mager, ... Farbcodes, Kennzeichnung, Haltbarmachung durch

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

Pasteurisierung, Sterilisierung, Konzentrat und Pulver, Hygiene, gesetzliche Vorschriften, Lagerung)

- Creme (Zusammensetzung und kommerzielle Darreichungen wie Sahne, Schlagsahne und pasteurisierter Rahm, Aufbewahrung, Kennzeichnung)
- Butter (Zusammensetzung und Herstellung von verschiedenen Buttersorten, Qualitätskriterien frischer Butter, Eigenschaften und Verwendung, Aufbewahrung, gesetzliche Vorschriften)
- pflanzliche Fette (Öl flüssig, fest, Herstellung und Verwendung, gesetzliche Vorschriften, pflanzliche Creme)
- Margarine (Geschichte, Zusammensetzung und kommerzielle Darreichung, Herstellung und Eigenschaften, gesetzliche Vorschriften, Aufbewahrung)
- Biologische Hefe (Beschreibung, Herstellung, Wirkung im Teig, Aufbewahrung und kommerzielle Darreichung, getrocknete Hefe)
- Backpulver (Zusammensetzung, Verwendung, Aufbewahrung, Wirkung im Teig)
- Obst (Zustand der Früchte, Umformung in Brei, Püree, Saft, Obstkonservierung durch trocknen, einfrieren oder einkochen, Basisprodukte in Form von Tiefkühlobst, Marmeladen, Kompott, Fruchtgelees, kandierten Früchten, Lagerbedingungen)
- Kakao (Geschichte, Anbau, Gewinnung und Verarbeitung von Kakao, Kakaoerzeugnisse wie Kakaobutter und Kakaopulver)
- Schokoladen-Kuvertüren (Herstellung, gesetzliche Vorschriften, Zusammensetzung, Ausführungen, Derivate)

IV Zusatzprodukte

- Süßstoffe (Glucose, Dextrose, Fructose, Invertzucker, Honig)
- Aromen (natürliche Aromen wie etwa Vanille, Aromastoffe wie ätherische Öle oder Essenzen, Extrakte, destillierte Wasser und Hydrosole , Konzentrate, synthetische Aromen wie z.B. Vanillin)

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelfarben, Konservierungsmittel, Antioxidantien, Säuerungsmittel, Verdickungsmittel, Stabilisatoren , Emulgatoren, Geliermittel)
- Spirituosen (Schnaps, Likör, Wein und Apfelwein, Alkoholderivate)

V Konservierungstechniken

- natürliche Konservierungstechniken (Salz, Zucker, Alkohol, Fett)
- andere Konservierungstechniken (Kälte, Einfrieren, Trocknen, Gefriertrocknen, Einmachen, Pasteurisieren, Vakuum)

B Berufsspezifische Technologie

1 Teige und Massen

Zusammensetzung, Eigenschaften, Verwendung und Herstellung von Teigen und Massen: brisée (ungesüßter Mürbeteig für Gebäck mit glatter, knuspriger Textur), à foncer (Auslegeteig für Böden und Gebäck), sablée (süßer Mürbeteig für Gebäck mit sandiger Textur, Spritzmürbeteig), sucrée (süßer Mürbeteig für Gebäck mit glatter Textur, Dauergebäckteig), feuilletée (Blätterteig), levée (Hefeteig), levée feuilletée (Plunderteig), poussée (gekneteter Hefeteig), à choux (Brandmasse), crèmée (Crememasse), macaronée (Makronenmasse), battue (Rührmasse), à biscuits (Biskuitmasse), à fours secs (Dauergebäckmasse), à meringues (Baisermasse)

2 Cremes

Buttercreme, Frangipane (Mandelcreme), Schlagsahne ...

3 Oberflächen

Glasieren; Dekorieren von Kuchenteilchen, Petits Fours (Kleines Gebäck) und Desserts mit Creme, Fondant, königlicher Zuckerglasur, Früchten, Marzipan….

4 Halbfertigerzeugnisse

Zusammensetzung, Herstellung, Verwendung und Haltbarmachung von Marzipanmasse, Gianduja (Nougatspezialität), Ganache (Pariser Creme, Schokosahnecreme), Pralinen

5 Arbeit mit Schokolade

Temperieren, Formen, Kühlen, Umhüllen

6 Süßigkeiten

Fondant, Candis, Krokant, Karamell

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

7 Eisherstellung

Offizielle Bezeichnungen (Eier-Creme-Eis, Eiscreme, Eis-Sirup, Sorbets), spezifische Zubereitungen (Eisbomben, Eis-Parfaits, Eis-Mousse, Eis-Soufflee, Eis-Desserts, Eis-Biskuit, Frucht-Eis, Eis-Granite), rechtliche Aspekte der Eisherstellung

8 Verwendete Geräte

Messgeräte, Waagen, Hilfsmittel und Kleingeräte, Großgeräte, Maschinen, Anlagen

Ernährung, Hygiene, Arbeitsstätte und Einrichtungen

A / 1 - Organisation der Lebensmittel

- Chemische Bestandteile der Lebensmittel
- Struktur der Lebensmittel
- Haupteigenschaften der Bestandteile von Lebensmitteln

A / 2 - Nahrungsmittel

- Klassifikation von Lebensmittelgruppen nach dem spez. Nährstoffgehalt
- Nährwerte der großen Lebensmittelgruppen
- Gleichwertigkeiten zwischen den verschiedenen Lebensmittelgruppen

A / 3 - Ernährung

- Geschmack
- Verdauung
- Mechanismen der Nährstoffaufnahme
- Nährstoffbedarf und -rationierung

A / 4 - Hygiene und Prävention

- Angewandte Mikrobiologie
- Biochemische Umwandlungen durch Mikroorganismen

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Lebensmittel-Intoxikationen

B / 1 - Energieversorgung

- Elektrische Energie
- Brennstoffe

B / 2 - Kaltwasserversorgung

B / 3 - Spezifische Konditoreieinrichtungen

- Heizung und Wassererhitzung
- Kälteerzeugung und Kältenutzung
- Elektrisch angetriebene Geräte

B / 4 - Allgemeine Ausstattung und Einrichtungen der Arbeitsstätte

- Beleuchtung der Arbeitsstätte
- Belüftung und Klimatisierung der Arbeitsstätte
- Entsorgung

B / 5 - Wichtige Hilfsmittel für die Aufbereitung und Verpackung der Arbeitsmaterialien, Beschichtung der Arbeitsflächen, Wände und Böden

B / 6 - Instandhaltung der Arbeitsstätte und der Einrichtungen

Künstlerische Gestaltung

1 Dekorationstechniken

- Gestaltung von Randgarnierungen
- Gestaltung dekorativer Oberflächen

2 Randgarnierungen

- Bildung durch gerade Linien
- Bildung durch gekrümmte Linien

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

3 Grundsätze zur Gestaltung von Dekoren in gegebenen Flächen

4 Kriterien für die Anbringung von Schriften

5 Beobachtung und Umsetzung / Reproduktion von Motiven

- auf der Grundlage einer Beschreibung
- auf der Grundlage eines vorgegebenen Maßstabes

6 Kontrastwerte - Grafik

7 Farbenlehre

- Typologie
- Farbkreis
- Farbvariationen
- kalte und warme Farben

8 Briefgestaltung

- Grundsätze der Briefgestaltung
- Fließtexte

9 Dekorativen Elemente

- Blumen, Blätter und Früchte
- Tiere

10 Harmonielehre (Farbharmonien)

11 Anspruchsvolle Realisierungen

Unternehmen und Umwelt

A Einführung in die Betriebslehre und Buchhaltung

- Unternehmen

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Geschäftsbetrieb
- Bilanzierungselemente
- Unternehmen und Umwelt

B Einführung in die Wirtschaftslehre

- Einzel- und Gemeinschaftskonsum
- Unternehmen und Produktionen
- Wirtschaftshandel
- Sozialprodukt, Zusammenspiel, Umverteilung
- Wirtschaftliche Probleme

C Einführung in die Rechts-und Soziallehre

- Politische Institutionen
- Rechtsbegriffe (Rechtspersonen, Recht und Eigentum. Unternehmensverträge
- Gesellschaftsrecht (Grundlagen: Gesetze, Tarifverträge..., Arbeitsbeziehungen: Gewerkschaften, Tarifverhandlungen, Betriebsräte..., Individuelle Arbeitsbeziehung: Arbeitsvertrag, Ausbildung,...)
- Sozialversicherung

Traiteur (Catering)

Backwaren

- Herstellung und Verarbeitung verschiedener Teige wie Hefeteig, Blätterteig, Mürbeteig, Brandteig, Brioche, Pfannkuchen, Crêpe

Fleischhaltige Backwaren

- Herstellung von Friands, Quiches, Salzgebäck, Kuchen, Gnocchi, Stichen, Brioche-Wurst

Vorspeisen

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- Herstellung und Präsentation verschiedener Vorspeisen auf der Grundlage von Gemüse, Fleisch, verschiedenen Produkten

Küche

- Elemente: Wasser, Gelee, Saft, Bouillon, Fett
- Methoden: braten, backen, schmoren, grillen, dünsten, dämpfen, ...

Fonds

- weiß und braun, Verwendung

Fischbrühe

- Verwendung

Soßen

- Herstellung und Verwendung von Mayonnaise, Bechamel, Mornay, Vinaigrette

Quelle

- *République Française - Ministère de l'Education Nationale - Portail national des professionnels de l'éducation « éduscol »*
- *Centre d'Études et de Recherches sur les Qualifications (Céreq) - Base de données Reflet*

Übersetzung aus dem Französischen

Dr. Klaus Meier, Handwerkskammer des Saarlandes, Hohenzollernstraße 47-49, 66117 Saarbrücken, Fon: 0681-5809-127, Fax: 0681-5809-222-127, Email: k.meier@hwk-saarland.de

Zentrale Inhalte:

Die Ausbildung beinhaltet:

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

- technischen und berufsbezogenen Unterricht, der in Form von theoretischem Unterricht, praktischen Übungen und Werkstattunterricht stattfindet und etwas mehr als die Hälfte des schulischen Unterrichts beansprucht,
- allgemeinen Unterricht, der u.a. die Fächer Französisch, Geschichte und Geographie, Mathematik und Naturwissenschaften, Sport und Gesundheitsvorsorge beinhaltet und etwas weniger als die Hälfte des schulischen Unterrichts beansprucht, und
- praktische Ausbildung am Arbeitsplatz.

Die zeitliche Aufteilung zwischen allgemeinem und technisch-berufsbezogenem Unterricht geht aus dem Stundenplan für CAP-Ausbildungsgänge mit einer Praxisphase von 12 Wochen hervor: **grille d'horaires**

Ergänzende Informationen zum Inhalt der Ausbildung sind den Ausbildungsregelungen im Original zu entnehmen.

Weiterführende Informationen zum Inhalt sind den Ausbildungsregelungen im Original zu entnehmen.

Praxisanteil und Ort:

Der Anteil der praktischen Ausbildungsphasen und des Ortes ihrer Durchführung ist von der Wahl des Ausbildungsform abhängig. Zu unterscheiden sind

- die schulische Ausbildung in einem Berufsgymnasium oder in einer privaten technischen Bildungseinrichtung (Kapitel I Titel IV des "Code de l'enseignement technique"),
- die alternierende (duale) schulische und betriebliche Ausbildung (Titel I Buch I des "Code du travail"),
- die Ausbildung als berufliche Weiterbildung (Buch IX des "Code du travail") und
- die Ausbildung im Fernunterricht (Gesetz vom 12. Juli 1971 und Dekret Nr. 79-1228 vom 31. Dezember 1979).

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638

Die schulischen Ausbildung beinhaltet eine praktische Ausbildungsphase von 12 Wochen. Davon entfallen sechs Wochen auf das erste Ausbildungsjahr und sechs Wochen auf das zweite Ausbildungsjahr.

Die praktische Ausbildungsphase der alternierenden (dualen) Ausbildung wird in einem individuellen Vertrag mit dem Arbeitgeber geregelt. In der Regel absolvieren die Auszubildeneden abwechselnd drei Wochen im Betrieb und eine Woche im Bildungszentrum.

Die Teilnehmer beruflicher Weiterbildungsmaßnahmen absolvieren eine praktische Ausbildungsphase von 12 Wochen. Sie können von der praktischen Ausbildungsphase freigestellt werden, wenn sie Berufserfahrungen von mindestens sechs Monaten im Tätigkeitsfeld des Berufes nachweisen.

Ausbildungsdauer:

2 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

cap_patissier_glacier_chocolatier_confiseur 1.75 MB

Landeseigene Berufskennung:

Certificat d'Aptitude Professionnelle PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR

Codification NSF : 50022124

- **Crée le :** 23-08-1993
- **Abrogé le :** 20-03-2007
- **Première session :** 1995
- **Dernière session :** 2008

CPC (2007) : Alimentation

CPC (2005) : Alimentation

- **Effectifs en formation**
- **Documents**
- **Données VAE**
- **Généalogie 1**, **Généalogie 2**

Download am 27.04.2025
Hinweis: Dies ist eine komprimierte Fassung.
Ausführlichere Inhalte sind abzurufen unter:
https://www.bq-portal.de/node/1638