



*Fédération des Pâtisiers
d'Alsace*



**AUSBILDUNG SHEFT
BERUFSSCHULE UND BETRIEBE**

Ausbildungsanforderungen und Inhalte

**CAP CHOCOLATIER ZUCKERBÄCKER
(Facharbeiterabschluss)**

Le Recteur de l'Académie

Gérald CHAIX

Le Président de la
Chambre de Métiers d'Alsace

Bernard STALTER

Le Président de la Fédération des
Pâtisiers d'Alsace

Jacques VARGENAU

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



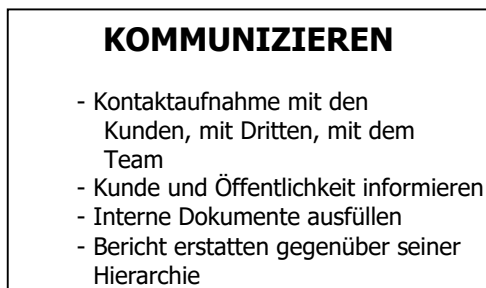
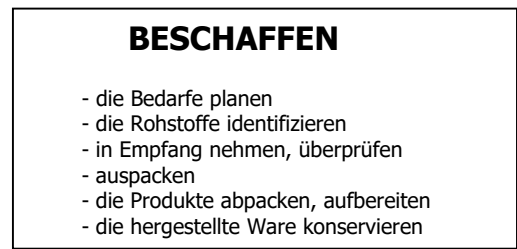
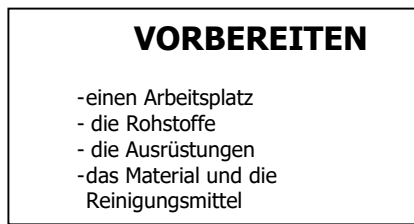
INHALT

1. Beschreibung des Berufs	Seiten 2, 3 und 4
2. Prüfungsverordnung	Seite 5
3. Merkblatt	Seite 6
4. Ausbildungsheft	
- Rolle und Anwendung	Seiten 7 bis 9
5. Ausbildung	
- Aufgaben der Berufsschule und des Betriebs	Seite 10
- Fortschritt im Betrieb:	
• Schwerpunkt Beschaffung	Seite 11
• Schwerpunkt Handel - Kommunikation	Seite 13
• Schwerpunkt Produktion	Seiten 15, 17 und 19
- Fortschritt in der Berufsschule	Seiten 12,14,16,18 u. 20
6. Anmerkungen	Seiten 21
7. Erstellung des Dokuments	
Liste der Beteiligten	Seite 22

Übersetzt mithilfe des Interreg – V Projekt „Erfolg Ohne Grenzen“



Dokument erstellt 2005



CHOCOLATIER ZUCKERBÄCKER

Beschreibung des Berufs und erforderliche Fähigkeiten

1.1 DEFINITION

Der Inhaber eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker führt Beschaffungsvorgänge aus unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. Er stellt Chocolaterie- und Confiserie-Produkte her und eventuell auch Spezialpâtisserie auf Schokoladenbasis. Er kümmert sich um die Verpackung und Aufmachung vor dem Verkauf. Er kann ebenfalls mit dem Kundenkontakt konfrontiert sein.

1.2 BERUFLICHES UMFELD

1.2.1 Betroffene Positionen:

Dem Inhaber eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker stehen folgende Positionen offen:

- Commis
- Spezialisierter Chocolatier Zuckerbäcker

Nach einer Berufserfahrung kann er die Position des qualifizierten Chocolatier Zuckerbäckers, des Leiters des Labors oder des Verantwortlichen der Produktion einnehmen.

Wenn er die mit der Betriebsführung einhergehenden Techniken beherrscht, kann er gemäß der geltenden Regelung die Funktion des Geschäftsführers übernehmen.

1.2.2 Wirtschaftssektor

Der Inhaber eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker übt seine Tätigkeit prioritär in Betrieben aus, die mehr oder weniger automatisierte handwerkliche Produktionstechniken verwenden. Diese Betriebe können von unterschiedlicher Größe und in Chocolaterie und/oder Confiserie spezialisiert sein oder nicht.

1.2.3 Platz innerhalb der Betriebsstruktur

Je nach Typ und Größe des Betriebs ist der Inhaber eines Facharbeiterabschlusses der direkten Autorität des Chef de Poste, des Verantwortlichen der Produktion oder des Unternehmers unterstellt.

1.3 TECHNISCHES UMFELD DES BERUFS

Der Inhaber eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker wird tätig in einem technischen und kommerziellen Umfeld, zum Beispiel:

- Labor
- Lagerräume
- Messen und weitere Animationsstätten.

In bestimmten Fällen kann er in versetzten Arbeitszeiten, an Wochenenden, Feiertagen und in ereignisreichen Zeitabschnitten eingesetzt sein (Weihnachten-Neujahr, Ostern...).

Er übt seine Tätigkeit in einem beruflichen Umfeld aus, das im Einklang mit den Hygiene- und Sicherheitsvorschriften ein angemessenes Verhalten und geeignete Berufskleidung erfordert.

1.4 BESCHREIBUNG DER BERUFLICHEN TÄTIGKEITEN

Das Tätigkeitsfeld des Inhabers eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker liegt im Rahmen der folgenden Funktionen:

- ⇒ Warenbeschaffung;
- ⇒ Anfertigen von Chocolaterie- und Confiserie-Produkten und Spezialpâtisseries auf Schokoladenbasis;
- ⇒ Kommunikation

Je nach Größe, Typ und Kategorie des Betriebs, in dem der Inhaber eines Facharbeiterabschlusses Chocolatier Zuckerbäcker seine Tätigkeit ausübt, wird er mehr oder weniger Selbständigkeit haben. In den Aufgaben Produktion und Lagerwirtschaft wird er dennoch zur Selbstprüfung herangeführt werden.

1.5 KLASSIFIZIERUNG DES DIPLOMS UND QUALIFIKATIONSNIVEAU

Das Diplom hat Niveau V der interministeriellen Nomenklatur der Ausbildungsstufen.

PRÜFUNGSVERORDNUNG

Facharbeiterabschluss Chocolatier Zuckerbäcker			Schulische Einrichtungen (öffentliche oder private Vertragsschulen) Auszubildende (Berufsschule und berechtigte Ausbildungsabteilungen) Berufliche Weiterbildung (öffentliche Einrichtungen)		Schulen (außervertragliche private Einrichtungen) Auszubildende (Berufsschule und nichtberechtigte Ausbildungsabteilungen) Berufliche Weiterbildung (öffentliche Einrichtungen) Fernunterricht freie Kandidaten	
Prüfungen	Einheit en	Koeff.	Modi	Dauer	Modi	Dauer
BERUFLICHE EINHEITEN						
EP1 – Warenbeschaffung und Lagerwirtschaft	UP1	2	CCF (ausbildungsbegleitende Prüfung)		Punktuell schriftlich	2 Std.
EP2 – Anfertigen und Valorisieren von Chocolaterie- und Confiserie-Produkten und Spezialpâtisserie auf Schokoladenbasis	UP2	14	CCF (ausbildungsbegleitende Prüfung)		Punktuell praktisch und schriftlich	11 Std.
EG3 – Soziales und berufliches Leben	UG3	1	Punktuell schriftlich	1 Std.	Punktuell schriftlich	1 Std.
ALLGEMEINE UNTERRICHTSEINHEITEN						
EG1 – Französisch	UG1	2	Punktuell schriftlich	2 Std.	Punktuell schriftlich	2 Std.
EG2 – Mathematik	UG2	2	Punktuell schriftlich	2 Std.	Punktuell schriftlich	2 Std.
EG1 – Sport	UG4	1	CCF (ausbildungsbegleitende Prüfung)		Punktuell	
Option: Fremdsprache (1)	UF		Punktuell mündlich	20 Min.	punktuell mündlich	20 Min.

- (1) Nur die Punkte über 10 werden für die Aushändigung des Diploms berücksichtigt.
Bis auf Ausnahmeregelung durch den Rektor sind nur solche Fremdsprachen gestattet, die in der Akademie auch gelehrt werden. Dieser Prüfung geht dieselbe Zeit für die Vorbereitung voraus.

BETRIEB

Name:

Wirtschaftssektor:

Adresse:

Tel.: Fax:

E-Mail:

Unternehmer:

Rechtsform:

Lehrmeister:

Stellung:

AUSZUBILDENDE(R)

Name: Vorname:

Adresse:

Tel.: E-Mail:

BERUFSSCHULE

Name:

Adresse:

Tel.: Fax:

E-Mail:

Direktor:

Pädagogische Leiter:

Zuständig für die Beziehungen und die Betreuung:

- Schuljahr: / :

Betreuungslehrer für berufliche Tätigkeiten

- Schuljahr: / :

VERTRAG

Anfangsdatum: Enddatum:

Kontakt Straßburg Herr ESSIG	Kontakt Colmar Herr DEBROWOLSKA	Kontakt Mulhouse HERR DEBROWOLSKA
CMA Schiltigheim Espace Européen de l'Entreprise 30 avenue de l'Europe 67300 SCHILTIGHEIM Tel.: 03.8819.79.79.	CMA Colmar 13 avenue de la République 68003 COLMAR CEDEX Tel.: 03.89.20.84.50.	CMA Mulhouse 12 boulevard de l'Europe 68061 MULHOUSE CEDEX Tel.: 03.89.46.89.00.

AUSBILDUNG SHEFT

Allgemeine Feststellung

- Als grundlegendes Instrument für die Berufsausbildung im dualen System verteilt und gliedert das Ausbildungsheft die ausbildungsbezogenen Verantwortlichkeiten zwischen dem Betrieb und der Berufsschule.

Das vorliegende Dokument ist das Ergebnis der Zusammenarbeit von Fachleuten, pädagogischen Verantwortlichen und Lehrkräften auf akademischem Niveau und wurde ausgehend von Beobachtungen aus dem betrieblichen Berufsalltag erarbeitet. Die erfassten Aufgaben sind die Lernmedien der Kompetenzen und der verknüpften technologischen Kenntnisse, die im Bezugsrahmen für den Facharbeiterabschluss Chocolatier Zuckerbäcker vermerkt sind.

- Die Ausbildungsinhalte sind auf 2 Semester verteilt. Das Dokument gliedert sich in 3 Funktionen:
- Es ist ein evolutives Instrument. Änderungen oder Korrekturen sind möglich nach der Bewertung des Einsatzes dieses Dokuments.
- Die Zusammenarbeit zwischen Berufsschule und Betrieb ist erforderlich, um die Qualität und Wirksamkeit der Ausbildung zu verbessern, und um zwischen den Partnern, die die Auszubildenden begleiten, eine gute Kommunikation einzurichten.

Der wesentliche Teil der Berufsausbildung der Auszubildenden findet im Ausbildungsbetrieb statt. Die Berufsschule nimmt hierzu eine ergänzende Aufgabe wahr.

Das Ausbildungsheft versteht sich als Pflichtenheft der Ausbildung und nicht als Dokument für die Beurteilung.

AUSBILDUNG SHEFT

Umsetzung

Das Ausbildungsheft wird den Lehrmeistern präsentiert und erklärt:

- vom Inspektor für die Lehrlingsausbildung während der Erklärung in Hinblick auf die Aufnahme von Auszubildenden
- während der pädagogischen Ausbildung des Lehrmeisters
- von der Berufsschule zu Beginn der Lehrlingsausbildung und während des Besuchs des Betriebs
- vom Inspektor für die Lehrlingsausbildung während seines Besuchs im Betrieb

Das Ausbildungsheft trägt zur Gliederung der beruflichen Lernziele über die gesamte Ausbildungszeit bei. Es dient als Anhaltspunkt, damit:

- Der Lehrmeister:
 - für den Auszubildenden je nach den zu erlangenden Fähigkeiten geeignete Tätigkeiten auswählen und ihm anvertrauen kann
 - den Inhalt und den Fortschritt der Berufsausbildung besser erfassen kann
 - den Auszubildenden über die gesamte Ausbildungszeit einschätzen kann
- Die Lehrkräfte in der Berufsschule:
 - den Unterricht je nach der betrieblichen Erfahrung der Schüler gestalten können
 - Begleitmaterial gestalten können (Bewertungskriterien, Bilanzbögen, ...)
- Der Auszubildende:
 - einen globalen Überblick über seine Berufsausbildung erhalten kann
 - die Komplementarität von Berufsschule und Betrieb verstehen kann
 - eine aktive Rolle in seiner Ausbildung und Verantwortung übernehmen kann
 - seine Fortschritte beurteilen kann

Zusätzlich zum Ausbildungsheft können die Lehrer der Berufsschule pädagogische Hilfsmittel ausarbeiten, darunter:

- Beilagebögen Berufsschule / Betrieb. Sie dienen dem Auszubildenden als Richtschnur während seiner Ausbildung, und ermöglichen den Lehrkräften in der Berufsschule, die Erfahrung des Auszubildenden im Betrieb zu betreuen und zu nutzen
- Bewertungsbögen oder Bilanzbögen. Sie dienen
 - beiden Partnern der Ausbildung, den Auszubildenden regelmäßig und in Absprache gegenüber den zu erreichenden Lernzielen einzuschätzen
 - dem Auszubildenden, über seine Ausbildungsfortschritte informiert zu sein

Dieses Dokument ist ein dynamisches Instrument der Zusammenarbeit und dient den Ausbildern im Betrieb und in der Berufsschule konstant als Anhaltspunkt, um dem Auszubildenden eine komplette und methodische Ausbildung von Qualität zu zusichern.

AUSBILDUNGSHFT

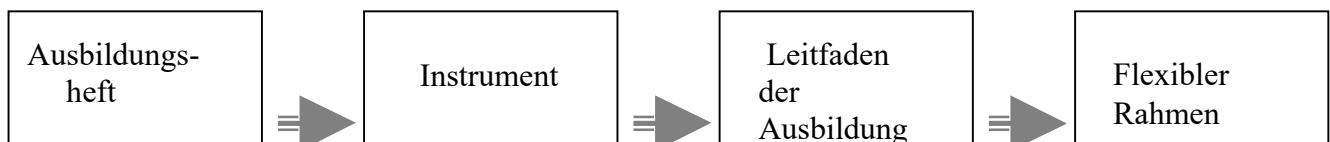
Anwendung

Es ist vor allem ein wertvoller Leitfaden für den Lehrmeister und den Auszubildenden. Als Werkzeug der Kommunikation und der Abstimmung ermöglicht es den Dialog zwischen den Beteiligten:

Lehrmeister oder Betreuer	↔	Auszubildender
Auszubildender	↔	Lehrer der Berufsschule
Lehrlingsausbildung	↔	Auszubildender / Lehrmeister

Die „Positionsbestimmung – Bilanz des Bildungswegs“ zum Ende eines Halbjahres kann auf verschiedene Weise erfolgen:

- vom Lehrmeister und den Betreuern
- bei einem Austausch Lehrmeister - Auszubildender
- vom Auszubildenden, der sich sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule selbst einschätzen kann.



AUSBILDUNG

- Der wesentliche Teil der Berufsausbildung der Auszubildenden findet im Ausbildungsbetrieb statt. Die Berufsschule nimmt eine ergänzende Aufgabe zur Aktion des Lehrmeisters wahr.
- Durch die praktische Tätigkeit im Betrieb erlangt der Auszubildende die notwendigen Fertigkeiten.
- Der theoretische Unterricht in der Berufsschule trägt zum besseren Verständnis und zur besseren Ausübung des Berufes im Betrieb bei.

Die starke Einbindung des Auszubildenden in sein berufliches Umfeld ist ein entscheidender Faktor für den beruflichen Erfolg und die Erlangung des Diploms.

AUSBILDUNG

Fortschritt im Betrieb

AUFGABEN - TÄTIGKEITEN							
Der (die) Auszubildende soll in der Lage sein...							
I - BESCHAFFUNG	IM BETRIEB			IN DER SCHULE			
	(a)	(b)			(b)		
		I	E	A	I	E	A
<ul style="list-style-type: none"> - Die Bedarfe planen und Lagerbestände kontrollieren: <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Halbfabrikate - Kleinmaterial, Hilfsmittel - Putz- und Reinigungsmittel - Rohstoffe für die Produktion identifizieren - Die Annahme, die Prüfung, das Auspacken und die Lagerung der Rohstoffe vorbereiten. - Warenübereinstimmung bei der Lieferung überprüfen. - Rohstoffe in Empfang nehmen, auspacken und einlagern. - Auspacken unter Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsvorschriften. - Konfekt verpacken und konservieren. - Halbfabrikate und fertige Schokoladenprodukte und Pâtisseries auf Schokoladenbasis verpacken. - Pâtisseries auf Schokoladenbasis konservieren. 	1						
	1						
	2						
	2						
	2						
	2						
	2						
	2						
	1						

Toolkit

- Die Warenannahmeprotokolle einhalten
- Die Lagerprotokolle einhalten
- Die Verpackungsregeln einhalten

- (a) Der Auszubildende wurde im Betrieb an die Tätigkeit herangeführt. Am Ende des genannten Semesters muss er in der Lage sein, eine Arbeit ganz selbständig zu erledigen.
- (b) I: der Auszubildende wurde eingewiesen (Initié)
 E: der Auszubildende ist in der Lage, die Aufgabe und Tätigkeit betreut auszuführen (Encadrée) A: Der Auszubildende kann die Aufgabe und Tätigkeit selbstständig erledigen (Autonom)

Und in der Berufsschule

IN DER BERUFSSCHULE VERMITTELTE KENNTNISSE THEMATISCH GEGLIEDERT

VERMITTELTE KENNTNISSE	(c)	(d)	
		1	2
- Lagerverwaltung:	1		
- Bestellschein	1		
- Lieferschein	1		
- Lieferanten kennen und identifizieren	2		
- Lieferantenrechnung			
- Rohstoffe kennen und identifizieren	1		
- Den Leitfaden der praktischen Verhaltensregeln kennenlernen und anwenden	1		
- Konservierungsmethoden für Lebensmittel	2		
- Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln	1		

(c) Die Verwendung der Tools und die Kenntnisse werden im genannten Semester behandelt

(d) In der entsprechenden Spalte das Semester ankreuzen (X), in dem das Thema in der Berufsschule behandelt wurde.

AUSBILDUNG

Fortschritt im Betrieb

AUFGABEN - TÄTIGKEITEN							
Der (die) Auszubildende soll in der Lage sein...							
VERKAUFEN - KOMMUNIZIEREN	IM BETRIEB			IN DER SCHULE			
	(a)	(b)			(b)		
		I	E	A	I	E	A
<ul style="list-style-type: none"> - Den Kunden begrüßen und empfangen. 	1						
<ul style="list-style-type: none"> - Präsentation und Aufwertung einer Spezialität, einer Neuheit (Dekoration, Verkostung, Animation, Dekoration, Information). 	2						
<ul style="list-style-type: none"> - Zuhör- und Kommunikationsvermögen pflegen mit allen Kollegen und Kunden allgemeines Auftreten, Kleidung, Lächeln. 	1						
<ul style="list-style-type: none"> - Beteiligung an der Belieferung des Geschäfts und Verwaltung des Flusses der Fertigprodukte 	2						
<ul style="list-style-type: none"> - Beteiligung an der Vorbereitung und Anwendung des MHD und der Etikettierung. 	1						
<ul style="list-style-type: none"> - Beteiligung an der allgemeinen Information der Kunden und des Publikums. 	1						
<ul style="list-style-type: none"> - Beteiligung an der Ausarbeitung von Verkaufsunterlagen, Werbemitteln. 	2						
<ul style="list-style-type: none"> - Grundkenntnisse erwerben über die Begriffe Selbstkosten und Verkaufspreis. 	2						
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p style="text-align: center;">Toolkit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienevorschriften anwenden (Körperpflege, Kleidung...) - Die praktischen Verhaltensregeln für die zwischenmenschlichen Beziehungen anwenden </div>							

- (a) Der Auszubildende wurde im Betrieb an die Tätigkeit herangeführt. Am Ende des genannten Semesters muss er in der Lage sein, diese Arbeit selbstständig zu erledigen
- (b) I: der Auszubildende wurde eingewiesen (Initié)
 E: der Auszubildende ist in der Lage, die Aufgabe und Tätigkeit betreut auszuführen (Encadrée) A: Der Auszubildende kann die Aufgabe und Tätigkeit selbstständig erledigen (Autonom)

Und in der Berufsschule

IN DER BERUFSSCHULE VERMITTELTE KENNTNISSE			
TOOLS – VERMITTELTE KENNTNISSE	(c)	(d)	
		1	2
- Kontaktaufnahme mit Dritten, dem Publikum und den Kollegen = direkte Kontaktaufnahme, mit Telefon	1		
- Dem Gesprächspartner zuhören und seine Belange berücksichtigen.	1		
- Mündliche und schriftliche Kommunikationsmittel identifizieren.			
- Die Erwartungen der Kunden erfüllen.	2		
- Argumentation und Präsentation der zum Verkauf ausgestellten Produkte.	2		
- Haltbarkeit und Verbrauchsfristen der Fertigprodukte nach ihren Eigenschaften.	2		
Die verschiedenen Kostenarten (Herstellung, Rohstoffe, Einkauf...).	2		
Kenntnis des Betriebs und seine Partner	1		
- Rechtsstatus des Betriebs, seine Rechtsform.	1		

(c) Die Verwendung der Tools und die Kenntnisse werden im genannten Semester behandelt

(d) In der entsprechenden Spalte das Semester ankreuzen (X), in dem das Thema in der Berufsschule behandelt wurde.

AUSBILDUNG

Fortschritt im Betrieb

AUFGABEN - TÄTIGKEITEN							
Der (die) Auszubildende soll in der Lage sein...							
Schwerpunkt: PRODUKTION	IM BETRIEB			IN DER SCHULE			
	(a)	(b)			(b)		
		I	E	A	I	E	A
A - Chocolaterie-Produktionen:							
- Material- und Warenkunde	1						
- Kakaopulver, schmelzende Kuvertüre, Kuvertüre aus Milkschokolade, weiße Schokolade, farbige und parfümierte Schokolade identifizieren.	1						
- Kakaobutter identifizieren	1						
- Auf die herzustellenden Produktionen abgestimmte Kuvertüren zubereiten	1						
- Schmelzen der verschiedenen Schokoladen im Wasserbad, Heizschrank, in der Mikrowelle oder im Temperiergerät	1						
- Kuvertüre temperieren	1						
- Eine bereits temperierte Kuvertüre an Temperatur halten	1						
- Techniken für die Ausarbeitung einer Kuvertüre meistern	2						
- Füllungen in Rahmen gießen, in Formen gießen, dressieren = Trüffelmasse (Ganache), Marzipan, Nougat, Gianduja	2						
- Schokoladendekor realisieren	2						
- Dressieren = Trüffelmasse (Ganache), Marzipan, Nougat, Gianduja	2						
- Tauchen, umhüllen: Die Techniken kennen (eventuell maschinelle Umhüllung).							
- Formen nach verschiedenen Techniken: Formen von Hand, mit dem Pinsel, mit der Pistole	1						
- Kleine kommerzielle Figuren mit verschiedenen Techniken herstellen: Rhodoid-Schablone, Gussform.	2						
- Ein auf die produzierten Figuren abgestimmtes Finish herstellen (z.B. Pistole oder Pinsel)	2						
- Unter Einhalten der Konservierungsregeln Ausstellungsstücke und Präsentationsstücke herstellen und valorisieren.	2						
<p>Toolkit</p> <p>Die Konformität der Herstellung über die gesamte Produktionszeit beurteilen. Das passende Material kennen und einsetzen, seine Betriebstüchtigkeit kontrollieren. Seinen Arbeitsplatz vorbereiten. Sein Material reinigen und pflegen.</p>							

- (a) Der Auszubildende wurde im Betrieb an die Tätigkeit herangeführt. Am Ende des genannten Semesters muss er in der Lage sein, diese Arbeit selbständig zu erledigen
- (b) I: der Auszubildende wurde eingewiesen (Initié)
 E: der Auszubildende ist in der Lage, die Aufgabe und Tätigkeit betreut auszuführen (Encadrée) A: Der Auszubildende kann die Aufgabe und Tätigkeit selbstständig erledigen (Autonom)

IN DER BERUFSSCHULE VERMITTELTE KENNTNISSE

TOOLS – VERMITTELTE KENNTNISSE	(c)	(d)	
		1	2
- Fachvokabular	1		
- Hygiene und Prävention	1		
- Technische Materialkunde: Conche, Temperiergerät, Überziehmaschine, Mahlgerät, Pralinenschneider, Mixer	1		
- Körperhygiene und Kleiderpflege	1		
- Professionelle Ausstattung und Ausrüstungen der Arbeitsräume: Heizung, Beleuchtung, Klimatisierung, Luftumwälzung, Wasser im beruflichen Umfeld	2		
- Die Vorschriften und Regelungen rund um den Begriff „Schokolade“	1		
- Die Fertigungstechniken für Schokolade	1		
- Identifizierung und Analyse der Kristallisierung der Schokolade	2		
- Kakao und Kakaoprodukte	1		
- Techniken für die Ausarbeitung einer Kuvertüre manuell - mechanisch	1		
- Einführung in die verschiedenen Zeichentechniken für die Realisierung eines Stücks	1/2		

(c) Die Verwendung der Produkte und die Kenntnisse werden im genannten Semester behandelt

(d) In der entsprechenden Spalte das Semester ankreuzen (X), in dem das Thema in der Berufsschule behandelt wurde.

AUSBILDUNG

Fortschritt im Betrieb

AUFGABEN - TÄTIGKEITEN							
Der (die) Auszubildende soll in der Lage sein...							
PRODUKTION (Fortsetzung)	IM BETRIEB			IN DER SCHULE			
	(a)	(b)			(b)		
		I	E	A	I	E	A
B - Confiserie							
- Die Rohstoffe für die Produktion identifizieren und vorbereiten.	1						
- Das Zuckerkochen für die verschiedenen Fabrikate beherrschen.	2						
- Karamell herstellen: Kochen, Schneiden, Aufmachung für den Verkauf.	2						
- Nougat herstellen: Kochen, Schneiden, Aufmachung für den Verkauf.	2						
- Konfekt herstellen	2						
- Karamellisierte Mandeln herstellen.	1						
- Likörfüllungen herstellen.	2						
- Schaumzucker (Marshmallow) herstellen.	2						
- Fruits déguisés (Marzipanfrüchte) herstellen: Früchte identifizieren, auswählen, zubereiten.	1						
- Kandiertechniken anwenden (Fruits déguisés).	1						
- Geleefrüchte (Pâtes de fruits) und Konfitüren herstellen (Zerteilen, Präsentation).	1						
- Dekorelemente aus Marzipan herstellen.	2						
- Krokant (Nougatine) herstellen, zerteilen, Montage für kleine Figuren, Dekor.	2						
- Einführung in die Zuckerdekor-Technik (Pastillage).	2						
- Anwendung der Techniken für gezogenen, gegossenen, gesponnenen, rochierten und geblasenen Zucker für die Anfertigung des Dekorelements.	2						
- Vorlagen und Schablonen anfertigen.	1						
- Die Konservierungsmittel für Stücke aus Zucker.	1						
- Kleine Figuren aus Marzipan herstellen.	1						
- Die Modellieretechniken.	1						
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p style="text-align: center;">Toolkit</p> <p>Die Konformität der Herstellung über die gesamte Produktionszeit beurteilen. Das passende Material kennen und einsetzen, seine Betriebstüchtigkeit kontrollieren. Seinen Arbeitsplatz vorbereiten. Konfekt verpacken und konservieren. Sein Material reinigen und pflegen.</p> </div>							

- (a) Der Auszubildende wurde im Betrieb an die Tätigkeit herangeführt. Am Ende des genannten Semesters muss er in der Lage sein, eine Arbeit ganz selbständig zu erledigen.
- (b) I: der Auszubildende wurde eingewiesen (Initié)
 E: der Auszubildende ist in der Lage, die Aufgabe und Tätigkeit betreut auszuführen (Encadrée) A: Der Auszubildende kann die Aufgabe und Tätigkeit selbstständig erledigen (Autonom)

Und in der Berufsschule

IN DER BERUFSSCHULE VERMITTELTE KENNTNISSE			
TOOLS – VERMITTELTE KENNTNISSE	(c)	(d)	
		1	2
- Fachvokabular	1		
- Identifizierung und Klassifizierung der Herstellungsetappen von: Saccharose, Honig, Glukose, Invertzucker, Fondant, Süßungsmittel.	2		
- Die Koch-Grundlagen verschiedener Zuckersirups.	2		
- Die verschiedenen Techniken für die manuelle Überwachung des Zuckerkochens.	2		
- Trockenfrüchte.	1		
- Frische und getrocknete Früchte.	1		
- Natürliche und künstliche Aromastoffe.	1		
- Destillierte Liköre und Alkohole.	2		
- Lebensmittelzusätze in der Confiserie.	2		

(c) Die Verwendung der Tools und die Kenntnisse werden im genannten Semester behandelt.

(d) In der entsprechenden Spalte das Semester ankreuzen (X), in dem das Thema in der Berufsschule behandelt wurde.

AUSBILDUNG

Fortschritt im Betrieb

AUFGABEN - TÄTIGKEITEN							
Der (die) Auszubildende soll in der Lage sein...							
PRODUKTION (Fortsetzung)	IM BETRIEB			IN DER SCHULE			
	(a)	(b)			(b)		
		I	E	A	I	E	A
C - Spezialpâtisserie auf Schokoladenbasis							
- Die Rohstoffe für die Produktion identifizieren und vorbereiten.	1						
- Ein Schokoladendessert herstellen (individuell, Kleinformat).	1						
- Zubereitung der Böden (Biskuit, Brandmasse, Baisermasse (Succès, Japonais, Progrès), Joconde-Biskuit, Roulade).	1						
- Zubereitung der Grundmassen:	1						
▫ Creme, Schokoladenmousse, Suprême, Cremeux, Vanille-Schoko-Sauce, Bombenmasse, Diplomat.							
▫ Schoko-Konditorcreme, Schokoladenmousse.							
- Den Montierprozess kennen und respektieren: Mengenverhältnisse und Ausgewogenheit.	1						
- Montieren = garnieren, maskieren, fertig stellen: Glasur, glatt, glänzend, homogen.	1						
- Die Finish- und Dekortechniken meistern.	2						
- Dekor mit Spritztüten meistern.	2						
- Managen und einschätzen Textur, Kochvorgang, Konsistenz, Aussehen, Färbung, Quellung, Glätte und Homogenität.	2						
- Die sensorische Qualität sicherstellen.	2						
<p>Toolkit</p> <p>Die Konformität der Herstellung über die gesamte Produktionszeit beurteilen. Das passende Material kennen und einsetzen, seine Betriebstüchtigkeit kontrollieren. Seinen Arbeitsplatz vorbereiten. Sein Material reinigen und pflegen.</p>							

- (a) Der Auszubildende wurde im Betrieb an die Tätigkeit herangeführt. Am Ende des genannten Semesters muss er in der Lage sein, diese Arbeit selbständig zu erledigen
- (b) I: der Auszubildende wurde eingewiesen (Initié)
 E: der Auszubildende ist in der Lage, die Aufgabe und Tätigkeit betreut auszuführen (Encadrée) A: Der Auszubildende kann die Aufgabe und Tätigkeit selbstständig erledigen (Autonom)

Und in der Berufsschule

IN DER BERUFSSCHULE VERMITTELTE KENNTNISSE

TOOLS – VERMITTELTE KENNTNISSE	(c)	(d)	
		1	2
- Fachvokabular	1		
- Milch und Milchprodukte = Rahm, Butter, Pflanzenfette.	1		
- Eier und Eierprodukte.	1		
- Lebensmittelzusätze in der Pâtisserie.	2		
- Vorschriften und Verfahren für die Konservierung von Pâtisserie auf Schokoladenbasis	1/2		

(c) Die Verwendung der Tools und die Kenntnisse werden im genannten Semester behandelt.

(d) In der entsprechenden Spalte das Semester ankreuzen (X), in dem das Thema in der Berufsschule behandelt wurde.

**BEOBACHTUNG
des Lehrmeisters der
Berufsschule
des (der) Auszubildenden**

SEMESTER 1

SEMESTER 2

AUSBILDUNG SHEFT für die BERUFSAUSBILDUNG DES AUSZUBILDENDEN für den Abschluss

CAP CHOCOLATIER ZUCKERBÄCKER

Dieses Ausbildungsheft wurde erstellt von einer akademischen Kommission, die verschiedene Akteure der Ausbildung gruppiert:

Fachkräfte:

Herr BEYER Jean-Claude	Pâtisserie BEYER 54 Rue du Mal Foch – 67340 INGWILLER
Herr EBERLE Bruno	Pâtisserie St Nicolas 15 Rue St Nicolas – 67000 STRASSBURG
Herr JOST	Pâtisserie JOST – MAURER 70 Grand'Rue – 67120 DORLISHEIM
Herr LIBS	AU DOUX PAYS DE FRANCE 5 Rue du Dôme – 67000 STRASSBURG
Herr VARGENAU	48 Rue Ste Geneviève – 68100 MULHOUSE

Vertreter der Handwerkskammer:

Frau HAAS Monique	C.M.A. Straßburg
-------------------	------------------

Vertreter der Berufsschule:

Frau CITRINOWICZ	CFA de l'Artisanat - ESCHAU
Herr FISCHER Thierry	CFA de l'Artisanat - ESCHAU

Vertreter des Rektorats:

Frau LUTZWEILLER	IEN-ET - SAA
------------------	--------------

