

Ausbildungsberuf Konditor/in

Ausbildungsdauer

3 Jahre

Ausbildungsort

Die Ausbildung findet an den Lernorten Betrieb, Berufsschule und ÜBA (Überbetriebliche Ausbildung) statt.

Lernfelder

Die fachlichen Inhalte sind nicht mehr nach Fächern strukturiert, sondern werden in sog. Lernfeldern vermittelt. Lernfelder spiegeln verstärkt beruflich bedeutsame Handlungen wider, die bei Schülerinnen und Schülern den Blick für die beruflichen Zusammenhänge fördern sollen.



Übersicht über die Lernfelder

1. Unterweisung eines neuen Mitarbeiters
2. Herstellen einfacher Teige/Massen
3. Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
4. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
5. Herstellen von kleinen Gerichten

6. Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
7. Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
8. Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
9. Verarbeiten von Zucker
10. Arbeiten mit Marzipan
11. Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre
12. Herstellen von Speiseeis
13. Herstellen von Spezialgebäcken
14. Planen und Durchführen einer Aktionswoche



Ausbildungsnachweis

Die Auszubildenden haben ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.



Zwischenprüfung

Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschlussprüfung

Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Mit bestandener Berufsschulabschlussprüfung und bestandener Kammerprüfung erwerben die Absolventen/innen den Gesellenbrief / Facharbeiterbrief.





Projektkompetenz

Die Projektkompetenz geht über die Fachkompetenz hinaus und bildet vorrangig deren Vernetzung mit der Methoden-, Personal- und Sozialkompetenz ab. Die überfachlichen Kompetenzen zeigen sich z. B. in der Entwicklung von Lösungsstrategien, der Informationsverarbeitung, den Techniken der kognitiven Auseinandersetzung mit dem Projektauftrag sowie deren Präsentation.

In diesem Zusammenhang erkennen die Schülerinnen und Schüler ihre vorhandenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten. Zum Erreichen dieses Ziels bedarf es der gemeinsamen Planung, Durchführung und Kontrolle durch die unterrichtenden Lehrer.



Berufsfachliche Kompetenz

Die Lernfelder im Bereich der Berufsfachlichen Kompetenz orientieren sich in Aufbau und Zielsetzung an typischen beruflichen Handlungssituationen. Die Schülerinnen und Schüler erwerben eine berufliche Handlungskompetenz, die Fachkompetenz, Methodenkompetenz und Sozialkompetenz mit der Fähigkeit und Bereitschaft zum lebenslangen Lernen verbindet. Ziel ist es, die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, sich eigenständig Wissen anzueignen, Probleme zu lösen, neue Situationen zu bewältigen sowie ihren Erfahrungsbereich mit zu gestalten.

Modell 9 + 3

Je nach Vorbildung kann an den Berufsschulen ein dem Realschulabschluss gleichwertiger Bildungsstand erworben werden.

