

Ausbildungsberuf Fachkraft für Süßwarentechnik

In der Fachrichtung Konfekt produzieren Fachkräfte für Süßwarentechnik Pralinen, Marzipan-, Nugat- oder Geleeartikel. Sie bedienen und überwachen industrielle Anlagen, die nach vorgegebenen Rezepten Roh- und Fertigmassen herstellen, und prüfen die Qualität der Produkte.

Fachkräfte für Süßwarentechnik der Fachrichtung Konfekt sind überwiegend in Industriebetrieben der Süßwarenherstellung tätig, in denen Pralinen, Marzipan-, Nugat- oder Geleeartikel maschinell produziert und haltbar und dekorativ verpackt werden. Daneben finden sie auch Beschäftigung in der Milchverarbeitung. Hier produzieren sie vornehmlich Speiseeis. Außerdem arbeiten sie in Betrieben der Obst- und Gemüseverarbeitung, z.B. in der Marmeladenherstellung.

Sie arbeiten in Produktionshallen und Arbeitsräumen und haben auch häufig in Lager- oder Kühlräumen zu tun.

Voraussetzungen:	mindestens Hauptschulabschluß
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlußprüfung bei der Handwerkskammer
Ausbildungsvergütung:	1. LJ: 558 Euro 2. LJ: 631 Euro 3. LJ: 737 Euro
Karrieremöglichkeiten:	Industriemeister/in Fachrichtung Süßwaren Lebensmitteltechniker/in mit Hochschulzugangsberechtigung: Dipl.-Ing (FH) - Lebensmitteltechnologie Dipl.-Ökotrophologe/in (FH/Uni) - Ernährungswissenschaften

Unternehmen der foodRegio, die zum/zur Fachkraft für Süßwarentechnik ausbilden:
- J.G. Niederegger GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

Im 1. Ausbildungsjahr lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb beispielsweise:

- wie Geräte, Maschinen und Anlagen aufgebaut sind und wie sie zweckentsprechend eingesetzt und anschließend gereinigt werden
- welche Arten der Roh- und Zusatzstoffe es gibt und wie diese zerkleinert werden
- welche Möglichkeiten des Verpackens von Fertigprodukten es gibt und welche Eigenschaften die Verpackungsmaterialien haben

Im 2. Ausbildungsjahr wird den Auszubildenden unter anderem vermittelt:

- wie man die Qualität von Roh- und Zusatzstoffen beurteilt, Roh- und Zusatzstoffe mischt und knetet sowie kocht
- wie man Roh- und Fertigmassen durch Zugabe struktur- und geschmacksbestimmender Stoffe verändert bzw. nach Konsistenz, Aussehen, Geschmack und Geruch beurteilt
- was man bei der Wareneingangskontrolle berücksichtigen muß

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Im fachrichtungsspezifischen 3. Ausbildungsjahr erfahren die Auszubildenden schließlich:

- was man für die Herstellung von Konfekt wissen muß, zum Beispiel wie Einlagen und Füllungen hergestellt, Hohlkörper ausgeformt und gedeckelt sowie Pralinen dekoriert werden

Während des theoretischen Unterrichts in der Berufsschule erwirbt man grundlegende Kenntnisse auf verschiedenen für den Beruf wichtigen Gebieten der Technik.

Rechtsgrundlage:

Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik

Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan

Praktische Ausbildung im Betrieb		Theoretische Ausbildung in der Schule
Während der gesamten Ausbildung	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz Hygiene Bedienen von Maschinen und Anlagen	In der Berufsschule während der gesamten Ausbildung Unterricht ausbildungsbegleitend (in der Regel Blockunterricht) berufsbezogen: z.B. Fachrechnen, Technologie allgemein bildend: z.B. Deutsch, Wirtschafts- und Sozialkunde
Im 1. und 2. Ausbildungsjahr	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen Bearbeiten von Roh- und Fertigmassen Verpacken von Fertigprodukten Lagern der Waren	
Zwischenprüfung vor dem Ende des 2. Ausbildungsjahres		
Im 3. Ausbildungsjahr	Vertiefen der Kenntnisse aus den ersten beiden Ausbildungsjahren Herstellen von Roh- und Fertigmassen Herstellen von Konfekt	
Abschlußprüfung nach 3 Ausbildungsjahren		

Ausbildungsabschluß, Nachweise und Prüfungen

Ausbildungsabschluß

Die Prüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf der Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft für Süßwarentechnik durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung

Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlußprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muß allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, daß er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen

Zwischenprüfung

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres wird eine Zwischenprüfung durchgeführt. Sie besteht aus einer praktischen und einer schriftlichen Prüfung.

Im praktischen Teil sind in drei Stunden drei der folgenden Arbeitsproben auszuführen:

- Bearbeiten von Roh- und Zusatzstoffen
- Verändern von Rohmassen durch Zugabe struktur- und geschmacksbestimmender Stoffe
- Vorbereiten von Einlagen und Füllungen
- Inbetriebnehmen einer Produktionsmaschine
- Reinigen und Pflegen der Geräte und Maschinen

Schriftlich sind beispielsweise Aufgaben aus den Bereichen Beschreiben von Verpackungsmaterialien und Verpackungstechniken und Erklären der Veränderungen bei der Lagerung von Waren aufgrund äußerer Einflüsse zu bearbeiten.

Abschlußprüfung

Die Abschlußprüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

In der praktischen Prüfung sind in insgesamt höchstens sieben Stunden zwei Arbeitsproben anzufertigen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:

- das Herstellen eines Sortimentes von fünf Pralinenartikeln in unterschiedlicher Verarbeitung
- das Fertigen einer Pralinenart nach eigener Rezeptur

Im schriftlichen Prüfungsteil, der insgesamt viereinhalb Stunden in Anspruch nimmt, wird in den Fächern Technologie, Technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde geprüft.

Bei nicht eindeutigen Prüfungsergebnissen in der schriftlichen Prüfung kann eine ergänzende mündliche Prüfung durchgeführt werden.

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung sowie innerhalb der schriftlichen Prüfung im Prüfungsfach Technologie mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Prüfungen können nach dem Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei der Industrie- und Handelskammer abgelegt.

Abschlußbezeichnung

Die Abschlußbezeichnung lautet: Fachkraft für Süßwarentechnik - Fachrichtung Konfekt.

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH foodRegio LÜBECK

Ausbildungsform

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, die in der Regel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Sie ist nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) bundesweit geregelt. Der Beruf wird in der Industrie ausgebildet. Im dritten Ausbildungsjahr erfolgt eine Spezialisierung in der Fachrichtung Konfekt.