

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière

BGBl. II Nr. 334/2021 23. Juli 2021

### Lehrabschlussprüfung

#### Allgemeine Bestimmungen

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

### Theoretische Prüfung

#### Allgemeine Bestimmungen

Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

### Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien,
2. Rezepte und Optimierungen,
3. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate,
4. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren,
5. Verpackung und Produktkennzeichnung,
6. Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation,
7. Waren- und Lagerwirtschaft,
8. Kundenberatung.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 90 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 105 Minuten zu beenden.

### Angewandte Mathematik

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rezeptberechnungen/Rezeptkalkulationen (zB Umrechnungen, Anpassung von Produktionsmengen),
2. Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Materialkosten usw.),
3. Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Zutatenkennzeichnungsrechnung (Quid), Nährwertberechnungen usw.),
4. Brutto-, Netto- und Taragewichtrechnung.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière

BGBl. II Nr. 334/2021 23. Juli 2021

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

### Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

#### Prüfarbeit

Die Prüfarbeit besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil. Sie ist mit einer Note zu bewerten.

Im praktischen Teil hat die zur Prüfung antretende Person nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten:

Er/Sie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. ein Konzept zur Gestaltung eines Dekorstückes aus Schokolade (zB Hohl- und Vollware) und anderen Grundstoffen zu entwickeln und dieses umzusetzen,
2. Pralinen in verschiedenen Ausführungen sowie gefüllte und ungefüllte Schokoladen, Konfektwaren oder Bonbons herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen:

Er/Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
2. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter Halbfabrikate, wie zB unterschiedliche Füllungen, Fondant, Zuckermasse, Karamell, Marzipan, Grillage, Nougat, Trüffelmasse, Tunkmasse, Ganache und Streumaterial herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen, Färben, Bemalen, Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren und Formen,
3. Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren,
5. die erzeugten Endprodukte fachgerecht und gesetzeskonform zu kennzeichnen (zB Zutaten- und Nährwertkennzeichnung).

Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

Für die Bewertung des praktischen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. fachgerechte Umsetzung,
4. Geschmack und Aussehen,
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten,
6. Hygiene und Sauberkeit.

Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Präsentation der Waren (zB optischer Gesamteindruck, verkaufsfertiges Arrangieren und Zusammenstellen),
2. professionelles Präsentationsverhalten.

Die Aufgaben im praktischen Teil sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

# Das Lehrberufs-ABC

## Prüfungsordnung für den Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière

BGBl. II Nr. 334/2021 23. Juli 2021

Der mündliche Prüfungsteil soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest zehn Minuten dauern. Er ist nach 15 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Die zur Prüfung antretende Person kann die ihm/ihr bekannt gegebenen eigenen Materialien, Maschinen und Geräte verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission sie von der Verwendung ausschließen.

Die zur Prüfung antretende Person hat die ihm/ihr bekannt gegebenen Halbfertigteile zur Prüfung mitzubringen.

### Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person zu berücksichtigen. Inhalte aus den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung und Umweltschutz sind miteinzubeziehen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

### Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.