

Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe - Patisserie

Der Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe – Patisserie ist ein Angebot für Absolvent*innen der Berufsfachschule Konditorei/Bäckerei oder Kochen und Konditoren-, Bäcker- oder Kochgesell*innen, die eine zusätzliche Ausbildung anstreben.

Der Praxisanteil dieser Ausbildung verstärkt die Inhalte der Theoriefächer und bietet die Möglichkeit Erlerntes sofort im Betrieb umzusetzen.

Das erfolgreich absolvierte Spezialisierungsjahr, inklusive bestandenen Kompetenztests, ermöglicht den Zugang zur 5. Klasse „Einjähriger Maturalehrgang - Fachrichtung Önologastronomie“.

Das Spezialisierungsjahr vermittelt vor allem

- Kompetenz zur Mitarbeit in einer Hotelpatisserie und auch die Fähigkeit zur Übernahme der Führung
- Spezialisierung in den Bereichen Patisserie und Confiserie
- die Fähigkeit Arbeitsabläufe zu planen und den entsprechenden Wareneinsatz zu kalkulieren
- Kompetenz zur Mitarbeiter*innenführung und Teamentwicklung
- eine wirtschaftliche Basis um eine Betriebsübernahme oder Gründung zu fördern
- fundierte Kenntnisse im Bereich Ernährung, Ernährungsformen, Gesundheitstrends, gesundheitsbedingten Ernährungsformen (Diäten, Allergien, Intoleranzen)
- grundlegende Kenntnisse bezüglich Arbeitsschutz, Unfallverhütung, HACCP (Hygienebestimmungen) und Qualitätsnormen im Bereich Lebensmittelverarbeitung
- flexibles Denken und Handeln um auf aktuelle Marktanforderungen adäquat reagieren zu können
- die Stärkung der sprachlichen und kommunikativen Kompetenz

Dauer

1 Schuljahr - ganztägig von Montag bis Freitag

Pflichtpraktikum

2 Wochen während des Schuljahres

Zielgruppe

- Absolvent*innen mit Berufsbefähigungsprüfung der 3. Klasse Fachschule Konditorei/Bäckerei
- Absolvent*innen mit Berufsbefähigungsprüfung der 3. Klasse Fachschule Kochen
- Lehrlinge mit Gesellenbrief (Konditor*in, Bäcker*in, Koch bzw. Köchin)

Stundentafel

Stunden	Allgemeinbildung
1	Religion
3	Deutsch
2	Italienisch
2	Englisch
3	Mathematik
2	Betriebswirtschaft
2	Geschichte und Gesellschaftslehre
1	Bewegung und Sport
Fachspezifische Fächer	
3	Nahrungsmittelkunde (Ernährung, Rohstoffe, Diätetik)
6	Fachkunde Nahrungsmitteltechnologie
	Arbeitskunde
	Nahrungsmitteltechnologie
3	EDV-Anwendungen
8	Praxis Patisserie (Konditoren, Köche)
36	Wochenstunden gesamt

Förderunterricht

zur Vorbereitung auf die Matura