

## Bonbon- und Konfektmacher\*in (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/184>

Lehrzeit: 2 Jahre

### Berufsbeschreibung

Hinweis: Der Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher\*in wurde per 31.07.2021 durch den Lehrberuf Chocolatier / Chocolatière ersetzt. Eine Ausbildung in diesem Lehrberuf ist nicht mehr möglich.

Bonbon- und Konfektmacher\*innen stellen Süßwaren wie Schokoladen, Bonbons, Konfekt, Marzipan oder Überzugsmassen her. In vielen Betrieben sind die Arbeitsvorgänge automatisiert, d. h., dass Bonbon- und Konfektmacher\*innen im Rahmen ihrer Tätigkeit Maschinen und Anlagen steuern und überwachen. Sie verrichten ihre Arbeit mit Hilfe von Rührmaschinen, Walzmaschinen oder Formmaschinen. Meistens arbeiten sie nach vorgegebenen Rezepten, sie entwickeln aber auch neue Kreationen. Bonbon- und Konfektmacher\*innen sind in Betrieben der Süßwarenindustrie oder in Konditoreien beschäftigt und arbeiten mit Berufskolleg\*innen und Hilfskräften zusammen.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn

#### Sachkompetenz:

- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß

#### Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

#### Selbstkompetenz:

- Ausdauer / Durchhaltevermögen

- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein

#### Methodenkompetenz:

- Kreativität
- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- Maschinen und Anlagen einrichten, steuern und warten, Produktionsvorgänge überwachen
- Roh- und Zusatzstoffe annehmen und bearbeiten
- Kakaobohnen, Nüsse und Mandeln maschinell reinigen, sortieren, rösten und mahlen
- Kakaobutter herstellen
- Rohmassen in Walzwerken verreiben
- Maschinen zur Herstellung von Schokoladenmassen, Überzugsmassen, Krokant-, Nougat- und Marzipanmassen bedienen und überwachen
- Gieß- und Formautomaten bedienen und überwachen
- Hohlkörper für die Konfektherstellung ausformen und füllen
- Marzipanfiguren und -produkte herstellen
- Zuckerwaren maschinell in Formen gießen oder spritzen
- Konfekt dekorieren
- Qualitätskontrollen durchführen
- fertige Produkte verpacken
- bei der Entwicklung und Erprobung von neuen Rezepturen mitwirken
- Maschinen, Anlagen und Behälter reinigen