

Chocolatier / Chocolatière (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/2605>

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Chocolatiers (singular: der Chocolatier/die Chocolatière) sind mit der handwerklichen und maschinellen Herstellung von Schokolade und Schokoladeprodukten wie Pralinen, Bonbons, Figuren und dergleichen befasst. Dabei werden qualitativ hochwertigen Zutaten wie z. B. Kakao, Milch, Mandeln, Nüsse, Rohrzucker eingesetzt.

Chocolatiers arbeiten nach vorhanden Rezepten und entwickeln auch selbstständig eigene Rezepte und Kreationen. Während der Herstellung von Schokolade steuern und überwachen sie Produktionsmaschinen, wie z. B. Rührmaschinen, Zentrifugen und Gießtrichter. Die angerührte Schokolade (Rohmasse) wird in Formen gegossen und abgekühlt. Chocolatiers stellen außerdem Gelees, Cremes und Füllungen her, mit denen die Schokoladenprodukte befüllt und verziert werden. Arbeitsschritte wie Dekorieren, Verzieren, Befüllen, Glasieren usw. werden manuell durchgeführt.

Chocolatiers arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben der handwerklichen/gewerblichen Schokoladeherstellung (sogenannte "Schokolade-Manufakturen") im Team mit Berufskolleg*innen, Vorgesetzten und betrieblichen Mitarbeiter*innen aus Produktentwicklung, Lager und Verkauf. Zum Teil haben sie auch Kontakt zu Kund*innen sowie zu Lieferant*innen.

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- handwerkliche Geschicklichkeit

Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit

- Kund*innenorientierung
- Verkaufstalent

Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld
- Konzentrationsfähigkeit

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- möglichst frei von Allergien sein

Methodenkompetenz:

- Kreativität
- systematische Arbeitsweise

Tätigkeiten und Aufgaben

- Schokolade-Rohmassen herstellen
- Arbeitsvorbereitung: Zutaten auswählen, wiegen, bereitstellen
- Schokoladeprodukte (Tafeln, Pralinen, Konfekt, Figuren) nach Rezept herstellen
- Zusatzprodukte wie Marzipan, Gelees, Cremes, Füllungen etc. herstellen
- Schokoladeprodukte befüllen, verzieren, glasieren, dekorieren
- Produktendkontrolle, Qualitätssicherung durchführen
- Schokoladeprodukte verpacken und sachgerecht lagern
- Schokoladeprodukte in Verkaufsräumen aufstellen, in Vitrinen präsentieren
- Rezepte variieren, entwickeln, optimieren
- Lager- und Warenwirtschaft: Rohstoffe und Zutaten kalkulieren, bestellen
- betriebliche Hygiene- und Sauberkeitsstandards kennen und einhalten
- Betriebsbücher wie Material- und Lagerlisten, Einkaufslisten usw. führen