Die Lebensmittelgewerbe

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe
Sparte Gewerbe und Handwerk
der Wirtschaftskammer Österreich
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13
E lebensmittel.natur@wko.at
W http://www.lebensmittelgewerbe.at

Ergeht an:
BGA-Mitglieder Konditoren
BI-Vorstand
Alle Landesinnungen
Fachzeitschriften

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom	Unser Zeichen/Sachbearbeiter	Durchwahl	Datum
	DI Lorencz/Mag. Skoff-Salomon	3652	03.04.2025

Konditoren-RS 004/2025

Ausbildung	**Ausbildungsleitfaden**	
Betrifft: Ausbildungsleitfaden „Chocolatier/Chocolatière“		**Frist: -**
Kurzinfo: Der Ausbildungsleitfaden (ALF) für den Lehrberuf „Chocolatier/Chocolatière“ ist online. Der Ausbildungsleitfaden informiert alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen, wie Ausbilder:innen, Personalverantwortliche, Betriebsrät:innen, Lehrstellenberater:innen, Eltern und Lehrlinge. Er gibt nützliche Tipps, wie die Ausbildungsordnung in die betriebliche Praxis übertragen werden kann.		

Das ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (Hg.) - hat gemeinsam mit Expert:innen der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe - den Ausbildungsleitfaden erstellt.

Der Ausbildungsleitfaden dient der praktischen Hilfe für die Ausbildung im Lehrbetrieb und ist in vier Tools unterteilt:

- Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung
  - Vorgehensweise bei der erstmaligen Aufnahme von Lehrlingen
  - Tipps für die Auswahl von Lehrstelleninteressent:innen
- Erfolgreich ausbilden
  - Vorgehensweise bei der Ausbildung von Lehrlingen
  - Tipps und Best-Practice-Beispiele von erfahrenen Ausbilder:innen
- Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung (LAP)
  - Inhalte und Ablauf der LAP
  - Tipps für die Vorbereitung auf die LAP
- Karriere
  - Karriereperspektiven nach der erfolgreichen LAP
  - Weiterbildung

Die Entwicklung erfolgte in Zusammenarbeit und mit Unterstützung von Groß-, Mittel- und Kleinbetrieben aus mehreren Bundesländern sowie den fachlich betroffenen Ministerien. Der

Ausbildungsleitfaden und die angeführten Best-Practice-Beispiele dienen als Orientierung und Anregung. Diese können je nach betrieblichen Anforderungen individuell angepasst werden.

Wir danken allen teilnehmenden Unternehmen und Personen, die mit ihren praktischen Beispielen und Tipps aus der Ausbildungspraxis diese Unterlage so anschaulich und praxisorientiert gestaltet haben.

Der ALF „Chocolatier/Chocolatière“ ist online auf www.qualitaet-lehre.at zu finden: https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/ausbildungsleitfaeden-dokumentationen/ausbildungsleitfaeden-chocolatier/

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h. Innungsmeister	DI Anka Lorencz e.h. Geschäftsführerin