

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

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>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter


Durchwahl

Datum

Mag. Skoff-Salomon/Mag. Bayerl 3652

04.05.2022

Konditoren-RS 009/2022

Ausbildung	Ausbildungsleitfaden	
Betrifft: Ausbildungsleitfaden Konditorei (Zuckerbäckerei)		Frist: -
<p>Kurzinfo: Neuer Ausbildungsleitfaden (ALF) für alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen, wie Ausbilder:innen, Personalverantwortliche, Betriebsrät:innen, Lehrstellenberater:innen, Eltern und Lehrlinge. Er gibt nützliche Tipps, wie die aktualisierte Ausbildungsordnung in die betriebliche Praxis übertragen werden kann.</p>		

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

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

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

Die Entwicklung dieses Ausbildungsleitfadens 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 Konditorei (Zuckerbäckerei) ist online auf www.qualitaet-lehre.at zu finden:
<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbildungsleitfaeden/konditorei-zuckerbaeckerei/>

Freundliche Grüße
BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

Vizepräsident KommR Mst. Leo Jindrak e.h.
Innungsmeister

DI Anka Lorencz e.h.
Geschäftsführerin