

## Neuer Ausbildungsleitfaden „Chocolatier/Chocolatière“ veröffentlicht

Praxisnah, strukturiert und online verfügbar: Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe präsentiert gemeinsam mit dem ibw einen neuen Ausbildungsleitfaden für den Lehrberuf Chocolatier/Chocolatière.



*Pixabay\_ai-generated\_Threshots*

Mit dem neuen Ausbildungsleitfaden Chocolatier/Chocolatière (Konditoren-RS 004/2025) steht allen an der Lehrausbildung Beteiligten – von Ausbilder:innen und Lehrlingsverantwortlichen über Eltern bis hin zu den Lehrlingen selbst – ab sofort ein praxisorientiertes und leicht verständliches Werkzeug zur Verfügung. Entwickelt wurde der Leitfaden vom ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft in Zusammenarbeit mit Expert:innen der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und zahlreichen Betrieben aus ganz Österreich.

Der Leitfaden ist ab sofort kostenlos online unter [www.qualitaet-lehre.at](http://www.qualitaet-lehre.at) abrufbar.

# **Ein Werkzeug für die Praxis - in vier Modulen**

Der Ausbildungsleitfaden unterstützt die Umsetzung der Ausbildungsordnung im betrieblichen Alltag. Er ist in vier zentrale Tools gegliedert:

## **Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung**

Enthält praktische Tipps zur Auswahl geeigneter Lehrlinge, Checklisten für den ersten Lehrtag sowie Best-Practice-Beispiele aus erfolgreichen Ausbildungsbetrieben.

## **Erfolgreich ausbilden**

Behandelt den Ausbildungsalltag im Betrieb: von der Einführung in digitale Arbeitsweisen über hygienisches Arbeiten bis hin zur Herstellung und Präsentation von Schokoladenerzeugnissen.

## **Abschluss der Lehrzeit & Lehrabschlussprüfung (LAP)**

Bietet einen klaren Überblick über Inhalte, Abläufe und Bewertungskriterien der LAP - inklusive Hilfestellungen zur gezielten Vorbereitung.

## **Karriere nach der Lehre**

Zeigt Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierewege im Lebensmittelgewerbe auf - bis hin zu Meisterprüfung, Selbstständigkeit oder Spezialisierung.

## **Mitgestaltet von der Praxis für die Praxis**

Die Erstellung des Leitfadens wurde maßgeblich unterstützt durch Betriebe unterschiedlichster Größe - darunter namhafte Unternehmen wie Zotter, Berger Feinste Confiserie, Bachhalm

Schokoladenmanufaktur oder Eibensteiner. Ihre Erfahrungsberichte und Tipps aus dem Ausbildungsalltag flossen direkt in die Inhalte ein. Dadurch ist ein Leitfaden entstanden, der nicht nur gesetzliche Grundlagen wiedergibt, sondern konkrete Anregungen für die tägliche Arbeit im Lehrbetrieb bietet.

## **Qualität sichern - auch in kleinen Betrieben**

Gerade für kleinere und mittlere Betriebe ist der Leitfaden eine wertvolle Unterstützung, um Ausbildungsqualität zu sichern, betriebliche Prozesse zu strukturieren und neue Lehrlinge erfolgreich zu integrieren. Zusätzlich hilft er, die Ausbildung auf aktuelle Anforderungen auszurichten - etwa im Bereich Digitalisierung, Nachhaltigkeit oder Kundenkommunikation.

## **Ein Beitrag zur Stärkung der Lehrausbildung im Lebensmittelgewerbe**

Mit der Veröffentlichung dieses Leitfadens setzt die Bundesinnung ein weiteres Zeichen für die Modernisierung und Aufwertung der Lehrausbildung im handwerklichen Bereich. „Wir danken allen Betrieben und Fachleuten, die mit ihrer Erfahrung und ihrem Engagement zu dieser praxisnahen Unterlage beigetragen haben“, betont KommR Mst. Leo Jindrak, Vizepräsident der Wirtschaftskammer Österreich und Innungsmeister der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe.

### **Ausbildungsleitfaden Chocolatier/Chocolatière**

**Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](http://baeckerzeitung.at)**