



PRAKTIKER/IN PrA BÄCKER-KONDITOR- CONFISEUR

Praktiker/innen PrA Bäcker-Konditor-Confiseure mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, produzieren verschiedene Back- und Süßwaren wie Brote, Kleingebäck, Snacks, Torten, Patisserie und diverse Desserts. Praktiker/innen PrA Bäcker-Konditor-Confiseure arbeiten mit Maschinen und von Hand. Sie wägen benötigte Zutaten genau nach Rezept ab. Zudem kennen sie Gewichte und Masseinheiten.

PRAKTIKER/IN PRA BÄCKER-KONDITIONER-CONFISEUR

AUSBILDUNG

PRA

ZIELE	<ul style="list-style-type: none">• Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Bereich Bäckerei, Konditorei, Confiserie• Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten• Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse• Aufbau elementarer Berufskennntnisse• Möglichst selbständige und produktive Arbeitsweise• Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen
STANDORT	Die praktische Ausbildung erfolgt an einem Standort innerhalb der Stiftung Lebensart.
UNTERRICHT	<p>Der Unterricht nimmt Rücksicht auf das Lerntempo, die speziellen Bildungsbedürfnisse und die individuellen Fähigkeiten der Lernenden. Dazu gehören:</p> <ul style="list-style-type: none">• berufskundlicher Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche im Ausbildungsbetrieb• allgemeinbildender Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche• Sportunterricht: mindestens 1 Lektion pro Woche <p>Der allgemeinbildende Unterricht und der Sportunterricht finden in der öffentlichen Berufsfachschule BZEmme statt. In Ausnahmefällen findet der Unterricht intern statt, in Zusammenarbeit mit der Anlernenden- und Dauerwerkstätte (ADW) in Bärau.</p>
EXTERNER PRAKTIKUM	Die Ausbildung beinhaltet ein mindestens 3-monatiges Praktikum in einem Betrieb im ersten Arbeitsmarkt.
DAUER	2 Jahre
ABSCHLUSS	Nach der Praktischen Ausbildung inkl. Qualifikationsverfahren erhält die lernende Person vom Ausbildungsbetrieb einen PrA-Ausweis. Dieser berechtigt die qualifizierte Person, den darin genannten Titel zu führen. Zusätzlich erhält die Person ein Kompetenzprofil oder einen individuellen Kompetenznachweis und ein Lehrzeugnis.
VORAUSSETZUNGEN	<ul style="list-style-type: none">• Mindestalter 16 Jahre• Finanzierung der Berufsausbildung durch die IV oder einen anderen Kostenträger
ANFORDERUNGEN	<ul style="list-style-type: none">• Freude am Umgang mit Back- und Süswaren• Guter Geschmacks- und Geruchssinn• Hygienebewusstsein• Kreativität• Keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthma <p>Die praktische Ausbildung PrA nach INSOS richtet sich an Menschen mit einer Beeinträchtigung, die die Voraussetzungen für eine berufliche Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) nicht oder noch nicht erfüllen.</p>