



## 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-KONDITOR-CONFISEUR

## AUSBILDUNG

## PRA

<b>ZIELE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Förderung der individuellen Neigungen und Eignungen im Bereich Bäckerei, Konditorei, Confiserie</li><li>• Erwerb und Optimierung von entsprechenden beruflichen Fertigkeiten</li><li>• Festigung und Erweiterung der allgemeinen und schulischen Kenntnisse</li><li>• Aufbau elementarer Berufskennntnisse</li><li>• Möglichst selbständige und produktive Arbeitsweise</li><li>• Entwicklung von Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen</li></ul>
<b>STANDORT</b>	Die praktische Ausbildung erfolgt an einem Standort innerhalb der Stiftung Lebensart.
<b>UNTERRICHT</b>	<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"><li>• berufskundlicher Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche im Ausbildungsbetrieb</li><li>• allgemeinbildender Unterricht: mindestens 2 Lektionen pro Woche</li><li>• Sportunterricht: mindestens 1 Lektion pro Woche</li></ul> <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>
<b>EXTERNER PRAKTIKUM</b>	Die Ausbildung beinhaltet ein mindestens 3-monatiges Praktikum in einem Betrieb im ersten Arbeitsmarkt.
<b>DAUER</b>	2 Jahre
<b>ABSCHLUSS</b>	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.
<b>VORAUSSETZUNGEN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mindestalter 16 Jahre</li><li>• Finanzierung der Berufsausbildung durch die IV oder einen anderen Kostenträger</li></ul>
<b>ANFORDERUNGEN</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Freude am Umgang mit Back- und Süswaren</li><li>• Guter Geschmacks- und Geruchssinn</li><li>• Hygienebewusstsein</li><li>• Kreativität</li><li>• Keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthma</li></ul> <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>