

Jungpâtissiere/Jungpâtissier

Diese Ausbildung kann im Rahmen der Schulautonomie als unverbindliche Übung angeboten werden und eignet sich zur Vertiefung und Erweiterung des Lehrstoffes aus dem Bereich „Küche“.



Ziel ist es, das Interesse der Schüler/innen für das Berufsfeld der Pâtissiere/ des Pâtissiers zu fördern und einen Einblick in deren Tätigkeiten zu ermöglichen.

„Fachsprache und Fachrechnen“ und „Gestaltendes Zeichnen im Fachbereich“ vermitteln theoretische Inhalte.

In der Fachpraxis werden Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate unter Anwendung unterschiedlicher Verarbeitungstechniken zu kalten und warmen Süßspeisen, Torten, Stückdessert, Pralinen und Petit fours verarbeitet.

Besonderes Augenmerk liegt auf der fachgerechten Verarbeitung von Schokolade und Marzipan.

Mit professionellen Anrichtetechniken werden die Erzeugnisse für den Konsumenten hergerichtet.

Abschluss:

dreiteilige Zertifikatsprüfung:

schriftliche Wissensüberprüfung

praktischer Teil

Herstellung eines Schaustückes

Fachgerechte Präsentation des Schaustückes mit Fachgespräch