

Einstiegsqualifizierung

„Süßwaren herstellen“

Tätigkeitsbereiche:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren
- Anwenden von Hygienemaßnahmen
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Herstellen von Süßwaren
- Verpacken von Produkten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz

Einstiegsqualifizierung „Süßwaren herstellen“

Tätigkeiten	Qualifikationen
Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsaufträge entgegennehmen • Arbeitsschritte festlegen • Arbeitsaufgaben im Team umsetzen • Arbeitsergebnisse kontrollieren
Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren	<ul style="list-style-type: none"> • Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe kontrollieren und annehmen • Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern
Anwenden von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen der Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden
Anwenden von Qualitätssicherungssystemen	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele und Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen beachten • Betriebliches Qualitätssicherungssystem anwenden • Produkte im Rahmen der Qualitätskontrolle prüfen und Ergebnisse dokumentieren
Herstellen von Süßwaren	<ul style="list-style-type: none"> • Bedienungsanleitungen umsetzen • Geräte und Maschinen in Betrieb nehmen und Sicherheitsmaßnahmen beachten • Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen und verarbeiten
Verpacken von Produkten	<ul style="list-style-type: none"> • Abfüll- und Verpackungsanlagen beschicken und bedienen • Fertigpackungen prüfen, beurteilen und Ergebnisse dokumentieren
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit; Umweltschutz	<ul style="list-style-type: none"> • Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zur Vermeidung der Gefährdung ergreifen • Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden • Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen

Unternehmen X

Betriebliches Zeugnis

Teilnehmer/in _____

geboren am _____ in _____

Er/Sie hat in der Zeit vombis.....an der

Einstiegsqualifizierung „Süßwaren herstellen“

teilgenommen.

Leistungsbeurteilung:

Beurteilungskriterien:

Kriterium	Wahrnehmung der Beobachtung				
	ausgeprägt erkennbar	gut erkennbar	ausreichend erkennbar	schwach erkennbar	nicht erkennbar
Fachqualifikation					
Zielorientierung bei der Erledigung der Arbeitsaufträge					
Sachgerechter Umgang mit Süßwaren, Maschinen und Anlagen					
Beachtung von Sauberkeit, Ordnung und Hygiene					
Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit und zum Umweltschutz					

Das Qualifikationsziel ist erreicht, wenn mindestens vier der Beurteilungskriterien mit mindestens „ausreichend erkennbar“ bewertet werden.

Datum: _____

Unterschrift: _____



Zertifikat

Moritz Mustermann

geboren am 13. August 1982 in Musterstadt

hat in der Zeit vom..... bis.....

bei dem Unternehmen.....

an der **Einstiegsqualifizierung**

Süßwaren herstellen

teilgenommen.

Während dieser Zeit wurde er/sie auf der Grundlage eines mit der IHK abgestimmten Konzeptes fachlich qualifiziert.

Inhalte der Einstiegsqualifizierung:

- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team, Organisation
- Annehmen, Lagern und Vorbereiten von Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffen für Süßwaren
- Anwenden von Hygienemaßnahmen
- Anwenden von Qualitätssicherungssystemen
- Herstellen von Süßwaren
- Verpacken von Produkten
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Umweltschutz

Die Tätigkeiten der Einstiegsqualifizierung entsprechen Teilen der Berufsausbildung zum Süßwarentechnologen/zur Süßwarentechnologin. Bei einer anschließenden Ausbildung in diesem Beruf ist eine Anrechnung von bis zu sechs Monaten möglich. Einstiegsqualifizierungen gemäß § 54a SGB III sind im Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen dem Niveau 2 zugeordnet.

Musterstadt, den

Industrie- und Handelskammer
Musterregion I Musterstadt

Die Geschäftsführung