

# Ausbildung zum Patissier



8663P

## Ausbildung zum Patissier

*Die österreichische Mehlspeisenküche und Patisserie können auf eine sehr lange und erfolgreiche Tradition zurückblicken. Wir alle lieben die große Auswahl an hochwertig dekorierten Torten, Kuchen, Strudeln, Rouladen und viele andere süßen Verführungen in den Vitrinen renommierter Kaffeehäuser unseres Landes.*

Gemeinsam produzieren Sie sämtliche Teige und Massen, die in der Patisserie Verwendung finden. In dieser 14-tägigen „Ausbildung zum Patissier“ erfahren Sie von Profis, wohin die Reise geht.

In der ersten Woche werden sämtliche Teige und Massen zu köstlichen Torten, Kuchen, Schnitten, Rouladen und Kleingebäck verarbeitet. Verschiedene Brote, Baguettes und Handgebäck stehen ebenso am Wochenplan. Ein Tag rund um das Speiseeis beenden die erste Woche.

In der zweiten Woche dreht sich alles um Tellergerichte, von warm bis kalt, national bis international sowie die neuesten Techniken und Texturen werden in Angriff genommen. Dazwischen dreht sich ein ganzer Tag um die hohe Kunst der Pralinenerzeugung. Die neuesten Innovationen, Trends, Texturen und Herangehensweisen, Kreativität und modernes Anrichten stehen am Tagesplan. Dabei werden unsere Praxistrainer Ihr gesamtes Fachwissen Preis geben.

Theorie wird sofort in die Praxis umgesetzt und Erlerntes können Sie anhand neu gewonnener Rezepturen in Ihrem Betrieb 1 zu 1 umsetzen.



## Die Zielgruppe:

Koch- und Konditorlehrlinge ab dem 2. Lehrjahr, Köche aus Gastronomie und Hotellerie, Betriebsküchen und Heimen sowie Cateringbetrieben. Bäcker, Hobbyköche mit Begeisterung und Backerfahrung

## Die Lernziele:

- Sie erwerben umfangreiches Wissen zur Zubereitung und Herstellung von Teigen und Massen.
- Die Bedeutung der Rohstoffe ist Ihnen bewusst.
- Sie wissen alles über die Herstellung von Torten, Kuchen, Rouladen und Schnitten.
- Teigführung, Teigruhezeiten und Backtemperaturen sind für Sie vertraute Größen.
- Sie kennen österreichische Mehlspeisen und Desserts genauso wie internationale Kreationen.
- Sie erarbeiten gemeinsam Rezepte aus der österreichischen Mehlspeisenküche und Konditorei, sowie der Brotbackkunst.
- Sie können selbstständig Theorie und Praxis in Ihrem Betrieb sofort umsetzen und Ihren Mitarbeitern weitervermitteln.
- Sie vertiefen Ihre Professionalität in der Erzeugung von Pralinen und Füllcremen.
- Neue Sichtweisen und Anstoß zur Innovation und Kreativität sind Ihnen vertraut.
- Sie erwerben Hintergrundwissen.

## Die Inhalte:

- Lebensmittelkunde – praxisbezogen
- Teige:  
Strudel-, Blätter-, Plunder-, Germ-, Brand-, Mürb-, Back- und Topfenteig
- Massen:  
Leichte Massen, Schwere Massen, Schaum-, Makronen-, Hippen-, Brand- oder Brühmassen
- Einfluss der Rohstoffe
- Teigführung
- Teigruhezeiten
- Backtemperaturen
- Herstellen von Torten, Kuchen, Rouladen, Schnitten
- Herstellen von Brot und Gebäckstücken
- Dekore aus Marzipan, Zucker und Schokolade
- Temperieren und Arbeiten mit Schokolade
- Pralinen und Füllcremen mit Airbrush-Techniken
- Österreichische Mehlspeisen und Desserts
- Internationale Desserts
- Herstellen von Eis, Sorbets, Parfait, Graniteés, Smoothies

- HACCP zur Eiserzeugung
- Kreative á la carte Desserts
- Moderne Anrichteweisen
- Arbeiten mit unterschiedlichen Arbeitstechniken und Texturen

## Die Prüfung:

Die praktische Prüfung dauert 4 Stunden, in denen Sie ein kaltes und ein warmes Dessert sowie eine Eigenkreation aus einem vorgegebenen Warenkorb zaubern dürfen.

### Bewertungskriterien:

- Praktische Arbeit:
  - Arbeitsabläufe
  - Wirtschaftlichkeit
  - Sauberkeit
  - Fachgerechtigkeit
- Produkt
  - Präsentation
  - Geschmack
  - Konsistenz und Texturen
  - Kreativität
- Ihr Prüfungsergebnis erhalten Sie direkt nach der praktischen Prüfung mitgeteilt und bei positivem Bestehen wird Ihnen Ihr Zeugnis nach der Prüfung überreicht.
- Der Prüfungspreis ist in den Kurskosten inkludiert, eine separate Prüfungsanmeldung ist nicht erforderlich.
- Wenn Sie trotz Kursbesuch die Prüfung nicht bestehen, können Sie im Rahmen der WIFI Wissensgarantie den Kurs noch einmal kostenlos wiederholen.
- Alle Kursinhalte sind prüfungsrelevant.
- Mindestanwesenheit sind 75%

## Der Hinweis:

Bitte beachten Sie eine adäquate Kochkleidung.

## Ihr Qualifikationsnachweis:

WIFI-Zeugnis

**78 Trainingseinheiten**

**8662P**

## Informationsveranstaltung Pâtissier

**Kostenlos - Anmeldung unbedingt erforderlich!**

In der Informationsveranstaltung Pâtissier erhalten Sie einen Überblick über die Inhalte, den Ablauf sowie die Termine des Lehrgangs. Für Ihre individuellen, persönlichen Fragen steht Ihnen die Lehrgangsführung zur Verfügung.





**Ing. Stefan Wahlmüller, PMM**  
stefan.wahlmueller@wifi-ooe.at  
05-7000-7390



**Martina Mayr-Mauhart**  
martina.mayr-mauhart@wifi-ooe.at  
05-7000-7444

# Ihre Ansprech- partner

Medieninhaber, Verlag, Druck: WIFI OÖ GmbH der WKOÖ, Linz | Bilder: AdobeStock/Fotolia | Druck-Druckerei: Hajder Schönau | Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter wifi.at/ooe | Trotz sorgfältiger Bearbeitung wird für die Ausführungen keine Gewähr übernommen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammer OÖ ausgeschlossen.

