

Interessentenbogen

zur Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“

Fachrichtung: „Süßwarentechnologie“ **AFS 25**

Name:

Vorname:

Geburtsdatum:

Geburtsort:

Staatsangehörigkeit:Familienstand:

Straße:

PLZ:

Wohnort:

Telefon:

E-Mail:

Allgemeiner und fachlicher Bildungsgang:

Schulbildung:

Abschlussklasse:

Berufsschule

von..... bis

Andere berufliche Erstausbildung:

am.....

Berufspraxis

Firma:

Von.....bis

Firma:

Von..... bis

Firma:

Von..... bis

So erreichen Sie uns:

Postanschrift:

ZDS Zentralfachschule der
Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 1-9
42653 Solingen

Schulleitung:

Ulrike Winkler
Tel: 0212/5961-20
E-Mail: u.winkler@zds-solingen.de

Schulsekretariat:

Birgit Fredrichsdorf
Tel.: 0212/5961-21
E-Mail: B.Fredrichsdorf@zds-solingen.de

Fax: 0212/5961-66
Internet: www.zds-solingen.de



Stand: Oktober 2021/ Änderungen vorbehalten



**Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in
AF S – Lehrgang-Süßwarentechnologie**
4 Lehrgangsteile verteilt auf max. zwei Jahre:
mit jeweils 3 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht
zzgl. 1 Woche Abschlussprüfung im letzten Block

Allgemeines

Die Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft bietet Weiterbildung für Angelernte im Süßwarenbereich an. Diese Lehrgänge richten sich an Mitarbeiter, die schon längere Zeit im Unternehmen tätig sind (mindestens 4,5 Jahre im Süßwarenbereich), aber keinen Facharbeiterbrief im Beruf „Süßwarentechnologie/-technologin“ besitzen.

Die Weiterbildung erstreckt sich über einen Zeitraum von zwei Jahren, gegliedert in 4 Lehrgangsteile mit jeweils drei Wochen Vollzeitunterricht im 1.-3. Teil und 4 Wochen Vollzeitunterricht im 4. Teil. Der Unterricht gliedert sich in folgende Bereiche:

Bereich	Thema
Süßwarenherstellung	Schokoladewaren & Konfekt, Bonbons & Zuckerwaren, feine Backwaren, Knabberartikel, Speiseeis
Technische Produktions- und Prozessführung	Betriebstechnik, Verpackungstechnik, Mathematik, Physik
Qualitätssicherung	Qualitätsmanagement, Hygiene, Ernährungslehre, Chemie, Produktentwicklung
Wirtschafts- & Sozialkunde	

Nach Beendigung des Lehrgangs wird unter Leitung der Bergischen IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid an der ZDS die Kenntnisprüfung (Theorie) in den Fächern Süßwarentechnologie, Wirtschafts- und Sozialkunde abgelegt. Die Fertigkeitprüfung (Praxis) führt die Bergische IHK ebenfalls an der ZDS durch. Die zuständigen Prüfungs-kommissionen beurteilen die Prüflinge bei der Herstellung von Süßwaren in einem der Einsatzgebiete:

- Schokoladewaren & Konfekt
- Bonbons & Zuckerwaren
- Knabberartikel
- Feine Backwaren
- Speiseeis

Arbeitsmittel

Die Teilnehmer benötigen für den Lehrgang die üblichen Arbeitsmittel wie Schüler und Studierende. Bücher werden in Absprache mit den Lehrern/Dozenten von den Teilnehmern beschafft.

Infos zur Weiterbildung

Stundenplan

Unterricht findet von Montag bis Freitag jeweils von 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr statt. Es werden pro Woche 40 Unterrichtsstunden erteilt.

Unterbringung und Verpflegung

Die Unterbringung erfolgt je nach Teilnehmerzahl im Gästehaus der Schule oder in Hotels der näheren Umgebung und wird von der Schule organisiert. Die Verpflegung erfolgt in der Mensa der ZDS.

Zeugnisse/ Facharbeiterbrief

Jeder Teilnehmer erhält am Ende des Lehrgangs ein Lehrgangszugnis mit Noten in allen Bereichen. Die IHK Wuppertal-Solingen-Remscheid stellt für jeden Teilnehmer einen Facharbeiterbrief aus.

Anmeldung

Für die Anmeldung werden benötigt:

- Arbeitsbescheinigung des Arbeitgebers
- Beruflicher Werdegang
- Ausgefüllter Interessentenbogen

Kosten

Die aktuellen Lehrgangskosten belaufen sich z.Zt. auf jeweils 2.249,30 Euro für die 1.-3. Stufe sowie 2.647,30 Euro für die 4. Stufe (inkl. Abschlussprüfung) und beinhalten Teilnahmegebühr, Unterkunft im Doppelzimmer (Twinzimmer) und Verpflegung (Vollpension). Der Lehrgang kann nur als Komplettangebot (Teilnahmegebühr/Unterkunft und Verpflegung) gebucht werden.

Teilnehmerzahl

Pro Lehrgang sind 18 Teilnehmer zugelassen.

Förderung*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutscheines erfolgt Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §81 SGB III. Die Lehrgangskosten betragen in diesem Fall 1.054,30 € pro Stufe und beinhalten die Kosten für Lehrbücher und die IHK-Prüfungsgebühr von ca. 300 €. Hinzu kommen Kosten für Unterkunft von je 725 € und Verpflegung von je 470 € für die 1.-3. Stufe sowie 966 € bzw. 627 € für die 4. Stufe.

Weiterbildungsinhalte AFS-Süßwaren

Der Unterricht gliedert sich in die folgenden 12 Lernfelder:

Lernfeld Nr.	Thema	Stufen
1	Ausbildungsbetrieb präsentieren	1. Block 3 Wochen
2	Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe prüfen und beurteilen	
3	Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe lagern	
4	Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe vorbehandeln	2. Block 3 Wochen
5	Grundmassen, Teige und Halbfabrikate herstellen	
6	Süßwaren verpacken	3. Block 3 Wochen
7	Bonbons und Zuckerwaren herstellen	
8	Feine Backwaren und Knabberartikel herstellen	
9	Schokoladen und Konfekt herstellen	
10	Speiseeis herstellen	4. Block 4 Wochen
11	Qualität von Süßwaren herstellen	
12	Süßwarenprodukte entwickeln	



AFS 25 (NEU)

Beginn: 20.02.2023