Chocolatier / Chocolatière (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

English: Chocolatier

Berufsbeschreibung:

Chocolatiers (singular: der Chocolatier/die Chocolatière) sind mit der handwerklichen und maschinellen Herstellung von Schokolade und Schokoladeprodukten wie Pralinen, Bonbons, Figuren und dergleichen befasst. Dabei werden qualitativ hochwertigen Zutaten wie z. B. Kakao, Milch, Mandeln, Nüsse, Rohzucker eingesetzt.

Chocolatiers arbeiten nach vorhanden Rezepten und entwickeln auch selbstständig eigene Rezepte und Kreationen. Während der Herstellung von Schokolade steuern und überwachen sie Produktionsmaschinen, wie z. B. Rührmaschinen, Zentrifugen und Gießtrichter. Die angerührte Schokolade (Rohmasse) wird in Formen gegossen und abgekühlt. Chocolatiers stellen außerdem Gelees, Cremes und Füllungen her, mit denen die Schokoladenprodukte befüllt und verziert werden. Arbeitsschritte wie Dekorieren, Verzieren, Befüllen, Glasieren usw. werden manuell durchgeführt.

Chocolatiers arbeiten in Klein- und Mittelbetrieben der handwerklichen/gewerblichen Schokoladeherstellung (sogenannte "Schokolade-Manufakturen") im Team mit Berufskolleg*innen, Vorgesetzten und betrieblichen Mitarbeiter*innen aus Produktentwicklung, Lager und Verkauf. Zum Teil haben sie auch Kontakt zu Kund*innen sowie zu Lieferant*innen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Chocolatiers stellen aus qualitativ hochwertigen Zutaten verschiedene Schokoladenprodukte wie Tafelschokolade, Pralinen, Konfekt, Figuren und dergleichen her. Sie arbeiten nach betriebsspezifischen Rezepten, die sie kreativ verändern, variieren und optimieren. Vor der Produktion stellen sie die benötigten Zutaten, Roh- und Hilfsstoffe wie z. B. Kakao (Bohnen oder Pulver), Fettstoffe, Zucker, kandierte Früchte, Mandeln und Nüsse bereit. Sie verwenden sowohl manuelle Arbeitsgeräte wie Trichter, Spachteln, Messer und Formen, sie rüsten, bedienen und überwachen, aber auch größere, zum Teil automatisierte Maschinen, wie Rührmaschinen in denen die Kakao- bzw. Schokolade-Rohmassen angerührt werden.

Die Schokolade-Rohmassen zeichnen sich durch. Die Chocolatiers stellen zunächst Schokolade-Rohmassen her, die sich jeweils durch ihren Kakaogehalt auszeichnen: z. B. Milchschokolade, dunkle Schokolade, zart/bitter, 75% Kakao oder weiße Schokolade.

Mittels verschiedener Methoden wie Dickziehen, Kandieren, Dörren, Kristallisieren, Gefriertrocknen, Pasteurisieren oder Emulgieren erreichen sie die gewünschten Eigenschaften der Schokoladen hinsichtlich Konsistenz, Geschmack oder Haltbarkeit. Bei der Herstellung von Tafelschokolade und anderen Produkten mengen sie außerdem z. B. Nüsse, Mandeln, Rosinen oder Gewürze bei.

Chocolatiers erzeugen auch Zusatzprodukte wie Gelees, Cremes, Dragees, Streumaterialien, Marzipan oder Kuvertüren, welche zur Befüllung, Belegung oder Dekorierung von Tafelschokoladen, Pralinen und Bonbons benötigt werden. Bei der manuellen Endfertigung wenden sie Arbeitsschritte und Arbeitsmethoden wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Spritzen, Tunken, Gießen, Sprühen, Bemalen und Formen an. Dabei berücksichtigen sie die ästhetische Wirkung ihrer Kreationen und können hier auch gestalterisch tätig sein.

Die fertigen Schokoladenprodukte werden gekühlt gelagert, fachgerecht verpackt (z. B. in Pralinenschachteln) und in den Vitrinen und Schaufenstern der betrieblichen Verkaufsräume ansprechend präsentiert. Im Rahmen der Qualitätssicherung verkosten sie Rohstoffe und Endprodukte, schmecken Inhaltsstoffe und Aromen ab und wirken bei der geschmacklichen wie auch ästhetischen Verfeinerung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren mit.

Zu Festtagen wie Ostern, Nikolaus oder Weihnachten produzieren Chocolatiers spezielle Schokolade-Produkte wie z. B. Osterhasen, Ostereier, Schokolade-Nikoläuse,

Christbaumschmuck aus Schokolade und vieles mehr. Darüber hinaus nehmen sie auch individuelle Wünsche und Aufträge von Kund*innen entgegen, für die sie z. B. anlässlich von Hochzeiten, Geburtstagen oder Firmenfeiern Schokoladenfiguren in exklusiver Einzelfertigung herstellen.

Bei der kreativen Gestaltung von Schokoladenprodukten ist dem Einfallsreichtum von Chocolatiers keine Grenzen gesetzt. So arbeiten sie ständig an neuen Rezepturen und Mischungen (z. B. Schokolade mit Lavendel, Chili etc.). Für ihren Beruf sind daher sowohl ein ausgeprägter Geschmacksinn wie auch ein gutes ästhetisches Auge für Farben und Formen gefragt.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche** / **Tipps und Links**.