

# Interessentenbogen

zur Weiterbildung „Vom Angelernten zum Facharbeiter“  
Fachrichtung: „Süßwarentechnologie“  
**AF-S 09.03.2026 - 15.01.2027**

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  
Tel. 0212 59 61 0

## Schulleitung:

**Ulrike Medicke**  
Tel.: 0212 59 61 20  
E-Mail: u.medicke@zds-solingen.de

## Schulsekretariat:

**Birgit Fredrichsdorf / Daniela Pranskat**  
Tel.: 0212 59 61 21 / -16  
Fax: 0212 59 61 66  
E-Mail: b.fredrichsdorf@zds-solingen.de  
Website: www.zds-solingen.de



QR Code scannen und  
aktuelle Informationen  
erhalten!



[zds-solingen.de](http://zds-solingen.de)



**Vom Angelernten zum/r Facharbeiter/in  
AF S - Lehrgang-Süßwarentechnologie**  
4 Lehrgangsteile (berufsbegleitend) mit  
jeweils 3 Wochen Dauer in Vollzeitunterricht

Berufliche Weiterbildung zur  
**Süßwarentechnologen/  
-technologin**  
mit Abschlussprüfung vor der IHK

Stand: 01/2024 - Änderungen vorbehalten · Titelbild: mit freundlicher Genehmigung des BDSI

## Allgemeines

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

Die Weiterbildung erstreckt sich über 12 Wochen, gegliedert in 4 Lehrgangsteile mit jeweils drei Wochen Vollzeitunterricht und einer Prüfungswoche. Der Unterricht gliedert sich in folgende Bereiche:

Bereich	Thema
Süßwarenherstellung	Schokoladewaren & Konfekt, Bonbons und 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 sowie Wirtschafts- und Sozialkunde abgelegt. Die Fertigungsprüfung (Praxis) führt die Bergische IHK ebenfalls an der ZDS durch. Die zuständigen Prüfungskommissionen beurteilen die Prüflinge bei der Herstellung von Süßwaren in einem der Einsatzgebiete:

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

### Arbeitsmittel

Für den Lehrgang werden Schreibmaterialien, Taschenrechner und Lehrbücher benötigt. Der Besitz eines Laptops oder Tablets ist empfehlenswert.

## 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 Anzahl der Teilnehmenden 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

Jede/r Teilnehmer/in erhält am Ende des Lehrgangs ein Lehrgangszeugnis mit Noten in allen Bereichen. Die Bergische IHK stellt für jeden Absolventen bei bestandener Abschlussprüfung einen Facharbeiterbrief aus.

### Anmeldung

#### Für die Anmeldung werden benötigt:

- Arbeitsbescheinigung des Arbeitgebers
- Beruflicher Werdegang
- Ausgefüllter Interessentenbogen

### Kosten

Lehrgangsgebühr: 4217,20 € (324,40 € / Woche)

Unterkunft optional:

Doppelzimmer: 241,62 € p.P. / Woche

Verpflegung: 156,70 € p.P. / Woche

### Teilnehmerzahl

Pro Lehrgang sind 18 Teilnehmer zugelassen.

### Förderung\*

Gegen Vorlage eines Bildungsgutschein erfolgt die Förderung durch die Arbeitsagenturen gemäß §81 SGB III. Dabei werden die Lehrgangs- und Lehrbücherkosten sowie die IHK Prüfungsgebühr übernommen.

## 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	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	
7	Bonbons und Zuckerwaren herstellen	3. Block 3 Wochen
8	Feine Backwaren und Knabberartikel herstellen	
9	Schokoladen und Konfekt herstellen	
10	Speiseeis herstellen	4. Block 4 Wochen
11	Qualität von Süßwaren sichern	
12	Süßwarenprodukte entwickeln	

