

Konditor/in



Viele Genießer geben sich gern süßen Verlockungen hin. Als Konditor sorgst du dafür, dass dies möglich wird. Zahlreiche Pralinspezialitäten, Kuchen, Creme- und Obsttorten sowie Eisspeisen bis hin zu Baumkuchen und anderen Köstlichkeiten: Du stellst sie her. Die Leckereien müssen dabei nicht nur gut schmecken, sondern auch verführerisch aussehen.

Süße Träume

Erlesene Vielfalt für den feinen Geschmack: Fantasievoll entwirfst du als Konditor schmackhafte Kreationen, die du mit Raffinesse und Engagement selbstständig zubereitest. Zu deiner Angebotspalette zählt natürlich auch Diätgebäck, damit wirklich alle Kunden deine Leckereien genießen können.

Wenn du künstlerisch begabt bist und die vielen Techniken und Rezepte der Herstellung beherrschst, kannst du individuelle Wünsche deiner Kunden erfüllen. Als Konditor verwendest du auch moderne Maschinen, achtest auf Hygiene und hast Spaß daran, im Team zu arbeiten.

Konditoreien, Cafés, Restaurants und Hotels

Damit sich Gäste rundum wohlfühlen, lernst du in deinem Beruf auch, ein persönliches Beratungsgespräch mit Kunden zu führen. Zum Einsatz kommen dein Talent und dein Können vor allem in Konditoreien und Cafés, aber auch in Restaurants oder Hotels. Das Tätigkeitsfeld ist breit gefächert und sehr abwechslungsreich. Dich erwartet also ein wirklich süßes Berufsleben.

Weitere Informationen und Ausbildungsinhalte

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Umweltschutz
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Qualitätssichernde Maßnahmen
- Umsetzen von Hygienevorschriften
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien
- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von Füllungen und Cremes
- Überziehen von Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck
- Kundenberatung und Verkauf
- Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Spezial- und Dauergebäck
- Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen
- Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen
- Herstellen von Pralinen
- Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen
- Herstellen von Süßspeisen
- Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

Ausbildungsdauer / Prüfungen

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellenprüfung ab.