

# Konditor/in

<b>Ausbildungsart</b>	duale Ausbildung im Handwerk (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



## Tätigkeiten

- Herstellung von Torten, Kuchen, Pralinen, Süßspeisen, Speiseeis, Partygebäck sowie kleinen Gerichten
- Auswählen von Rohstoffen für Herstellung von Konditoreiprodukten
- Berechnen, Wiegen und Messen der benötigten Mengen
- Herstellen von Massen und Teigen
- Ausgarnieren der Produkte
- Mitwirken bei Warenpräsentation, Verkauf und Kundenberatung

## Voraussetzungen

### *Schulabschluss*

- keine rechtliche Vorschrift bzgl. der Schulbildung
- überwiegend Einstellung von Auszubildenden mit mittlerem Bildungsabschluss

### *Anforderungen*

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z.B.: Dekorieren von Torten)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B.: Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- gute körperliche Konstitution (z.B.: Heben von schweren Backblechen)

### *Wichtige Schulfächer*

- Mathematik (z.B.: Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z.B.: Verstehen der lebensmittelrechtlichen Grundlagen und chemischen Prozesse beim Backen)
- Kunst (z.B.: kreatives Dekorieren von Hochzeitstorten)

## *Bewerbungsunterlagen*

- Anmeldung durch einen Ausbildungsbetrieb

## **Ausbildungsinhalte**

### ***Berufsübergreifende Fächer***

Deutsch/Kommunikation  
Gemeinschaftskunde  
Religion/Ethik  
Sport  
Wirtschaftskunde  
Englisch

### ***Lernfelder***

Unterweisen eines neuen Mitarbeiters  
Herstellen einfacher Teige und Massen  
Werben, Gestalten, Beraten, Verkaufen  
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen  
Herstellen von kleinen Gerichten  
Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen  
Zubereitung von Füllungen, Cremes und Süßspeisen  
Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts  
Verarbeiten von Zucker  
Arbeiten mit Marzipan  
Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre  
Herstellen von Speiseeis  
Herstellen von Spezialgebäcken

## **Prüfungen**

- Zwischenprüfung: April/Mai des 2. Lehrjahres
- Gesellenprüfung: Juli/August des 3. Lehrjahres

## **Weiterbildungsmöglichkeiten**

- Meisterausbildung
- Betriebswirt im Handwerk