

# **Konditor/ in**

## **Die Tätigkeit im Überblick**

Konditoren und Konditorinnen stellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis her.

## **Die Ausbildung im Überblick**

Konditor/in ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf im Handwerk.

## **Typische Branchen**

- Konditoren und Konditorinnen finden Beschäftigung in erster Linie in Konditoreien, Confisereien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants

## **Darüber hinaus finden sie auch Beschäftigung**

- in der Backwaren- und Süßwarenindustrie

## **Im Ausbildungsbetrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise:**

- wie Biskuit- und Baisermassen angeschlagen werden und wie man Brandmassen abröstet
- was bei der Herstellung von Blätter-, Mürbe-, Hefe- und Plunderteigen zu beachten ist
- worauf man bei der Herstellung von Füllungen achten sollte
- welche Teigarten sich für Salz-, Käse- und Partygebäck eignen
- wie man mit Kundenerwartungen umgehen kann
- was man bei der Herstellung von Cremes (wie z.B. Marzipancreme) zu beachten hat
- welche Dekortechniken es gibt
- wie Pralinenkörper aus unterschiedlichen Massen gefertigt werden
- wie man herzhaftes Pasteten und Gerichte aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse herstellt
- wie man Torten anfertigt
- wie Konditoreierzeugnisse präsentiert und verkauft werden
- 

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

## **In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse:**

- in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Herstellen einfacher Teige/Massen, Verarbeiten von Zucker)
- in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde

## **Zusatzqualifikationen**

- Die Zusatzqualifikation "Europaassistent/in im Handwerk" eröffnet für Auszubildende mit einem mittleren Bildungsabschluss die Möglichkeit, interkulturelle Kompetenzen aufzubauen, Fremdsprachenkenntnisse zu verbessern und sich fachlich - über die Erstausbildung hinaus - zu bilden. Bestandteile der Zusatzqualifikation sind ein besonderer Berufsschulunterricht (z.B. Europäisches Waren- und Wirtschaftsrecht) und ein mehrwöchiges Praktikum im Ausland.