

Konditor/in

| | |
|-------------------------|--|
| Berufstyp | Anerkannter Ausbildungsberuf |
| Ausbildungsart | Duale Berufsausbildung, geregelt nach Handwerksordnung (HwO) |
| Ausbildungsdauer | 3 Jahre |
| Lernorte | Betrieb und Berufsschule |



■ Was macht man in diesem Beruf?

Konditoren und Konditorinnen wählen für die Herstellung von Konditoreiprodukten wie Torten, Kuchen und Kleingebäck Zutaten aus, berechnen benötigte Mengen und wiegen bzw. messen diese ab. Dann verarbeiten sie die Ausgangsstoffe per Hand oder mithilfe von Maschinen und Geräten.

Sie mischen, portionieren und formen die Massen, z.B. Teige, fügen weitere Zutaten wie vorbereitetes Obst hinzu und geben alles in Backformen oder auf Backbleche. Nach dem Backen garnieren, glasieren oder zuckern sie die Waren. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf der Konditoreiwaren und der Kundenberatung mit.

■ Wo arbeitet man?

Konditoren und Konditorinnen arbeiten hauptsächlich

- in Konditoreien
- in Confisereien
- in Cafés
- in Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants

In handwerklichen Konditoreien stellen sie Kuchen und Torten in Backstuben her. Ggf. bieten sie ihre Produkte in Verkaufsräumen an. In der Industrie arbeiten sie in Werkhallen.

■ Worauf kommt es an?

- Beim hygienischen Arbeiten und beim genauen Einhalten z.B. von Backzeiten ist **Sorgfalt** wichtig. Um Verbraucher nicht zu gefährden, müssen die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden, wofür **Verantwortungsbewusstsein** erforderlich ist. **Kunden- und Serviceorientierung** ist z.B. beim Berücksichtigen der individuellen Wünsche des Auftraggebers bei der Gestaltung des Dekors für spezielle Anlässe notwendig.
- Da sie täglich Zutaten abwägen und Gewichtsangaben umrechnen müssen, ist es unabdingbar, dass sie gute Grundkenntnisse in **Mathematik** besitzen. Um lebensmittelchemische Grundlagen, die Zusammensetzung von Backzutaten oder den Ablauf der chemischen Prozesse z.B. beim Backen zu verstehen, sind Kenntnisse in **Chemie** hilfreich. Wenn sie beispielsweise Hochzeitstorten ausschmücken, können sie auf ihre Fertigkeiten im **künstlerischen Bereich** zurückgreifen.

■ Was verdient man in der Ausbildung?

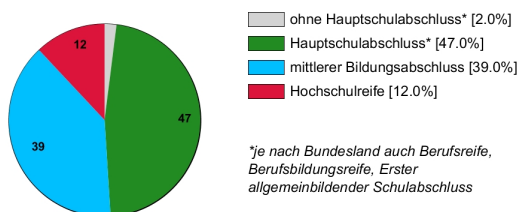
Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 271 bis € 363
- 2. Ausbildungsjahr: € 307 bis € 409
- 3. Ausbildungsjahr: € 360 bis € 481

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss*** ein.

Auszubildungsanfänger/innen 2010 (in %)










■ Welche Alternativen gibt es?

Wenn es mit dem Ausbildungsplatz zum Konditor/zur Konditorin nicht klappt, hier eine kleine Auswahl von Alternativberufen mit vergleichbaren Ausbildungs- bzw. Tätigkeitsinhalten:

- Bäcker/in
- Fachkraft - Süßwarentechnik
- Fachkraft - Lebensmitteltechnik
- Fachverkäufer/in - Lebensmittelhandwerk (Konditorei)
- Koch/Köchin

■ Ausbildungsplatz gesucht? Weitere Informationen gewünscht?

| | |
|---|--|
|  | Betriebliche Ausbildungsstellen und Praktikumsstellen findet man in der Online-JOBBÖRSE: http://arbeitsagentur.de >> JOBBÖRSE |
|  | Schulische Ausbildungsplätze findet man im Portal für berufliche Aus- und Weiterbildung KURSNET: http://arbeitsagentur.de >> KURSNET |
|  | Ausführliche Ausbildungs- und Tätigkeitsbeschreibungen, Bilder und Filme gibt es im Informationssystem BERUFENET: http://arbeitsagentur.de >> BERUFENET |
|  | Einblicke in Ausbildung und Beruf bieten zahlreiche Filme unter http://arbeitsagentur.de >> BERUFETV |
|  | Infos zu Ausbildung und Beruf (z.B. Tagesabläufe von Azubis) für Schüler/innen bis Klasse 10 bietet planet-beruf.de: http://arbeitsagentur.de >> planet-beruf.de >> Mein Beruf >> Berufe von A-Z |
|  | Internet-Plätze, Medien und Informationen zu Ausbildung und Beruf bieten die Berufsinformationszentren (BiZ) in den Agenturen für Arbeit. Adressen und Infos zum BiZ stehen hier zur Verfügung: http://arbeitsagentur.de >> Bürgerinnen & Bürger >> Ausbildung >> Berufsinformationszentren |
|  | Telefonnummern für einen Termin zum Beratungsgespräch bei der Agentur für Arbeit findet man hier: http://arbeitsagentur.de >> Partner vor Ort |