

# DIE DETAIL- KÜNSTLER

Deine moderne Lehre  
als Konditor/in (Zuckerbäcker/in).  
[genusshelden.at](http://genusshelden.at)

**Andreaa**  
Konditorlehrling  
Feldkirchen



Aus Gründen der Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen die männliche Form gewählt, es ist jedoch immer die weibliche Form mitgemeint.

## Unsere Kärntner Konditoren sind wahre Genusshelden. Aber warum?

- Kärntner Konditoren sind **wahre Künstler**. Mit viel Liebe zum Detail schaffen sie kleine und große Meisterwerke. Sie versüßen dir nicht nur den Alltag sondern machen besondere Tage – wie Geburtstage oder Hochzeiten – zu etwas Einzigartigem.
- Konditoren verfügen über **großes Know-how** und legen viel Wert auf die **Qualität ihrer Zutaten**. Sie arbeiten präzise, haben ein ruhiges Händchen für filigrane Verzierungen und vor allem auch jede Menge Fantasie.
- Mit ihrem **handwerklichen Geschick** zaubern uns Konditoren ein Lächeln ins Gesicht und sorgen für viele süße Genussmomente.



**Fabian**  
Konditorlehrling  
Feistriz/Gail



## Wenn du folgende Eigenschaften mitbringst, bist du bei den Kärntner Genusshelden genau richtig:

- Organisationstalent
- **Kreativität und Ideenreichtum**
- Genauigkeit und Freude an filigraner Arbeit
- Ausdauer und Geduld
- Formensinn und Fingerfertigkeit
- Sauberkeit beim Arbeiten
- **Neugierde auf besondere Zutaten**
- guten Geschmackssinn
- hohe Hygieneansprüche

## Welche Karrierechancen hast du?

- Fachkraft in einer Konditorei
- Backstubenleiter
- Konditormeister
- Eröffnung deiner eigenen Konditorei
- Arbeiten in der Produktentwicklung
- Wettbewerbsteilnahme
- zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten national und international
- arbeiten in Haubenrestaurants, bei Cateringfirmen, auf Kreuzfahrtschiffen, etc.





## Deine Lehre im Überblick:

- Duales Ausbildungssystem, **Lehrzeitdauer 3 Jahre**
- Du arbeitest in einem Lehrbetrieb und wirst parallel in der Berufsschule unterrichtet.
- Dauer Lehre mit Matura 4 Jahre
- Berufsschule (Jahresschule, ein Berufsschultag pro Woche)
- Fachpraktikum, Ernährungslehre und Lebensmittelkunde, Fachkunde und Konditoreitechnologie, allgemeine Wirtschaftslehre, ...

## Wissenswertes:

Nach der Ausbildung hast du enormes Fachwissen auch über ausgefallene und hochwertige Rohstoffe; Du beherrschst die **Fingerfertigkeit für filigrane Techniken und raffinierte Konstruktionen** und schaffst wundervolle Geschmackskreationen.

Weitere Infos zum Berufsbild und zur Ausbildung findest du unter **genusshelden.at**.

# DIE DETAIL- KÜNSTLER

Deine moderne Lehre als  
Konditor/in (Zuckerbäcker/in).  
**genusshelden.at**

Finde deine freie Lehrstelle in einem unserer Kärntner  
Konditoreibetriebe und zähle zu den neuen Genusshelden!  
Weitere Informationen findest du unter **genusshelden.at**.

Kontakt: Wirtschaftskammer Kärnten, Landesinnung Lebensmittelgewerbe  
Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt | **T** 05 90 90 4 – 140, 145, 146  
**E** innungsgruppe4@wkk.or.at | **W** genusshelden.at