

# Konditor/Konditorin

## Deine Chance – Karriere mit Lehre

Du liebst Süßes? Du bäckst mit Leidenschaft Torten oder Weihnachtskekse? Dann ist der Lehrberuf Konditor/Konditorin genau das Richtige für dich! Manche süße Leckereien tragen sogar den Namen ihrer berühmten Erfinder, wie die Sachertorte oder der Zaunerstollen. Vielleicht trägt sogar irgendwann einmal eine süße Köstlichkeit DEINEN Namen!

**Alles ist möglich, deine Karriere liegt in deiner Hand:** Werde Chef de Pâtisserie oder Bäckermeister. Als Konditor (auch Pâtissier genannt) bist du für die Verarbeitung und Herstellung von Teigen, kalten und warmen Süßspeisen, Torten oder Eisspeisen zuständig. Und kannst beruflich einiges erreichen! In großen Küchen kannst du zum Chef Pâtissier aufsteigen. Ihm sind in größeren Gastronomiebetrieben, Hotels oder Kreuzfahrtschiffen der Glacier (stellt Speiseeis her) und der Boulanger (Kuchenbäcker) unterstellt.



## Deine Lehrzeit

In den drei Jahren Lehrzeit lernst du alle Aufgaben und Tätigkeiten eines Konditors kennen. Du stellst Teige für Torten, Back- und Zuckerwaren her, lernst Speiseeis zuzubereiten, erzeugst Marzipan und Schokoladeprodukte sowie Konfekte. Daneben erfährst du, wie man Betriebsbücher, Material- und Einkaufslisten führt, wie man Produkte in Vitrinen präsentiert und wirkst mitunter auch im Verkauf mit.

## Weitere Informationen zu deinem Traumberuf:

### Wirtschaftskammer Wien –

### Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Straße der Wiener Wirtschaft 1, 1020 Wien

T 01/514 50-4104

[W wko.at/wien/tourismus](http://wko.at/wien/tourismus)

### Berufsinformation der Wiener Wirtschaft

Währinger Gürtel 97, 1180 Wien

T 01/514 50-6518

[W biwi.at](http://biwi.at)

**Tipp:** Unter [www.wien.bic.at](http://www.wien.bic.at) findest du zu den Lehrberufen auch zusätzliche Informationen wie z.B. die aktuelle Lehrstellenbörse und eine Lehrbetriebsübersicht.

