



# Konditor:in Meister:in mit Matura

SÜSS, KREATIV UND VOLLER MÖGLICHKEITEN – DEINE ZUKUNFT ALS KONDITOR!

## IN 6 JAHREN ZUM MEISTER MIT Matura

### WAS DICH ERWARTET:

- \* Du lernst ein echtes Handwerk mit Tradition und Zukunft.
- \* Du kannst deiner Kreativität freien Lauf lassen und Menschen mit deinen Kunstwerken begeistern.
- \* Du arbeitest in einem Team, das Genuss lebt und Handarbeit schätzt.
- \* Und das Beste: Du hast alle Möglichkeiten mit „Meister mit Matura“ – praktische Ausbildung und Matura in einem!

### Ausbildung "Meister:in mit Matura"



Kursstart jeweils im Herbst, jeden Mittwoch (ausgenommen Feiertage und Ferienzeit), Die Kurse zur Berufsreife sind kostenlos.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir gerne zur Verfügung:  
Landesinnung NÖ der Lebensmittelgewerbe T +43 2742 851 19152 oder [lebensmittel@wknoe.at](mailto:lebensmittel@wknoe.at).

So kombinierst du das Beste aus zwei Welten: Du sammelst Berufserfahrung, verdienst dein eigenes Geld und bleibst gleichzeitig für jede Weiterbildung oder ein Studium bestens vorbereitet.

## DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Pflichtschulabschluss und Freude am Handwerk.
- Lust, mit den Händen etwas Schönes zu schaffen
- Feines Gespür für Geschmack und Gestaltung
- Sauberes, genaues Arbeiten
- Teamgeist und Zuverlässigkeit

## WAS ERWARTET DICH

### IM BETRIEB:

- Teige und Massen herstellen
- Feine Füllungen und Cremen zubereiten
- Torten, Kuchen und Desserts gestalten und dekorieren
- Schokolade verarbeiten und kunstvolle Figuren gießen
- Zuckerkunst von filigranen Blumen bis zu Schaustücken
- Arbeiten mit modernen Geräten
- Lebensmittelsicherheit (Hygiene, Lagerung, Temperaturen)
- Kundenberatung & Verkauf  
Wie du mit Freundlichkeit und Fachwissen überzeugst
- Organisation und Teamarbeit in der Backstube



### IN DER BERUFSSCHULE:

- Du lernst alles über Rohstoffe, Lebensmittelhygiene und ernährungsbewusste Zubereitung.
- Du übst Kalkulation, Betriebsabläufe und wie man Rezepte richtig berechnet.
- Du bekommst theoretisches Wissen über moderne Produktion, Nachhaltigkeit und Allergene.

## WK NIEDERÖSTERREICH LANDESINNUNG NÖ DER LEBENSMITTELGEWERBE

Wirtschaftskammer-Platz 1  
3100 St. Pölten  
+43 2742 851 19152  
lebensmittel@wknoe.at  
<https://wko.at/noe/lebensmittelgewerbe>



### INFOS ZUM LEHRBERUF UND MEISTER MIT Matura:



### HIER FINDEST DU DEINEN LEHRBETRIEB:



## LANDEBERUFSSCHULE BADEN

Josef-Kollmann-Straße 1  
2500 Baden  
+43 2252 867 72 -0  
direktion@lbsbaden.ac.at  
<https://lbsbaden.ac.at/>

### ALLGEMEINE INFOS ZUR LEHRE: [WWW.LEHRE-RESPEKT.AT](http://WWW.LEHRE-RESPEKT.AT)



Die Konditoren



STARTE JETZT DEINE SÜSSE KARRIERE – ALS KONDITOR:IN MIT ZUKUNFT UND Matura!