



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"



LEHRZEIT			LEHR- ABSCHLUSS PRÜFUNG	GESELLENZEIT			MEISTER- PRÜFUNG
1. JAHR	2. JAHR	3. JAHR		1. JAHR	2. JAHR	3. JAHR	
		BASIS MODUL DEUTSCH	✓	MATHEMATIK	ENGLISCH	MEISTERKURS	✓

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

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>

LANDESBERUFSSCHULE BADEN

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



INFOS ZUM
LEHRBERUF UND
MEISTER MIT MATURA:



HIER FINDEST DU
DEINEN LEHRBETRIEB:



ALLGEMEINE INFOS
ZUR LEHRE:
WWW.LEHRE-RESPEKT.AT



Die Konditoren



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