



Konditoren - Burgenland

Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten als Chocolatier/Chocolatière

Ihr persönlicher Bildungspfad: There's always room for something sweet!

Schokolade, Pralinen und Konfekt stellen für viele Menschen die Krönung eines ausgezeichneten Essens oder die kleine Belohnung zwischendurch dar. Gleichzeitig legen Menschen immer mehr Wert auf ausgewogene, nährstoffreiche und auch ethisch korrekte Ernährung. Dieser Anspruch gilt besonders auch für hochwertige Schokolade und Schokoladeprodukte: von der Kakaobohne über die in kreativen Rezepten zum Einsatz kommenden Kräuter und Gewürze bis hin zu nachhaltigen Marketing- und Vertriebskonzepten – ständig steigende Anforderungen an die gesamte Produktionskette und hohe Kundenerwartungen eröffnen Chocolatiers / Chocolatières erfolgsversprechende Zukunftsaussichten.

Chocolatiers/Chocolatières arbeiten nicht nur nach vorhandenen Rezepten, sondern entwickeln selbstständig eigene, neue Kreationen. Gerade in der Manufaktur von Schokolade und Konfekt sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Wenn Sie diese vielseitige, verführerische Branche anspricht und Sie anderen das Leben und sich die Karriere versüßen wollen, ist dieser Bildungspfad durchaus interessant für Sie!

➤ Ihr persönlicher Bildungspfad als "Chocolatier/Chocolatière"