



Konditoren - Kärnten

Lehre, Meister, Weiterbildung im Konditorhandwerk

Informationen zu Ausbildung und Karriere

In jeder Phase des Berufslebens bieten sich Möglichkeiten, sein fachliches Wissen und praktisches Know-how zu erweitern. Auf dieser Seiten finden Sie wichtige Informationen zur Aus- und Weiterbildung, praktische Tipps und Fortbildungsangebote für Konditoren.

[Lehre](#)

[Beratung und Unterstützung bei Fragen zur Lehre](#)

[Meisterprüfung](#)

[Trainings und Coachings für Betriebe](#)

Lehre

Im Konditorenhandwerk gibt es verschiedene Lehrberufe. Auf BIC.at finden Sie genaue Informationen zu den Berufen [Konditor \(Zuckerbäcker\)](#), [Bonbon- und Konfektmacher](#) sowie [Lebzelter](#) und [Wachszieher](#). Die Ausbildungszeit beträgt drei bzw. zwei Jahre und wird mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule.

In den Ausbildungsordnungen für die einzelnen Lehrberufe ist geregelt, welches praktische und theoretische Wissen im Verlauf der Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule vermittelt werden muss. Die Prüfungsordnung legt fest, was in der Lehrabschlussprüfung verlangt wird und wie die Prüfung abläuft.

- [Ausbildungsvorschrift und Prüfungsordnung für Konditor \(Zuckerbäcker\)](#)
- [Ausbildungsvorschrift und Prüfungsordnung für Bonbon- und Konfektmacher](#)
- [Ausbildungsvorschrift und Prüfungsordnung für Lebzelter und Wachszieher](#)

Für seine Tätigkeit erhält jeder Lehrling eine Lehrlingsentschädigung, die im Kollektivvertrag festgelegt ist. Für die einzelnen Berufe gelten in den einzelnen Bundesländern folgende Lehrlingsentschädigungen:

- [Konditor \(Zuckerbäcker\)](#)
- [Bonbon- und Konfektmacher](#)
- [Lebzelter und Wachszieher](#)

Beratung und Unterstützung bei Fragen zur Lehre

Zu Fragen rund um die Lehrlingsausbildung steht Ausbildern und Lehrlingen ein umfassendes Informationsangebot zur Verfügung. Folgende Infos, Formulare und Anmeldemöglichkeiten sind verfügbar:

- Informationen zur [Berufsschulpflicht und das Anmeldeformular für die Berufsschule](#)
- Formulare zur [Online-Anmeldung von Lehrverträgen oder Lehrabschlussprüfungen](#)
- Informationen zur [vorzeitigen Beendigung von Lehrverhältnissen](#)

Willst Du Konditor werden? Starte Deine Lehre: Das Lehrberufs-Video zeigt, was Lehrlinge selbst zu sagen haben.

© .

Meisterprüfung

Nach der Lehrabschlussprüfung besteht die Möglichkeit, die Meisterprüfung abzulegen. Grundvoraussetzung für die Ablegung der Meisterprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres. Daneben gibt es weitere [Voraussetzungen zur Ausübung des Konditorenhandwerks](#).

Die wichtigsten [Infos und Beratungsangebote zur Meisterprüfung](#) als Konditor umfassen:

- Beratung durch die [Meisterprüfungsstellen](#) der Wirtschaftskammern
- Die [neue Meisterprüfung \(in Kraft ab 1.8.2021\)](#) bzw. die [alte Meisterprüfungsordnung samt Druckfehlerberichtigung](#) (in Kraft bis 31.7.2021)
- Der [offizielle Fragenkatalog zur Meisterprüfung](#)
- Die [Zugangsverordnung für das Handwerk Konditor](#)
- [Infos über Prüfungsgebühren und Förderungen](#)

Über das WIFI werden spezielle [Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung für Konditoren](#) angeboten. Die Kurse vermitteln theoretisches Fachwissen und die praktischen Qualifikationen, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

Schwerpunkt-Trainings und maßgeschneiderte Coachings direkt an Ihrem Betrieb

Betriebe der Lebensmittelgewerbe haben in praktisch allen betrieblich relevanten Weiterbildungsfragen einen verlässlichen Partner zur Seite: die [Lebensmittelakademie](#).

Seit Jahren beschäftigt sie sich mit den brennenden und typischen Themen des Lebensmittelhandwerks. Ob es sich um Verkaufsförderung, Mitarbeiterführung oder Marketing handelt, um die Umsetzung rechtlicher Verordnungen, strategische Unternehmensführung, Zeitmanagement uvm. Die Fortbildungen der Lebensmittelakademie richten sich an Fachkräfte, Führungskräfte und UnternehmerInnen gleichermaßen.

Bei den [Trainings](#) betreuen die Coaches der Lebensmittelakademie Sie persönlich, vertraulich und stellen sich auf Ihr Anliegen ein.

Die [praxisgerechten Schulungen](#) vermitteln Know-how für den Betriebsalltag und sind auf die erfolgreiche Umsetzung von Erfolgsmaßnahmen ausgerichtet. Die Seminare sind meist durch die Innungen gefördert und die entstehenden Kosten zudem als Betriebsausgabe absetzbar.

