

Lebensmittelgewerbe - Oberösterreich

KonditorIn

Schmackhafte Kuchen, kreative Torten, edles Konfekt und handgefertigte Marzipanfiguren - als Konditor versüßt du das Leben der Menschen. Mit handwerklichem Geschick und einem fundierten Wissen über die vielen Möglichkeiten, die du im Konditorhandwerk und in der Welt der Patisserie erlernst, kannst du deine ganze Kreativität und deine künstlerischen Fähigkeiten in diesem einzigartigen Beruf einbringen.



Der Beruf des Konditors

Als Konditorlehrling lernst du feine Kekse, Kuchen, Torten und künstlerisch verzierte Motivtorten, exklusives Konfekt und handmodellierte Marzipanfiguren herzustellen. Neben den Grundlagen der Teig- und Massenherstellung, dem Verzieren von Torten und Desserts hast du nahezu uneingeschränkte Möglichkeiten auch Schau- und Dekorationsstücke für Wettbewerbe und Ausstellungen aus essbaren Zutaten anzufertigen.

Was lerne ich?

- Richtige Handhabung und Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsbehelfen
- Herstellung von Teigen und Spezialmassen
- Fachkompetenz für Backprozesse
- Weiterverarbeitung der entstandenen Produkte durch Füllen, Glasieren und Dekorieren

- Herstellung von handmodellierten Figuren, Blumen und Dekors
- Fachgerechter Umgang mit den hochwertigen, sensiblen Rohstoffen
- Praxisgerechte Umsetzung des hohen hygienischen Standards

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Konditor dauert 3 Jahre. Danach trittst du zur Lehrabschlussprüfung an.
Auch eine Kombination von Lehre mit Matura ist möglich.

Wie sieht mein Arbeitstag aus?

Als Konditorlehrling arbeitest du 38,5 Stunden pro Woche.

Je nachdem was für dein aktuelles Lehrjahr (laut Berufsbild) vorgesehen ist, wirst du in den obenstehenden Fertigkeiten von deinen Ausbildnern unterrichtet und gefördert.

Wieviel verdiene ich?

Als Konditorlehrling verdienst du im ersten Lehrjahr 454,00 Euro brutto, im zweiten 579,00 Euro brutto und im dritten 787,00 Euro brutto.

Wie sieht mein Schulalltag in der Berufsschule aus?

Pro Lehrjahr hast du zwischen 10 und 12 Wochen Blockunterricht.

Die Unterrichtszeit in der Berufsschule gilt als Arbeitszeit und wird auf deine wöchentliche Arbeitszeit von 38,5 Stunden angerechnet. Dazu gehören Unterrichtsstunden, Freigegegenstände (bis 2 Stunden pro Woche), Förderunterricht und Exkursionen.

Als angehender Konditor erhältst du Unterricht in den Pflichtfächern Politische Bildung, Deutsch, einer Fremdsprache und Religion, sowie in Betriebswirtschaft mit Wirtschaftskunde und Rechnungswesen und im Fachunterricht, wo Lebensmittelkunde, Fachkunde und Fachzeichnen unterrichtet werden. Ebenso gehört ein praktischer Unterricht zu deiner schulischen Ausbildung.

Konditorlehrlinge absolvieren die Berufsschule in Linz.

Wo kann ich nach meiner Lehre arbeiten?

Als fertiger Konditor kannst du in Café-Konditoreien, in Restaurants und auf Kreuzfahrtschiffen als Patissier sowie in der Erzeugung und Entwicklung von Süßwaren im In- und Ausland arbeiten.

Meine Karriere als Konditor

Nach deiner Lehrabschlussprüfung kannst du die Meisterprüfung zum Konditormeister ablegen.

Mit wachsender Erfahrung kannst du Führungspositionen in Betrieben übernehmen.

Wenn du Interesse an der Selbstständigkeit hast, dann bist du als Konditormeister bestens dafür gerüstet, dein eigenes Unternehmen aufzubauen oder einen bestehenden Betrieb zu übernehmen und zu weiterem Erfolg zu führen.

Darüber hinaus werden zahlreiche Kurse und Seminare angeboten, in denen du deine Fachkenntnisse in praktischen und theoretischen Gebieten weiterentwickeln und perfektionieren kannst.

Im Sinne der besseren Lesbarkeit haben wir auf die Genderung der Berufsbezeichnungen verzichtet und bitten hierfür um Verständnis.

Stand: 22.03.2021