



## Kurzcharakteristik des Ausbildungsberufs:

### Konditor/ in

(siehe „Arbeitsmaterial für die Berufsschule“)

Der Beruf des Konditors/ der Konditorin ist auf die Erfüllung von Dienstleistungen angelegt. Die Erfüllung von individuellen Kundenwünschen ist eine außergewöhnliche Herausforderung im handwerklichen Schaffen von Konditoren und Konditorinnen.

Konditoren/ Konditorinnen werden vorwiegend in Klein-, Mittel- und Großbetrieben, in der Süßwarenindustrie sowie im Hotel- und Gastgewerbe eingesetzt. Die Konditoren/ Konditorinnen sind in der Lage, eine Vielfalt von Erzeugnissen mit höchster Qualität, besonderem Genusswert und ansprechendem Dekor zu fertigen.

Typische Tätigkeitsbereiche sind:

- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
- Herstellen von Torten und Desserts und Süßspeisen
- Fertigen von Erzeugnissen aus Marzipan und Nugat
- Fertigen von Erzeugnissen aus Schokolade
- Fertigen von Erzeugnissen aus Zucker
- Herstellen von Speiseeis
- Bereiten von Getränken
- Fertigen von Snacks und kleinen Gerichten

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Halbfabrikaten und den Herstellungstechniken
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein unter Beachtung des Umweltschutzes sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz
- Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen
- selbstständige Vorbereitung und Planung von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- bewusste Anwendung von qualitätssichernden Maßnahmen
- freundlicher Umgang mit Kunden und Gästen unter Beachtung der Kundenberatung im Verkaufsgespräch
- Kreativität und gestalterisches Umsetzen von Entwürfen
- Phantasie, sicheres Stilempfinden sowie ein hohes Maß an Farbharmonie
- gut entwickelter Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn

Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt des Handwerks
- Qualifikation zum Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechniker oder zum Bäckereitechniker
- Nach Erwerb der Fachhochschulreife oder Hochschulreife ein Studium an einer Fach- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie
- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten und in Arbeitstechniken, wie das Arbeiten mit Kuvertüre und die Herstellung von Karamellarbeiten, in Betriebs- und Personalführung sowie in Marketing