

# KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (Lehrberuf)

## BERUFSBESCHREIBUNG

Konditorinnen und Konditoren (ZuckerbäckerInnen) stellen alle Arten von Torten, Backwaren (z. B. Strudel, Krapfen, Kipferl), Tee- und Kleingebäck sowie Bonbons, Konfekt und Speiseeis her. Sie arbeiten v. a. in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels im Bereich der Patisserie. Rund um Festtage, wie Ostern oder Weihnachten, produzieren sie spezielle Produkte (z. B. Schokoladeosterhasen, Schokoladenikoläuse, Weihnachtsbäckerei und Muttertags-torten). Viele Tätigkeiten (etwa das Formen von Marzipanfiguren oder das Verzieren von Torten) verrichten sie händisch. Konditorinnen und Konditoren (ZuckerbäckerInnen) arbeiten gemeinsam mit Berufskolleginnen und -kollegen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften und haben Kontakt zu ihren Kundinnen/Kunden und Lieferanten

## Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

## Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Teige und Massen für Torten, Back- und Zuckerwaren herstellen
- Zutaten auswählen, wiegen und verarbeiten
- Schokoladeprodukte (Bonbons, Konfekt usw.) und Marzipan erzeugen
- Teige händisch oder in der Knetmaschine rühren, Teige auswalzen und Backstücke formen
- Füllungen und Cremes zubereiten
- Torten, Kuchen und Backwaren verzieren und gestalten
- warme Mehlspeisen herstellen
- Speiseeis zubereiten
- Produkte in Vitrinen präsentieren
- mitunter im Verkauf mitwirken
- Betriebsbücher, Material- und Lagerlisten, Einkaufslisten usw. führen

## Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn
- Ernährungskompetenz
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kundinnen- / Kundenorientierung
- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Planungsfähigkeit