

## AUSBILDUNG ZUM/ZUR KONDITOR/-IN

### Dein Werk ist einfach zum Anbeißen.

Mit viel Liebe zum Detail erschaffst du jeden Tag süße Meisterwerke. Du wirst in die genaue Zubereitung vieler köstlicher Naschereien eingeweiht und dafür mit den nützlichen Geräten und Hilfsmitteln vertraut gemacht. Du lernst alle Zutaten und deren richtige Verwendung kennen und kannst auch für Diabetiker oder Allergiker süße Sünden zaubern.

In diesem Handwerk kommt es aber nicht nur auf den Geschmack an – auch das Auge isst mit. Deshalb darfst du nicht nur leckere Torten, Pralinen, Eis und Gebäck herstellen, sondern sorgst dafür, dass sie mithilfe von Zucker, Glasuren und anderen Garnierungen mindestens so appetitlich aussehen, wie sie schmecken. Unter deinen Händen entstehen z. B. Schokoladentrüffel mit rotem Pfeffer, fantasievolle Verzierungen aus erstarrtem Karamellzucker oder Marzipanfiguren; und deine Kunden, deine Familie und Freunde können davon gar nicht genug bekommen.

Arbeitest du gerne sehr sorgfältig und bringst eine Vorliebe für filigranes Gestalten mit? Dann freu dich auf eine süße Zukunft im Konditorhandwerk!

#### Berufsbezogene Ausbildungsinhalte

- > Teige und Massen herstellen und weiterverarbeiten
- > Feinbackwaren und Speisen herstellen und gestalten
  - Torten und Konditoreierzeugnisse
  - Füllungen und Cremes
  - Salz-, Käse- und Partygebäck
  - Spezial- und Dauergebäck
  - Pralinen
  - Zuckererzeugnisse
  - Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnisse
- > Speiseeis und Speiseeiserzeugnisse
- > Süßspeisen
- > Kleine Gerichte (unter Verwendung frischer Rohstoffe)
- > Konditoreierzeugnisse
- > Kundenberatung und Verkauf
- > Arbeitsmaschinen und -geräte handhaben
- > Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel lagern und kontrollieren
- > Hygienevorschriften

#### Weitere Ausbildungsinhalte

- > Informations- und Kommunikationstechniken
- > Arbeitsabläufe (im Team) vorbereiten
- > Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- > Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- > Qualitätssicherung
- > Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- > Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs

#### Ausbildungsdauer und Prüfungen

- > Ausbildungsdauer: anerkannter Ausbildungsberuf mit 3 Jahren Lehrzeit
- > Zwischenprüfung: am Ende des 2. Ausbildungsjahres
- > Abschluss: mit Gesellenprüfung

#### Beispiel für die monatliche Ausbildungsvergütung (brutto) \*

1. Ausbildungsjahr: 450 €
2. Ausbildungsjahr: 550 €
3. Ausbildungsjahr: 650 €

\* Quelle: BERUFENET (<http://arbeitsagentur.de>), Stand: 01.02.2016  
Hinweis: Die Angaben sind ohne Gewähr und dienen nur zu deiner Orientierung. Einen Anspruch kannst du hieraus nicht ableiten.

#### Und nach der Ausbildung?

Dann kannst du dich weiterbilden. Denn wer viel zu bieten hat, hat mehr Chancen auf einen guten und sicheren Arbeitsplatz, kann ein höheres Einkommen erzielen und trägt oft auch mehr Verantwortung in seinem Beruf. Im Handwerk gibt es u. a. folgende Qualifikations- und Fortbildungsmöglichkeiten:

- > Ausbildung der Ausbilder/-innen (AdA-Schein)
- > Fachkauffrau/-mann Handwerkswirtschaft
- > Meister/-in
- > Geprüfte/r Betriebswirt/in (HwO)

Zudem werden noch viele weitere Kurse, Seminare und Spezialisierungsmöglichkeiten angeboten, beispielsweise vom Technologie- und Berufsbildungszentrum Paderborn gGmbH (tbz).