Konditorei (Zuckerbäckerei) (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter https://www.berufeerleben.at/berufe/275

Lehrzeit: 3 Jahre

Berufsbeschreibung

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte oder ein Sommer ohne Eis? Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) stellen Torten, Süßspeisen, Backwaren, Tee- und Kleingebäck und Speiseeis her. Sie arbeiten in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels.

Sie wählen die Zutaten nach Rezepten aus, berechnen die erforderlichen Mengen und erzeugen die Konditoreiprodukte. Dabei verkosten sie die Rohstoffe und Endprodukte, schmecken Inhaltsstoffe und Aromen ab und gestalten und verzieren die Oberflächen. Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) arbeiten sowohl mit Geräten und Maschinen (Teigrührgeräten, Etagenbacköfen) als auch händisch wie z. B. beim Verzieren und Füllen der Produkte. Kreativität ist gefragt, denn viele Kundinnen und Kunden haben ganz spezielle Wünsche (z. B. bei Hochzeitstorten).

Rund um Festtage wie Ostern oder Weihnachten produzieren sie spezielle Produkte wie z. B. Schokoladeosterhasen, Weihnachtsbäckerei und Muttertagstorten. Viele Tätigkeiten wie etwa das Formen von Marzipanfiguren oder das Verzieren von Torten verrichten sie händisch. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften in ihrem Betrieb und haben Kontakt zu Kund*innen und Lieferanten.

Der Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) ist ein Schwerpunktlehrberuf. Nähere Beschreibungen zu Berufsprofil, Ausbildung, Alternativen etc. findest du bei den folgenden Schwerpunkten:

- Konditorei (Zuckerbäckerei) - Allgemeine Konditorei (Lehrberuf)
- Konditorei (Zuckerbäckerei) - Patisserie (Lehrberuf)

Während Konditorinnen und Konditoren im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei vor allem auf die Herstellung von Mehlspeisen, Torten und Gebäck für den Verkauf in Konditoreien spezialisiert sind, liegt der Schwerpunkt im Bereich Patisserie auf Süßspeisen und Desserts, die unmittelbar in Cafés oder Restaurants konsumiert

Anforderungen

Körperliche Anforderungen:

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn

Fachkompetenz:

- Ernährungskompetenz
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß

Sozialkompetenz:

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

Selbstkompetenz:

- Belastbarkeit / Resilienz
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Freundlichkeit

Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

Methodenkompetenz:

- Koordinationsfähigkeit
- Kreativität
- Planungsfähigkeit