

Konditor/in (Zuckerbäcker/in)



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- Aufgrund der Rezeptur wähle ich die Zutaten aus, wiege diese ab und mische, schlage und knete z.B. Hefe-, Mürb- und Blätterteige
- die Backstücke bearbeite und forme ich händisch oder maschinell
- ich lege sie auf Backbleche und bediene die Etagenbacköfen
- ich stelle Spritzglasuren, Cremes und Füllungen her
- das Dressieren, Glasieren, Überziehen und Spritzen von Massen, Tunkten und Überziehen mit Fondant (Zuckermasse) gehört ebenfalls zu meinem Tätigkeitsbereich
- ich gestalte und verziere die Konditorwaren mit Dekorstücken aus Marzipan, gesponnenem Zucker, Schokolade und Früchten
- mitunter arbeite ich im Verkauf mit

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- kreativem Gestalten - formen, schmücken, verzieren, ...
- handwerklich künstlerischer Arbeit

Das ist meine Arbeit

Ich erlerne die Herstellung von Konditorwaren aus verschiedenen Teigen, Zucker- und Schokoladewaren - wie Torten, Schokoladen, Petits Fours, Strudel, Krapfen, Eis, Teegebäck, Bonbons und Pralinen. Die von mir verwendeten Rohstoffe sind Mehl, Eier, Wasser, Butter, Milch, Zucker, Tortengelees, Rahm, Marzipan, Schokolade, Früchte, Nüsse, ... Auch die Herstellung von Speiseeis sowie von Käse- und Salzgebäck zählt zu meinen Tätigkeiten. Ich arbeite mit Teigbearbeitungsmaschinen, Rühr- und Ausrollmaschinen, computergesteuerten Backöfen und Gefrieranlagen, die ich auch reinige und warte. Weitere Werkzeuge, die ich bei der Ausübung meines Berufes brauche, sind Spachteln, Messer, Gabeln, Töpfe, Pfannen, Bleche, Dressiersäcke, Ausstecher, Kuchen- und Tortenformen. Ich arbeite in den Backstuben von Konditoreien, Bäckereien und Cafés oder in Betrieben der Backwaren- und Süßwarenindustrie. Im Bereich der Patisserie bin ich auch in Mittel- und Großbetrieben des Hotel- und Gastgewerbes tätig. Ich habe Kontakt zu Kolleg/innen, aber auch zu Kund/innen und Lieferant/innen. Als Konditor/in beginnt mein Arbeitstag üblicherweise zwischen 6.00-7.00 Uhr. Ich bin zum Teil auch an Wochenenden und Feiertagen im Einsatz. Dies kann von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich sein.



handgefertigte Pralinen kühlen



im Verkauf



Mürbteig erstellen und verarbeiten

Einfallsreichtum und ein ausgeprägter Sinn für Ästhetik und kreative Gestaltung

Auf Kundenwunsch backe ich Torten zu besonderen Anlässen - wie Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen - und bereite spezielle Dekorstücke zum Verzieren vor. Während des Jahres werden von mir saisonale Spezialitäten gefertigt: Marzipanfiguren, Lebkuchen, Schokohasen.

AUSBILDUNG



Lehrzeit

3 Jahre



Berufsschule

Landesberufsschule Feldkirch



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg

59 (13 m / 46 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Meisterschule in Wels
- Weiterbildung: Hygiene-Management, Patisserie ...
- Werkmeisterschule für Lebensmitteltechnologie

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen): Konditor/in, Erzeugung von Speiseeis

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- gestalterische Fähigkeit, Fantasie
- Sinn für Farben und Formen
- Fingerfertigkeit
- gerätetechnisches Interesse
- Talent im Planen und Improvisieren
- Teamfähigkeit
- Kreativität
- sorgfältige Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein
- Kundenorientierung

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Bäcker/in
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin

Es besteht die Möglichkeit, eine Doppellehre zur Bäcker/in-Konditor/in abzuschließen, diese dauert 4 Jahre.



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at