

HANDWERKSBERUF

Konditor/in

Voraussetzungen/Zugang:

- Ohne Schulabschluss, Hauptschulabschluss, Erweiterter Hauptschulabschluss, Mittlerer Schulabschluss

Anforderungen:

- Geschicklichkeit, Fitness
- Gestaltungstalent
- Ausreichende Kenntnisse in Mathematik, Chemie und Kunst

Dauer der Ausbildung:

- 3 Jahre

Art der Ausbildung:

- Duale Ausbildung im Handwerk - Betrieb und Berufsschule

Abschlussprüfung: Geselle, Gesellin

Was macht man in diesem Beruf:

- Handhaben von Geräten und Maschinen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von Füllungen und Cremes
- Überziehen von Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck
- Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen
- Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen
- Herstellen von Pralinen und Süßspeisen
- Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

Einsatzmöglichkeiten:

Konditoreien, Confiserien, Patisserien in Hotels und Restaurants