

GEFRAGT SIND DEINE STÄRKEN:

- ✓ Kreativität
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Liebe zum Detail
- ✓ Teamfähigkeit
- ✓ Formensinn und Fingerfertigkeit
- ✓ Einsatzbereitschaft sowie Verantwortungs- und
- ✓ Hygienebewusstsein



Die Lebensmittelgewerbe

Wir machen *Lebensmittel*.



LEHRBERUFE DES KONDITOR:INNENHANDWERKS:

Konditor:in, Chocolatier:in

Die Genusskünstler:innen von morgen.

Werde Teil der köstlichen Welt des Konditor:innenhandwerks und starte deine berufliche Reise in einem der aufregendsten und traditionsreichsten Gewerbe.

Deine Leidenschaft für Süßes, Kreativität und Präzision ist hier gefragt. Sie führt dich hin zu einer genussvollen Karriere.



Landesinnung der Lebensmittelgewerbe
Wirtschaftskammer Salzburg
Julius-Raab-Platz 1 | 5027 Salzburg

+43 662 8888 - 280 | lebensmittelgewerbe@wks.at
www.lebensmittelmacher.at

INFORMATIONEN
ZUR LEHRE IM
KONDITORHANDWERK:



Das Konditor:innenhandwerk bietet spannende Lehrberufe für angehende Genusskünstler:innen. Die Berufe sind so vielseitig wie deine persönlichen Talente:

1. Konditor:innen (Zuckerbäcker:innen) mit dem Ausbildungsschwerpunkt Allgemeine Konditorei oder Patisserie (Lehrzeit 3 Jahre)
2. Chocolatiers – Lehrzeit 3 Jahre
3. Lebzelter:innen und Wachszieher:innen – Lehrzeit 2 Jahre

Konditor:innen zaubern himmlische Torten, feines Gebäck und kreative Desserts für den Verkauf in Konditoreien, während Patis-siers herrliche Süßspeisen und Desserts für besondere Genussmo-mente in Cafés und Restaurants kreieren.

Chocolatiers sind die Künstler der Schokolade und kreieren ver-lockende Pralinen und Schokoladenspezialitäten.

Lebzelter:innen und Wachszieher:innen schließlich haben eine lange Tradition in der Herstellung von Lebkuchen und Bienenwachsprodukten.



**IN DEINER LEHRZEIT
WIRST DU ZUM MEISTER
DER SÜSSEN VERFÜHRUNGEN.**

Deine Ausbildung findet im Lehrbetrieb und in der Berufsschule statt. Dort lernst du nicht nur die handwerklichen Techniken, sondern auch wertvolles Hintergrundwissen über Zutaten, Produkt-qualität und Hygiene.



Im Konditor:innenhandwerk sind verschiedene Fertigkeiten wichtig, darunter unter anderem:

- ♥ Du wählst Zutaten nach Rezepten aus und berechnest die benötigten Mengen.
- ♥ Du entwickelst Rezepte weiter und variiert sie.
- ♥ Du stellst köstliche Produkte wie Torten, Petit Fours und Lebkuchen her.
- ♥ Du bereitest Füllungen, Cremes, Glasuren und himmlische Überzüge vor.
- ♥ Du bist kreativ in der Gestaltung und Verzierung von Produktoberflächen.
- ♥ Du kontrollierst die Produktqualität und sicherst damit hohe Standards.
- ♥ Du beherrschst den Umgang mit elektrischen Küchengeräten und Maschinen.
- ♥ Du weißt Bescheid über Konservierungs-, Kühl- und Tiefkühlmethoden.
- ♥ Du hältst betriebliche Hygiene- und Sauberkeitsstandards ein.
- ♥ Die Führung digitaler Betriebsbücher ist dir geläufig.



*Damit wirst du Teil einer Branche,
die Menschen mit süßen Freuden glücklich macht.*

Nach erfolgreichem Abschluss deiner Lehre stehen dir viele Türen offen, sei es in traditionellen Konditoreien, Schokoladenmanufakturen oder bei Spezialisten für Lebkuchen und Bienenwachsprodukte.

Lebe deine Talente als Genusskünstler:in, Produktentwickler:in, Qualitätsmanager:in, Food Designer:in, Food-Blogger:in, Catering Spezialist:in oder einem anderen Bereich.