

KURZ & BÜNDIG



DEINE SKILLS

Jedes Handwerk verlangt ein gewisses Maß an Geschicklichkeit, Tempo und Stressresistenz. Außerdem solltest du ein Teamplayer sein und die Fähigkeit zum selbstständigen Organisieren mitbringen.



FAKTEN & ZAHLEN

Die meisten Berufsgruppenmitglieder gab es 2022 im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe und bei den Konditoren. Außerdem gab es im Jahr 2022 fast 900 Konditoreien in ganz Österreich.



NACHHALTIG & REGIONAL

Ursprüngliche Bioprodukte und Zutaten von unseren Bauern aus der Region haben Hochkonjunktur! Die Verarbeitung regionaler Lebensmittel trägt damit zu einer gesunden und ressourcenschonenden Ernährung bei.



MEINE LEHRE KONDITOR:IN



Berufsschule Linz 10

Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz
0732 77 20 36600
bs-linz10.post@ooe.gv.at
www.bs-linz10.ac.at

WKO Oberösterreich Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz
05 90909 4152
lebensmittelgewerbe@wkoee.at
wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

**LEBE DEIN
TALENT**
DIE LEHRE.



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

KONDITOR:IN



Du hast das nötige Fingerspitzengefühl und willst mit deinem Beruf anderen Menschen das Leben versüßen? Dann ist eine Lehre als Konditor:in genau das Richtige für dich!

Die Hauptaufgabe eines oder einer Konditor:in ist die **Herstellung jeglicher Süßwaren**, die du dir vorstellen kannst. Dabei kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und dein Fingerspitzengefühl sowie deinen feinen Geschmackssinn unter Beweis stellen.

Zu den vielseitigen Facetten des Berufs Konditor:in gehören nicht nur Torten und Kuchen, sondern auch die Herstellung von Petit Fours, Pralinen oder Speiseeis und natürlich die Kunst der Patisserie.

WICHTIGSTE LEHRINHALTE

- Herstellung von Teigen und Massen, Cremes, Glasuren uvm.
- fachgerechte Weiterverarbeitung wie Formen, Backen usw.
- Gestaltung und Verzierungen
- präsentieren und anrichten
- Führung von Einkaufslisten, Betriebsbüchern, Lagerbeständen
- Beratung von Kundinnen und Kunden



WUSSTEST DU...



... dass die „Linzer Torte“ als die älteste Torte der Welt gilt?

Das Rezept dieser österreichischen Spezialität wurde erst 2005 im Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagram, aus dem Jahr 1653, wiederentdeckt.

... dass Kakao nicht nur lecker schmeckt, sondern auch gesund ist?

Die enthaltenen Pflanzeninhaltsstoffe senken laut Studien etwa das Risiko für Schlaganfall, Herzinfarkt oder Diabetes. Und das Fett der Kakaobutter setzt im Gehirn Endorphine frei, die die Schmerzempfindung dämpfen und die Stimmung heben.

... dass es österreichweit 2022 rund 300 Konditor:innen-Lehrlinge gab?

Du siehst, professionelles Handwerk und Qualität bleiben im Trend und werden immer gefragter!



**Lehrdauer
3 Jahre**



**CHECK DIR
DEINE LEHRE**

WAS DU MITBRINGST...



Du bist ein:e Expert:in des guten Geschmacks und liebst es dein **handwerkliches Geschick** unter Beweis zu stellen. Mit deiner Kreativität und Liebe zum Detail kreierst du gerne süße Spezialitäten. Du bist ein **Teamplayer** und hast Freude am Kontakt mit deinen Kundinnen und Kunden. Du nimmst die Dinge gerne selbst in die Hand und arbeitest dabei genau und sorgfältig.

KARRIERE CHANCEN



Dein Lehrabschluss und spezielles Fachwissen als Konditor:in sind am Arbeitsmarkt mehr denn je gefragt! Parallel zur Berufsschule mit **dreijähriger Lehrzeit** hast du die Möglichkeit, die **Matura** zu machen.

Mit nur einem zusätzlichen Jahr kannst du die **Doppellehre Bäcker:in und Konditor:in** abschließen.

Als ausgebildete:r Konditor:in hast du die Möglichkeit, dich auf verschiedenste Bereiche zu spezialisieren, wie beispielsweise auf Schokoladenherstellung oder Tortendesign.

