

Karriere mit Lehre

Konditor:in

Du liebst Süßes? Du bäckst mit Leidenschaft Torten oder Weihnachtskekse? Dann ist der Lehrberuf Konditor:in genau das Richtige für dich! Manche süßen Leckereien tragen sogar den Namen ihrer berühmten Erfinder, wie die Sachertorte oder der Zaunerstollen. Vielleicht trägt sogar irgendwann einmal eine süße Köstlichkeit deinen Namen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Konditorei?

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 arbeiten sowohl mit

Geräten und Maschinen (Teigrührgeräten, Etagenbacköfen) als auch händisch wie z. B. beim Verziern und Füllen der Produkte. Kreativität ist gefragt, denn viele Kundinnen und Kunden haben ganz spezielle Wünsche (z. B. bei Hochzeitstorten).

Der Lehrberuf Konditor:in kann in den beiden folgenden Schwerpunkten erlernt werden:

- **Allgemeine Konditorei:** Hier geht es vor allem um die Herstellung von Mehlspeisen, Torten und Gebäck für den Verkauf in Konditoreien.
- **Pâtisserie:** Bei diesem Schwerpunkt werden vor allem Süßspeisen und Desserts hergestellt, die unmittelbar in Cafés oder Restaurants konsumiert werden.

Welche Eigenschaften sind für Konditor:/innen besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für den Lebensmittel-, Tier- und Zahnbereich
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95341 | W www.bsltz.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Konditor:in (Zuckerbäcker:in) weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Konditor:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Vorarbeiter:in
- Backstubenleiter:in
- Abteilungsleiter:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Konditor:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Meisterprüfung
- Werkmeisterschule Bio- und Lebensmitteltechnologie (WIFI Niederösterreich)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3112 | wko.at/wien/kaffeehaeuser

Fachgruppe Wien des Lebensmittelgewerbes
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-6315 | wko.at/wien/lebensmittel

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at

