

Konditor/in (Zuckerbäcker/in)



Berufsbeschreibung

Konditor und Konditorin backen in einer Konditorei Torten, Kuchen sowie Patisserie oder stellen Pralinen und Bonbons her. Die Zuckerbäcker füllen die Torten mit feiner Creme, glasieren, schichten, dekorieren. Sie garnieren Kuchen kunstvoll, bereiten wunderschön verzierte Torten und Patisserie auf Bestellung für bestimmte Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen vor. Sie stellen Pralinen, Konfekt, Bonbons, Marzipan und sogar feine Eisspezialitäten her.

Zu Feiertagen oder für eine bestimmte Saison fertigen sie Schokoladen- oder Lebkuchenfiguren (Maikäfer, Nikoläuse usw.) und sie bieten hauseigene Spezialitäten wie Schwedische Apfeltorte, Baumkuchen oder Französischen Königs Kuchen an. Für einzelne Arbeiten, z. B. das Ausrollen des Teiges oder Überziehen von Biscuits mit Schokolade, setzen sie Maschinen ein.

Oft beliefern Konditoreien auch gastronomische Einrichtungen und Speisungen oder Hotels mit ihren Erzeugnissen. Ferner gibt es Wettbewerbe für das kunstfertige Verarbeiten von Schokolade oder Zuckerwerk, worin man sich spezialisieren kann.

Anforderung

Guter Geruchs- und Geschmackssinn, Farben- und Formensinn, Fantasie, gute Gesundheit, Hygienebewusstsein, Improvisationsvermögen, Sorgfalt, teamfähig, kundenorientiert und -freundlich.

Die Konditoren beginnen ihren Arbeitstag relativ früh.

Ausbildung

a) 3 Jahre Lehre.

Es ist möglich, eine Doppellehre als Bäcker/in-Konditor/in abzuschließen. Sie dauert 4 Jahre.

b) 5 Jahre Ausbildung an einer Höheren Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie mit Richtung Getreidewirtschaft.

Verwandt: Bäcker/in, Bonbon- und Konfektmacher/in, Gastronomiefachmann/-frau, Koch/Köchin.

Entwicklungsmöglichkeiten

Weiterbildungskurse zum/zur Hygienemanager/in oder Patissiere/Pâtissier (WIFI). Meisterprüfung. 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige für Lebensmitteltechnologie.

Aufstieg: Vorarbeiter/in, Backstubenleiter/in, Abteilungsleiter/in. In Industriebetrieben Produktionsleiter/in, Werkmeister/in. Wer die Meisterprüfung abgelegt hat, kann ein eigenes Geschäft führen.