

Konditor/in



Berufsbeschreibung

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte, Ostern ohne Schokoladenhasen, die Sommerzeit ohne Eis! Die feinen Leckereien der Konditorin und des Konditors kennen wir. Sie stellen Torten, Kuchen, Feingebäck, Pasteten und vieles mehr her. Pasteten füllen sie mit einer Fleisch- oder Käsemischung. Das Zubereiten von Eis gehört ebenfalls in ihr Gebiet. Zudem verarbeiten die Konditorinnen vor allem Schokolade, Marzipan, Nougat, Fondant, Krokant und Zucker. Damit stellen sie die verschiedenen Pralinen, Schokoladefiguren (z.B. Osterhasen) und hauseigenen Spezialitäten her. Oft garnieren oder glasieren sie ihre leckeren Produkte, um sie noch appetitlicher zu gestalten. Auch die feinen Rahmkaramels entstehen unter ihren Händen.

Für gewisse Arbeiten, etwa das Ausrollen des Teiges oder Überziehen der Kekse mit Schokolade, werden moderne Maschinen eingesetzt. Eine Erleichterung der Arbeit ist auch die elektronische Steuerung des Backofens.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Guter Geschmackssinn, Formen- und Farbensinn, persönliche Hygiene, gute Konstitution, Freude am Zeichnen und Schönschreiben, Teamfähigkeit, Handgeschick, Freude an Kundenkontakt, exakte Arbeitsweise, keine Hautallergie, Organisationstalent.

Ausbildung

3 Jahre (Handwerk): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Entwicklungsmöglichkeiten

Bäcker/in, Bonbonmacher/in, Koch/Köchin (Zusatzausbildungen); Konditor/in in der Industrie, im Krankenhaus, im Hotel usw.; Meister/in, Lehrer/in an Berufsschulen; Wirt/in, Lebensmitteltechniker/in; Unternehmer/in, Lebensmittelingenieur/in.