

Konditor/-in

Lehrzeit 3 Jahre – Bereich Küche / Konditorei

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte oder ein Sommer ohne Eis? Konditorinnen/Konditoren stellen Toren, Backwaren, Kleingebäck Pralinen und Speiseeis her. Sie arbeiten mit elektrischen Geräten (Teigrührgeräten, Etagenbacköfen), aber auch händisch wie z.B beim Verzieren und Füllen der Produkte. Kreativität ist gefragt, denn viele Kundinnen und Kunden haben ganz spezielle Wünsche (z.B. bei Hochzeitstorten).

WICHTIGE AUSBILDUNGSIHALTE:

- Teige und Spezialmassen herstellen
- Maschinen handhaben und bedienen
- Backwaren formen, backen und verzieren
- Speiseeis, Pralinen und Zuckerwaren erzeugen
- Waren verpacken und lagern

