Konditorei (Zuckerbäckerei) - Allgemeine Konditorei (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte oder ein Sommer ohne Eis? Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei stellen Torten, Süßspeisen, Backwaren, Tee- und Kleingebäck und Speiseeis her. Sie arbeiten in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) 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 (Zuckerbäcker*innen) arbeiten sowohl mit Geräten und Maschinen (z. B. Teigrührgeräten, Etagenbacköfen) als 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).

Zu besonderen Anlässen kreieren und produzieren sie spezielle Produkte wie z. B. Weihnachtsbäckerei, Hochzeits-, Geburtstags- und Muttertagstorten. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleg*innen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften vor allem in Konditoreien und Bäckereien und haben Kontakt zu Kund*innen und Lieferanten.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Teige (z. B. Hefe-, Plunder-, Blätter- oder Mürbteig) und Massen (z. B. Biskuit-, Brand-, Brüh- und Röstmassen) für Torten, Mehlspeisen, Süßspeisen, Back- und Zuckerwaren herstellen
- Zutaten (Roh- und Hilfsstoffe wie z. B. Mehl, Früchte, Nüsse, Süßungsmittel) auswählen, wiegen und verarbeiten
- Teige händisch oder in der Knetmaschine rühren, Teige auswalzen und Backstücke formen
- Füllungen, Cremes, Glasuren und Überzüge zubereiten
- Torten, Kuchen und Backwaren verzieren und gestalten
- Rohstoffe und Endprodukte verkosten und Inhaltsstoffe und Aromen abschmecken
- warme Mehlspeisen herstellen
- Anlass bezogen (z. B. Hochzeiten) und auf Kund*innenwunsch Torten, Dekorelemente und Schaustücke entwerfen und gestalten
- Produkte in Vitrinen präsentieren
- im Verkauf mitarbeiten und Kund*innen beraten und geeignete Angebote entwickeln
- Waren- und Materialbestände kontrollieren und Waren- und Materialbedarf ermitteln
- Qualität der Zutaten und der fertigen Erzeugnisse prüfen
- Betriebsbücher, Material- und Lagerlisten, Einkaufslisten usw. führen

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geruchssinn
- guter Geschmackssinn

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß

- Kommunikationsfähigkeit
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld
- Konzentrationsfähigkeit

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit
- möglichst frei von Allergien sein

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft