Konditorei (Zuckerbäckerei) - Patisserie (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Sie sind oft die Krönung eines guten Abendessen oder eine Feier: die Nachspeisen! Cremen, Mousse, Tiramisu, Strudel, Kuchen und Torten gehören zu einem vollständigen Menü einfach dazu.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Patisserie stellen verschiedene Arten von Backwaren aus Blätterteig, Plunder, Laugenteig, Feinbackwaren wie Kekse, Teegebäck, Biskuit, Lebkuchen sowie kalte und warme Nachspeisen (Desserts) wie z. B. Puddings, Cremen, Fruchtdesserts her. In der Patisserie werden die Süßspeisen und Desserts dabei für den unmittelbar Konsum im Café oder Restaurant zubereitet.

Viele Tätigkeiten wie etwa das Glasieren, Dekorieren und Verzieren von Patisserie-Erzeugnissen verrichten sie händisch. Dafür benötigen sie eine gewisse Geschicklichkeit und Fingerfertigkeit; gestalterische Fähigkeiten und Kreativität sind ebenso gefragt.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) - Patisserie arbeiten vor allem in Restaurants und Hotels sowie Konditoreien mit angeschlossenen Cafés, zum Teil aber auch in betrieblichen Großküchen und Kantinen, wo sie in eigenen Dessert- bzw. Patisserie-Abteilungen mit die Zubereitung von Nachspeisen beschäftigt sind. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und

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

- bei der Menüplanung mitarbeiten
- Zutaten (Roh- und Hilfsstoffe wie z. B. Mehl, Früchte, Nüsse, Süßungsmittel) auswählen, wiegen und verarbeiten
- Süßspeisen der kleinen kalten oder warmen Küche herstellen
- Teige (z. B. Hefe-, Plunder-, Blätter oder Mürbteig) und Massen (z. B. Biskuit-, Brand-, Brüh- und Röstmassen) für Backwaren, Kekse, Kuchen, etc. herstellen
- Teige auswalzen und Backstücke formen, verzieren, gestalten
- Torten, Kuchen und Backwaren verzieren und gestalten
- Füllungen, Cremen, Glasuren und Überzüge zubereiten
- Petit Fours oder Stückdesserts herstellen, dekorieren, anrichten Patisseriewaren (Mousse, Stückdesserts, Petit Fours usw.)
- kalte Desserts wie z. B. Mousse, Cremen, Terrinen, Puddings, Fruchtdesserts, aber auch internationale Süßspeisen wie Tiramisu zubereiten
- Patisseriewaren servierfertig anrichten und gemeinsam mit Getränken ausgeben
- Rohstoffe und Endprodukte verkosten und Inhaltsstoffe und Aromen abschmecken und verfeinern
- Rezepte anwenden, weiterentwickeln, modifizieren
- Qualitätskontrollen an den Rohstoffen und erzeugten Endprodukten durchführen
- im Verkauf mitarbeiten und Kund*innen beraten und geeignete Angebote entwickeln
- Waren- und Materialbestände kontrollieren und Waren- und Materialbedarf ermitteln
- bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen mitarbeiten und kalte und warme Buffets gesalten

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