Konditor*in (Zuckerbäcker*in)

BERUFSBESCHREIBUNG

Hinweis: Der Lehrberuf Konditor*in (Zuckerbäcker*in) wurde per 1. August 2021 durch den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei) ersetzt. Aktuelle Berufs- und Ausbildungsbeschreibungen findet du bei den beiden Schwerpunkten des neuen Lehrberufs:

- Konditorei (Zuckerbäckerei) - Allgemeine Konditorei (Lehrberuf)
- Konditorei (Zuckerbäckerei) - Patisserie (Lehrberuf)

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) stellen alle Arten von Torten, Backwaren (z. B. Strudel, Krapfen, Kipferl), Tee- und Kleingebäck sowie Bonbons, Konfekt und Speiseeis her. Sie arbeiten v. a. in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels.Rund um Festtage wie Ostern oder Weihnachten produzieren sie spezielle Produkte wie z. B. Schokoladeosterhasen, Weihnachtsbäckerei und Muttertagstorten. Viele Tätigkeiten wie etwa das Formen von Marzipanfiguren oder das Verzieren von Torten verrichten sie händisch.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften in ihrem Betrieb und haben Kontakt zu Kund*innen und Lieferanten.

Ausbildung

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft