Patissier*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Patissier*innen sind in großen Hotel- und Restaurantküchen oder ein eigenständigen Patisserien beschäftigt. Sie bereiten warme Mehlspeisen und Desserts zu. Sofern dem Betrieb keine eigene Konditorei angeschlossen ist, stellen sie auch Torten, Schnitten und andere Süßwaren her und richten sie den jeweiligen Anlässen entsprechend an. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleg*innen, Köchen/Köchinnen, Küchenhelfer*innen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu Lieferant*innen und zu ihren Gästen.

Ausbildung

Für die Berufsausübung als Patissier*in ist in der Regel eine Ausbildung als Koch/Köchin oder Konditor*in mit entsprechender Spezialisierung und Weiterbildung erforderlich.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft