

PatissierIn

BERUFSBESCHREIBUNG

PatissierInnen sind in großen Hotel- und Restaurantküchen oder in 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 BerufskollegInnen, Köchen/Köchinnen, KüchenhelferInnen und Restaurantfachleuten und haben Kontakt zu LieferantInnen und zu ihren Gästen.

Ausbildung

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