

# Konditor/-in

## Duale Ausbildung

### **Berufsbild:**

Der Genießer gibt sich gern den süßen Verlockungen der Konditoreien hin. Was da an leckeren Spezialitäten das Auge verwöhnt, soll auch so gut schmecken und bekömmlich sein wie es aussieht. Von zahlreichen Pralinen-Spezialitäten und feinen Gebäcksorten über exzellente Creme- und Obsttorten bis hin zum „ausgewachsenen“ Baumkuchen. Erlesene Vielfalt für den feinen Geschmack kreativ gestaltet, mit Raffinesse und Engagement zubereitet.

Der Konditor kann seiner Phantasie freien Lauf lassen, wenn er die vielen Techniken und Rezepte zur Herstellung seiner Köstlichkeiten beherrscht. Er weiß auch mit modernen Maschinen umzugehen und hat Spaß daran, in einem netten Team sauber und hygienisch zu arbeiten.

### **Zugangsvoraussetzungen:**

- Empfehlung Hauptschulabschluss und gute Kenntnisse in Mathematik, Deutsch, Biologie und Chemie
- Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb/ Bäckerei mit Konditorei
- gesundheitliche Eignung
- praktische Anständigkeit und Handgeschicklichkeit
- verantwortungsbewusste Arbeitsweise
- Geschmackssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### **Ausbildungsdauer / Abschluss:**

- 3 Jahre mit Ausbildungsvergütung
- Staatlich anerkannter Abschluss als Konditor/in

### **Ausbildungsinhalte:**

#### Allgemeiner Bereich

- Deutsch
- Ethik/ Religion
- Sozialkunde
- Sport

#### Lernfelder:

- Unterweisung eines neuen Mitarbeiters
- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
- Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Verarbeiten von Zucker
- Arbeiten mit Marzipan
- Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre
- Herstellen von Speiseeis
- Herstellen von Spezialgebäcken
- Planen und Durchführen einer Aktionswoche
- Wirtschaftslehre

**Prüfung:** Neben einer schulischen schriftlichen Abschlussprüfung findet die praktische Prüfung vor der Handwerkskammer statt.

**Hinweis:** Im Rahmen einer generalistischen Ausbildung in Thüringen erfolgt die Beschulung im 1. Ausbildungsjahr am Schulstandort in Gera. Im 2. und 3. Ausbildungsjahr erfolgt die Beschulung in Erfurt.