

Wie geht es weiter mit der Karriere?

Nach dem Abschluss Ihrer Ausbildung gibt es viele Möglichkeiten, in einem modernen und zukunftsorientierten Handwerk weiterzukommen.

In größeren Betrieben bietet sich häufig die Chance, sich zu spezialisieren, z. B. auf Torten, Teegebäck oder Pralinen. Mit der Ausbildung zur Konditormeisterin oder zum Konditormeister steigen die Aussichten auf eine leitende Position. Auch wer sich selbstständig machen möchte, braucht die Meisterprüfung, die ebenfalls zur Ausbildung berechtigt.

Andere Aufstiegswege bietet die Lebensmittelbranche, z. B. als Betriebsassistent, technischer Betriebsleiter oder Lebensmitteltechniker. Mit entsprechendem Schulabschluss können Sie sich durch ein Studium zum Betriebswirt des Handwerks, Ingenieur für Lebensmitteltechnologie oder Oecotrophologen qualifizieren. Wer sein Wissen weitervermitteln möchte, kann z. B. Ausbildungsberater oder Fach-/Werkstattlehrer an Konditorfachschulen werden.

Darüber hinaus sind überall in der Welt – in Spitzenklassehotels oder auf Kreuzfahrtschiffen – deutsche Konditorinnen und Konditoren als hervorragende Spezialisten gefragt.



Machen Sie den ersten Schritt!

Würde es Ihnen Spaß machen, diesen kreativen Beruf zu erlernen?

Am besten schauen Sie selbst mal in Konditoreien und Cafés hinein. Wo es Ihnen besonders gut gefällt, sollten Sie versuchen, ein Gespräch mit dem Konditormeister zu führen. Ihr persönliches Engagement bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz wird immer positiv gewertet.



Weitere detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Konditoreninnung, bei der Berufsberatung, bei Ihrem Lehrer oder im Internet unter

! www.konditoren.de/ausbildung

Herausgeber:

DEUTSCHER KONDITORENBUND
Speicker Straße 13
41061 Mönchengladbach



Konditorin & Konditor

Lust auf einen kreativen Beruf?

Feine Sachen für Deine Zukunft!



Sind Sie ein Genießertyp?

Konditoreien und Cafés sind eine Erlebniswelt für Genießer: Mit feinsten Torten und Teegebäck, erlesenen Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen, reichhaltigen Frühstücksangeboten, kleinen Gerichten und den Kaffee- und Teespezialitäten liegt das Konditorenhandwerk im Trend der Zeit.

Wo alles auf Genuss ausgerichtet ist und das Angebot hohe Qualitätsansprüche erfüllt, da macht es auch Freude zu arbeiten. Im Mittelpunkt des Konditorenberufs steht jede Menge abwechslungsreiche Handarbeit.

Auf der Basis individueller Rezepte wird eine Fülle der unterschiedlichsten frischen Rohstoffe und Zutaten mit traditionellen handwerklichen Techniken zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Geschmack und Aussehen verraten die Handschrift des Konditors.

Über den „süßen Bereich“ hinaus gehört auch die Zubereitung kleiner herzhafter Genüsse für das Café oder den Außer-Haus-Verkauf zu den Aufgaben des Konditors. Besondere Anforderungen stellen spezielle, individuelle Kundenaufträge – Festtags- und Hochzeitstorten, Motivtorten und -figuren oder ganze Buffets zu besonderen Anlässen. Da ist nicht nur die Beratungskompetenz des Konditors gefragt, sondern insbesondere seine Kreativität und sein Ideenreichtum.

Mit der qualifizierten Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor erwerben Sie die notwendigen Fähigkeiten, um Kunden und Gäste in Konditorei und Café mit der Vielfalt an unverwechselbaren Konditoreispezialitäten zu faszinieren.

Lassen Sie Ihre Kreativität spielen!

Um die vielfältigen Ansprüche der Kunden und Gäste in Konditorei und Café zufrieden zu stellen, ist ein hohes Qualitätsbewusstsein notwendig. Im Mittelpunkt stehen Ihr handwerkliches Geschick und das nötige Fingerspitzengefühl, aber auch Fantasie und gestalterische Begabung sind gefragt. Neben dem Interesse am Umgang mit frischen Rohstoffen und Produkten sollten Sie ein Empfinden für Farben und Formen mitbringen.

Der Beruf des Konditors erfordert gewissenhaftes Arbeiten, da der Umgang mit frischen Lebensmitteln immer ein hohes Maß an Verantwortung mit sich bringt. Sauberkeit und Hygiene spielen ebenfalls eine große Rolle. Im Arbeitsalltag ist Teamgeist genauso wichtig wie die Fähigkeit zum selbstständigen Arbeiten. Da die große Palette an Konditoreiprodukten stets tagesfrisch angeboten wird, ist eine gute Organisation des Arbeitsablaufs wichtig. Neben der Herstellung traditioneller Produkte sollten Sie außerdem Freude am Entwickeln und Ausprobieren neuer Ideen haben. Da der Konditor immer wieder bei speziellen Kundenwünschen gefragt ist, sollte Ihnen auch der Umgang mit Kunden nicht schwerfallen.

Wenn Sie selber gern mit handwerklichem Geschick kreativ und gestalterisch tätig sein wollen und Spaß am Umgang mit feinen und süßen Köstlichkeiten haben, dann ist die Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor das Richtige für Sie!



Wie sieht die Ausbildung aus?

Für die Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor ist der Hauptschulabschluss oder der qualifizierte Abschluss einer weiterführenden Schule die Voraussetzung. Die Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch an der Berufsschule. Vor Ablauf des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt, und nach 3 Jahren wird die Gesellenprüfung abgelegt. Überdurchschnittliche Leistungen während der Ausbildung können eine vorgezogene Prüfung ermöglichen.

Die wichtigsten Ausbildungsinhalte:

- Torten (Sahne-, Creme-, Obst- und Moussetorten) und Petits fours gestalten
- Motiv-, Festtags- und Hochzeitstorten nach Kundenwünschen entwerfen
- Baumkuchen backen
- Florentiner und Mandelhörnchen, Tee- und Blätterteiggebäck, Honigkuchen, Stollen, Sand- und Fruchtkuchen herstellen
- Süße Desserts wie Cremespeisen und Mousse herstellen
- Pralinen und Konfekt herstellen
- Figuren und Tafeln aus Schokolade gießen
- Speiseeis, Eistorten und Parfaits herstellen, Eismixgetränke, Eisbecher und Eisbuffets anrichten
- Dekorationselemente aus Brand- und Hippenmasse, Zucker, Marzipan und Kuvertüre herstellen
- Kuvertüre temperieren und verarbeiten
- Garnierungen mit Schokolade und Eiweißglasur herstellen
- Marzipan-, Nougat- und Krokantarten herstellen
- Marzipan modellieren und Karamell gießen
- Marmeladen, Konfitüren und Früchtegelees kochen
- Kleine Gerichte wie Gemüsekuchen, Crêpes, Suppen, Salate, Aufläufe, Pasteten, herzhaftes Fours und Canapees herstellen
- Kundenberatung und Verkauf