Lehre KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (auslaufend)

Im BIS anzeigen

Konditoren (Zuckerbäcker) / Konditorinnen (Zuckerbäckerinnen) backen Torten, Kuchen und süßes Gebäck und fertigen Schokolade- und Marzipanprodukte. Dabei erzeugen sie Teig, händisch oder maschinell, und bereiten Cremes bzw. Füllungen zu.

Lehrzeit: 3 Jahre

Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn)?
- Torten, Kuchen, süßes Gebäck und Produkte aus Schokolade oder Marzipan herstellen
- Teig händisch oder maschinell bearbeiten
- Cremes und Füllungen herstellen, z.B. Nuss-, Mohn- oder Topfenfüllungen, Schokoladencreme
- Backwaren verzieren, z.B. mit Glasuren, Marzipan, Schlagobers
- Computergesteuerte Backöfen und Kühlanlagen bedienen
- Maschinen, Backöfen und Arbeitsgeräte reinigen und pflegen

Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn)?
- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- Sinn für Formen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **33** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €0, Letztes Lehrjahr: ab €0
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete

- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Arbeitsumfeld

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Bonbon- und KonfektmacherIn	voll	halb		
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "KonditorIn (ZuckerbäckerIn)" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364182 Konditor/in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **KonditorIn**

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
auslaufend ab 1. August 2021 bis 31. Juli 2024
Nachfolgelehrberuf: KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Weitere Nachfolge-Lehrberufe
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Konditor (Zuckerbäcker)