Lehre LebzelterIn und WachszieherIn

Im BIS anzeigen

Lebzelter und Wachszieher / Lebzelterinnen und Wachszieherinnen verarbeiten einerseits Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze zu Lebkuchen und andererseits Wachs zu Kerzen oder anderen Wachsprodukten.

Lehrzeit: 2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 503 Euro

Was macht ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?
- Lebkuchen, Wachskerzen und Wachsprodukte, z.B. Duft- oder Taufkerzen, herstellen
- Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze für die Lebkuchenherstellung verarbeiten
- Lebkuchen mit Verzierungen und Glasuren aus Schokolade und Zucker versehen
- Wachs in großen Kesseln einschmelzen und zu Kerzen formen
- Fertige Kerzen verzieren und bemalen

Wo arbeitet ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?
- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Freude am Basteln und Werken
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Sinn für Farben
- Sinn für Formen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **0** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €503, Letztes Lehrjahr: ab €874
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?

- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Arbeitsumfeld

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "LebzelterIn und WachszieherIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364183 Lebzelter/in und Wachszieher/in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **KonditorIn**

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Lebzelter und Wachszieher