Lehre KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie

Im BIS anzeigen

KonditorInnen in der Patisserie fertigen raffinierte Süßspeisen und kalte Desserts, verfeinern diese mit Füllungen, Saucen, Cremen und Toppings und arrangieren die Patisseriewaren für den Verkauf.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 503 Euro

Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie?
- Mehlspeisen und dazu passenden Füllungen, Saucen und Toppings zubereiten
- Kalte Desserts zubereiten, z. B. Cremen, Fruchtdesserts, Mousse
- Zutaten und Patisseriewaren verkosten und verfeinern
- Präsentieren der Produkte, z. B. durch Arrangieren in Vitrinen oder auf Dessertwägen
- KundInnen über das Sortiment und aktuelle Trends in der Branche informieren
- Waren bestellen und Lieferungen überprüfen, z. B. auf Frische und Temperatur
- Mit Rezeptdatenbanken arbeiten, z. B. neue Rezepte aufnehmen oder Mengen ändern

Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie?
- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller
- Hotels
- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

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 **8** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €503, Letztes Lehrjahr: ab €1420
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
- 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		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 364185 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- Koch/Köchin
- **KonditorIn**

Lehrberufsart
Schwerpunkt-Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Veraltete Lehrberufsbezeichnungen
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (gültig bis 31. Juli 2021)