

## KonditorIn

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

KonditorInnen fertigen Torten, Konditorbackwaren, Zuckerwaren, Obsterzeugnisse und Schokoladenwaren. Sie stellen Teige und Backmassen her, bringen sie in die gewünschte Form und überwachen und steuern den Backvorgang. Ebenso füllen und verzieren KonditorInnen die Backwaren. Zu ihrem Aufgabenbereich zählt auch die Pflege und Reinhaltung der Maschinen, der Öfen, der Backbleche und -formen und weiterer Arbeitsgeräte.

### Einkommen

Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat.


Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen:

- Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

Die Beschäftigungsmöglichkeiten sind vielfältig. So arbeiten KonditorInnen in Klein- und Mittelbetrieben, in Bäckereien, Kaffeehäusern und in größeren Restaurants. Eine geringe Anzahl von Arbeitsplätzen lässt sich auch in der Süßwarenindustrie finden.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **202**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Entwicklung von Rezepturen
- Herstellung von Backwaren
- Herstellung von Feingebäck
- Herstellung von Füllungen für Feingebäck
- Herstellung von Konditorwaren
- Herstellung von Mehlspeisen
- Herstellung von Torten
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Kalte Konditorei
- Verkaufskennntnisse
- Vitrinengestaltung
- Zubereitung von Süßspeisen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Backen
- Herstellung von Mehlspeisen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse
- Zubereitung von Süßspeisen

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftskennntnisse
  - Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Biotechnologie-Kennntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmittelkonservierung)

- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bedienung von betriebsinterner Software
- Gastronomiemangementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Hygienekenntnisse
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien)
- Kochkenntnisse
  - Techniken der Speisenzubereitung (z. B. Glacieren)
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Süßspeisen, Zubereitung von Rohmassen)
- Kundenbetreuungskennntnisse
  - Beratungskompetenz (z. B. Fachberatung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse
  - Backen (z. B. Verzieren von Torten, Herstellung von Konditorwaren, Herstellung von Teigen)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
  - Herstellung von Süßwaren (z. B. Dekoration von Süßwaren)
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Optimierung von Rezepturen, Dokumentation von Rezepturen)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Qualitätsmanagement-Kennntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP)
- Verkaufskennntnisse
  - Einzelhandel (z. B. Süßwarenverkauf, Lebensmittelverkauf)

### Überfachliche berufliche Kompetenzen

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

### Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	
<p><b>Beschreibung:</b> KonditorInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.</p>							

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen (z. B. digitale Maschinensteuerung), Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung
- Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung

### Ausbildung

#### Lehre

- Chocolatier/Chocolatière
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei (2 Schwerpunkte)
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie (2 Schwerpunkte)
- LebzelterIn und WachszieherIn

#### BMS - Berufsbildende mittlere Schule

- Tourismus, Gastronomie

### Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière (z. B. Pâtisserie-Meisterklasse)

## Weiterbildung

### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Dekoration von Süßwaren
- Ernährungslehre
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Konfekt und Pralinen verzieren
- Kühllogistik
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmitteltechnologie
- Speiseeiserzeugung

### Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk der Konditoren (Zuckerbäcker) [INQR<sup>vi</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Patisserie-Meisterklasse
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

### Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Kalkulation
- MS Office
- Produktmarketing
- Warenpräsentation

### Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Gastgewerbefachschule (GAFA) [↗](#)
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

### Deutschkenntnisse nach GERS

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und im Team, aber auch mit Lieferanten kommunizieren können. Besonders in kleinen und mittleren Konditoreien haben sie auch Kontakt zu Kundinnen und Kunden und beraten diese, wodurch die Anforderungen an die Deutschkenntnisse steigen können.

## Weitere Berufsinfos

### Selbstständigkeit

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterIn und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

### Arbeitsumfeld

- Fließbandarbeit

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

### **Berufsspezialisierungen zur Vermittlung**

Bonbon- und KonfektmacherIn  
BonbonkocherIn  
Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn  
Chocolatier/Chocolatière  
EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung  
FondantkocherIn  
KonditorIn - Allgemeine Konditorei  
KonditorIn - Patisserie  
KonditormeisterIn  
LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung  
LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn)  
Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe  
Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei  
SchokoladenmacherIn  
SüßwarenarbeiterIn  
ZuckerbäckerIn

### **Berufsspezialisierungen**

\*Cake and pastry baker  
\*Gingerbread baker and wax chandler  
\*Sweets and confectionary maker  
BäckerIn und KonditorIn (KonditorIn)  
Konditorgeselle/-gesellin  
KonditorIn (ZuckerbäckerIn)  
KonditorIn - Allgemeine Konditorei  
ZuckerbäckerIn

KonfiseurIn

Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn  
Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn  
Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn  
KonditorIn - Patisserie  
Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe  
Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei

KeksfabrikarbeiterIn

KonditormeisterIn

HonigkuchenbäckerIn  
MarzipanbäckerIn  
PastetenbäckerIn  
PralinenbäckerIn  
StrudelbäckerIn (KonditorIn)

SüßwarenarbeiterIn

## SüßwarenherstellerIn

Bonbon- und KonfektmacherIn

BonbonkocherIn

BonbonmacherIn

DrageemacherIn

FondantkocherIn

KonfektmacherIn

ZuckerlerzeugerIn

Chocolatier/Chocolatière

SchokoladenmacherIn

LebkuchenarbeiterIn

LebzelterIn

LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn)

EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung

LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung

SpeiseeisherstellerIn (KonditorIn)

### **Verwandte Berufe**

- Bäckereihilfskraft (m/w)
- BäckerIn
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin
- KüchenchefIn
- Küchenhilfskraft (m/w)

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





- **Lebensmittelherstellung**

### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 364101 Konditor/in
- 364103 Lebzelter/in und Wachszieher/in
- 364104 Zuckerbäcker/in
- 364106 Konditormeister/in
- 364107 Patissier(e) (Zuckerbäckerei)
- 364109 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei
- 364110 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie
- 364183 Lebzelter/in und Wachszieher/in
- 364184 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei
- 364185 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie
- 364701 Bonbonkocher/in
- 364702 Einleger/in (Süßwarenherstellung)
- 364703 Fondantkocher/in
- 364704 Laborant/in (Süßwarenherstellung)

- 364705 Süßwarenarbeiter/in
- 364706 Schokolademacher/in
- 364707 Bonbon- und Konfektmacher/in
- 364708 Chocolatier/Chocolatière
- 364781 Chocolatier/Chocolatière
- 520108 Chefpatissier(e)
- 520122 Patissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe)

#### **Informationen im Berufslexikon**

-  Chocolatier/Chocolatière (Lehre)
-  KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei (Lehre)
-  KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie (Lehre)
-  LebzelterIn und WachszieherIn (Lehre)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

-  KonditorIn

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.