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): **197** 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
- Verkaufskenntnisse
- Vitrinengestaltung
- Zubereitung von Süßspeisen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Backen
- Herstellung von Mehlspeisen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Zubereitung von Süßspeisen

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Lebensmittelkonservierung)

- EDV-Anwendungskenntnisse
  - Bedienung von betriebsinterner Software
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - 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 Rohmassen, Zubereitung von Süßspeisen)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beratungskompetenz (z. B. Fachberatung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Dokumentation von Rezepturen, Optimierung von Rezepturen)
  - Backen (z. B. Herstellung von Konditorwaren, Herstellung von Teigen, Verzieren von Torten)
  - Herstellung von Süßwaren (z. B. Dekoration von Süßwaren)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätssicherung (z. B. Lagerung nach HACCP, Lebensmittelverarbeitung nach HACCP)
- Verkaufskenntnisse
  - Einzelhandel (z. B. Lebensmittelverkauf, Süßwarenverkauf)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

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

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: 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.

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

BMS - Berufsbildende mittlere Schule NQR IV
- Tourismus, Gastronomie

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière (z. B. Patisserie-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) nQR VI
- 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
*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/Patissière - 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 23. Oktober 2026.