

Pastry chef (KonditorIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Main activities

(Haupttätigkeiten)

Confectioners make cakes, confectionery, confectionery, fruit products and chocolate products. They produce dough and baking mixtures, bring them into the desired shape and monitor and control the baking process. Confectioners also fill and decorate the baked goods. Her area of responsibility also includes the care and cleaning of the machines, the ovens, the baking trays and molds and other work equipment.

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.

Income

(Einkommen)

Pastry chef earn from 1.750 to 2.530 euros gross per month (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

Depending on the level of qualification, the starting salary can also be higher (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Job with apprenticeship training : 1.750 to 2.530 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Job with medium-level vocational school and technical training : 1.750 to 2.530 euros gross (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Employment opportunities

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

The employment opportunities are diverse. Confectioners work in small and medium-sized businesses, in bakeries, coffee houses and in larger restaurants. A small number of jobs can also be found in the confectionery industry.

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.

Current vacancies

(Aktuelle Stellenangebote)

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)[205](#) to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements

(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Recipe development (Entwicklung von Rezepturen)
- Manufacture of baked goods (Herstellung von Backwaren)
- Manufacture of pastries (Herstellung von Feingebäck)
- Production of fillings for pastries (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Production of confectionery (Herstellung von Konditorwaren)
- Production of pastries (Herstellung von Mehlspeisen)

- Making cakes (Herstellung von Torten)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Cold pastry shop (Kalte Konditorei)
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
- Showcase design (Vitrinengestaltung)
- Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen)

Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)

Basic professional skills

(Berufliche Basiskompetenzen)

- Baking (Backen)
- Production of pastries (Herstellung von Mehlspeisen)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business knowledge (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Production economy (Produktionswirtschaft) (z. B. Production quantity control (Produktionsmengenkontrolle))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Food preservation (Lebensmittelkonservierung))
- IT application knowledge (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Operating internal software (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien))
- Cooking skills (Kochkenntnisse)
 - Food preparation techniques (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Glazing (Glacieren))
 - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of desserts (Zubereitung von Nachspeisen), Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen), Preparation of raw masses (Zubereitung von Rohmassen))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Consulting competence (Beratungskompetenz) (z. B. Expert advice (Fachberatung))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Baking (Backen) (z. B. Decorating cakes (Verzieren von Torten), Production of confectionery (Herstellung von Konditorwaren), Making dough (Herstellung von Teigen))
 - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Production of sweets (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Decoration of confectionery (Dekoration von Süßwaren))
 - Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimization of recipes (Optimierung von Rezepturen), Documentation of recipes (Dokumentation von Rezepturen))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
 - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Warehouse activity)

(Lagertätigkeit))

- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Storage according to HACCP (Lagerung nach HACCP), Food processing according to HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Sales knowledge (Verkaufskenntnisse)
 - Retail (Einzelhandel) (z. B. Confectionery sale (Süßwarenverkauf), Grocery sale (Lebensmittelverkauf))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Hand-eye coordination (Auge-Hand-Koordination)
- Dexterity (Fingerfertigkeit)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Basic	2 Independent	3 Advanced	4 Highly specialized

Description: 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.

Detailed information on the digital skills (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

Training, certificates, further education (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typical qualification levels (Typische Qualifikationsniveaus)

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)
- Job with medium-level vocational school and technical training (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Apprenticeship (Ausbildung)

Lehre NQR^{IV}

- Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Confectioner (confectioner), focus on general confectionery (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Focus (Schwerpunkte))
- Confectioner (confectioner), focus on patisserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Focus (Schwerpunkte))
- Gingerbread baker and chandler (LebzelterIn und WachszieherIn)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule **nQR^{IV}**

- Tourismus, Gastronomie

Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Training to become a pastry chef (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Patisserie master class (Patisserie-Meisterklasse))

Further education

(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

Knowledge of German according to CEFR

(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.

Further professional information (Weitere Berufsinfos)

Self-employment

(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.

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Assembly line work (Fließbandarbeit)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Constant standing (Ständiges Stehen)

Occupational specializations

(Berufsspezialisierungen)

* Cake and pastry baker (*Cake and pastry baker)

* Gingerbread baker and wax chandler (*Gingerbread baker and wax chandler)

* Sweets and confectionary maker (*Sweets and confectionary maker)

Baker and confectioner (BäckerIn und KonditorIn)

Confectioner (Konditorgeselle/-gesellin)

Confectioner (confectioner) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Confectioner - general confectionery (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Confectioner (ZuckerbäckerIn)

Confiseur (Konfiseurln)

Chef Pâtissier/Pâtissière - Head kitchen pastry chef (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Patisserie - Junior Pastry Chef (Commis Pâtissier/Patisserie - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - Deputy head kitchen confectioner (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière -

StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Confectioner - patisserie (KonditorIn - Patisserie)

Pastry Chef in Hotel and Restaurant (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Pastry chef/pastry chef in a bakery (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Biscuit factory worker (KeksfabrikarbeiterIn)

Master confectioner (KonditormeisterIn)

Honey cake baker (HonigkuchenbäckerIn)

Marzipan baker (MarzipanbäckerIn)

Pate baker (PastetenbäckerIn)

Chocolate cake maker (PralinenbäckerIn)

Strudel baker (StrudelbäckerIn)

Confectionery worker (SüßwarenarbeiterIn)

Confectionery maker (SüßwarenherstellerIn)

Candy and confectionery maker (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Depositor in the field of confectionery production (BonbonkocherIn)

Candy maker (BonbonmacherIn)

Dragee maker (DrageemacherIn)

Fondant cooker (FondantkocherIn)

Confectionery maker (KonfektmacherIn)

Sugar maker (ZuckerlerzeugerIn)

Chocolatier / Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Chocolate maker (SchokoladenmacherIn)

Gingerbread worker (LebkuchenarbeiterIn)

Lebzelter (LebzelterIn)

Gingerbread maker and wax puller (LebzelterIn und WachszieherIn)

Depositor in the field of confectionery production (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Laboratory assistant in the field of confectionery production (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Ice cream maker (SpeiseeisherstellerIn)

Related professions

(Verwandte Berufe)

- Bakery assistant (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Baker (BäckerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Kitchen assistant (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364101 Pastry chef (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter / in and wax puller (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Confectioner (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Master confectioner (Konditormeister/in)
- 364107 Pastry chef (confectionery) (Patissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Confectioner (confectioner) - general confectionery (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Confectioner (confectioner) - Patisserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)
- 364182 Pastry chef (Konditor/in)
- 364183 Lebzelter / in and wax puller (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Confectioner (confectioner) - general confectionery (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Confectioner (confectioner) - Patisserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

- 364701 Candy cooker (Bonbonkocher/in)
- 364702 Depositor (confectionery production) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 Fondant cooker (Fondantkocher/in)
- 364704 Laboratory assistant (confectionery production) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Confectionery worker (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Chocolate maker (Schokolademacher/in)
- 364707 Candy and confectionery maker (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364780 Candy and confectionery maker (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Head Pastry Chef (s) (Chefpatissier(e))
- 520122 Pastry chef (s) (hotel and restaurant industry) (Patissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Information in the vocational lexicon

(Informationen im Berufslexikon)

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

Information in the training compass

(Informationen im Ausbildungskompass)

- Pastry chef (KonditorIn)

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)