

Slastičar/ka (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Slastičari izrađuju kolače, slastičarske, slastičarske, voćne i čokoladne proizvode. Izrađuju tijesto i smjese za pečenje, dovode ih u željeni oblik te prate i kontroliraju proces pečenja. Slastičari također pune i ukrašavaju pečene proizvode. Područje njezine odgovornosti također uključuje njegu i čišćenje strojeva, pećnica, posuda za pečenje i kalupa te druge radne opreme.

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.

prihod (Einkommen)

Slastičar/ka zarađuje od 1.750 do 2.530 eura bruto mjesečno (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

Ovisno o stupnju kvalifikacije, početna plaća može biti i veća (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zanimanje s naukovanjem : 1.750 do 2.530 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem : 1.750 do 2.530 eura bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Mogućnosti zaposlenja su raznolike. Slastičari rade u malim i srednjim poduzećima, u pekarama, kavanama i većim restoranima. Mali broj poslova može se naći i u slastičarskoj industriji.

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.

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **173**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen)
- Proizvodnja pekarskih proizvoda (Herstellung von Backwaren)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck)
- Proizvodnja nadjeva za peciva (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Proizvodnja slastica (Herstellung von Konditorwaren)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Proizvodnja kolača (Herstellung von Torten)
- Upravljanje higijenom u proizvodnji i preradi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -

verarbeitung)

- Hladna slastičarnica (Kalte Konditorei)
- Znanje o prodaji (Verkaufskennntnisse)
- Dizajn vitrina (Vitrinengestaltung)
- Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pečenje (Backen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Upravljanje proizvodnjom (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola količine proizvodnje (Produktionsmengenkontrolle))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o IT primjeni (EDV-Anwendungskennntnisse)
 - Rad internog softvera (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Znanje o higijeni (Hygienekennntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien))
- Vještine kuhanja (Kochkennntnisse)
 - Tehnike pripreme hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Zastakljivanje (Glacieren))
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema slastica (Zubereitung von Nachspeisen), Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen), Priprema sirovih masa (Zubereitung von Rohmassen))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Savjetodavna nadležnost (Beratungskompetenz) (z. B. Savjeti stručnjaka (Fachberatung))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Pečenje (Backen) (z. B. Dekoracija kolača (Verzieren von Torten), Proizvodnja slastica (Herstellung von Konditorwaren), Izrada tijesta (Herstellung von Teigen))
 - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Proizvodnja slastica (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekoracija slastica (Dekoration von Süßwaren))
 - Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimizacija recepata (Optimierung von Rezepturen), Dokumentacija recepata (Dokumentation von Rezepturen))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Higijena skladišta (Lagerhygiene), Skladištenje (Lagertätigkeit))
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kennntnisse)

- Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Skladištenje prema HACCP (Lagerung nach HACCP), Prerada hrane prema HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Znanje o prodaji (Verkaufskenntnisse)
 - Maloprodaja (Einzelhandel) (z. B. Prodaja konditorskih proizvoda (Süßwarenverkauf), Trgovina prehrambenih proizvoda (Lebensmittelverkauf))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordinacija ruku i oka (Auge-Hand-Koordination)
- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zanimanje sa srednjim strukovnim obrazovanjem i stručnim obrazovanjem (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Obuka

(Ausbildung)

Lehre

- Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Slastičar (slastičar), fokus na opće slastičarstvo (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Fokus (Schwerpunkte))
- Slastičar (slastičar), usredotočite se na slastičarnicu (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie) (2 Fokus (Schwerpunkte))
- Medičar i voskar (m/ž) (LebzelterIn und WachszieherIn)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za postati slastičar/pastičar (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Master class slastičarnice (Pâtisserie-Meisterklasse))

Kontinuirano obrazovanje (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
- Pâtisserie-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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u (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.

Dodatne informacije o poslu (Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje (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.

Radno okruženje (Arbeitsumfeld)

- Rad na montažnoj liniji (Fließbandarbeit)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)

Upitnik kompetencija (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Proizvođač bombona i konditorskih proizvoda (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Šamparac (BonbonkocherIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière - Glavni slastičar (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Chocolatier / Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Intarzija u području proizvodnje slastičarstva (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Šporet za kuhanje fondanta (FondantkocherIn)

Slastičar - slastičarna (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Slastičar - Slastičarna (KonditorIn - Pâtisserie)

Glavni slastičar (KonditormeisterIn)

Asistent u laboratoriju na području konditorske proizvodnje (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Pekač licitara i izvlakač voska (Slastičar/ka) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Slastičar u hotelu i restoranu (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Slastičar/ica/ka u pekari/ici (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Čokoladar (SchokoladenmacherIn)

Konditorski radnik (SüßwarenarbeiterIn)

Slastičar (ZuckerbäckerIn)

Stručne specijalizacije (Berufsspezialisierungen)

* Pekač za kolače i kolače (*Cake and pastry baker)

* Licitari pekar i voštar (*Gingerbread baker and wax chandler)

* Proizvođač slatkiša i slatkiša (*Sweets and confectionary maker)

Pekar i slastičar (Slastičar/ka) (BäckerIn und KonditorIn (KonditorIn))

Slastičar (Konditorgeselle/-gesellin)

Slastičar (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Slastičar - slastičarna (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Slastičar (ZuckerbäckerIn)

Poslastičar (KonfiseurIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière - Glavni slastičar (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière - mlađi slastičar (Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - Zamjenik izvršnog slastičara (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Slastičar - Slastičarna (KonditorIn - Patisserie)

Slastičar u hotelu i restoranu (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Slastičar/ica/ka u pekari/ici (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

radnik tvornice keksa (KeksfabrikarbeiterIn)

Glavni slastičar (KonditormeisterIn)

pekar za medene kolače (HonigkuchenbäckerIn)

pekar za marcipan (MarzipanbäckerIn)

Pekač za slastičarnice (PastetenbäckerIn)

pekač za praline (PralinenbäckerIn)

Pekač za savijače (Slastičar/ka) (StrudelbäckerIn (KonditorIn))

Konditorski radnik (SüßwarenarbeiterIn)

Proizvođač konditorskih proizvoda (SüßwarenherstellerIn)

Proizvođač bombona i konditorskih proizvoda (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Šamparac (BonbonkocherIn)

Mašina za izradu bombona (BonbonmacherIn)

Mašina za izradu dražeja (DrageemacherIn)

Šporet za kuhanje fondata (FondantkocherIn)

Proizvođač konditorskih proizvoda (KonfektmacherIn)

Mašina za izradu slatkiša (ZuckerlerzeugerIn)

Chocolatier / Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Čokoladar (SchokoladenmacherIn)

Radnik za licitre (LebkuchenarbeiterIn)

Mašina za medenjake (LebzelterIn)

Pekač licitara i izvlakač voska (Slastičar/ka) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Intarzija u području proizvodnje slastičarstva (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Asistent u laboratoriju na području konditorske proizvodnje (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Proizvođač sladoleda (Slastičar/ka) (SpeiseeisherstellerIn (KonditorIn))

Srodna zanimanja

(Verwandte Berufe)

- Pomoćni radnik/pomoćna radnica u pekari (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Pekar/pekarica (BäckerIn)
- Gastronomiefachmann/-frau (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhar/ica (Koch/Köchin)
- Kuhari/ica (KüchenchefIn)
- Pomoćni radnik u kuhinji (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenaksto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364101 Slastičar (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter i izvlakač voska (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Slastičar (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Glavni slastičar (Konditormeister/in)
- 364107 Slastičar (slastičar) (Pâtissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Slastičar (slastičar) - opće slastičarstvo (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Slastičar (slastičar) - Slastičarnica (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364183 Mašina za proizvodnju lebzeltera i voska (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Slastičar (slastičar) - opće slastičarstvo (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Slastičar (slastičar) - Slastičarnica (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364701 Mašina za izradu slatkiša (Bonbonkocher/in)
- 364702 Intarzija (proizvodnja slastičarnica) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 Štednjak s fondantom (Fondantkocher/in)
- 364704 Laborant (konditorska proizvodnja) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 slastičarski radnik (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 proizvođač čokolade (Schokolademacher/in)
- 364707 Proizvođač bombona i slatkiša (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 glavni slastičar (e) (Chefpâtissier(e))
- 520122 Slastičar (hotelijerstvo i ugostiteljstvo) (Pâtissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Slastičar/ka (KonditorIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER

STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)