

Pâtisier (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Cofetarii fac prăjituri, produse de cofetărie, produse de cofetărie, produse din fructe și produse din ciocolată. Ei produc aluat și amestecuri de copt, le modelează în forma dorită și monitorizează și controlează procesul de coacere. De asemenea, cofetarii umplu și decorează produsele de copt. Domeniul ei de responsabilitate include, de asemenea, întreținerea și menținerea curate a mașinilor, cuptoarelor, tăvilor și matrițelor și a altor echipamente de lucru.

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.

Venituri (Einkommen)

Pâtisier câștigă între 1.750 și 2.530 euro brut pe lună (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

În funcție de nivelul de calificare, salariul de pornire poate fi mai mare (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesie cu formare în ucenicie : 1.750 până la 2.530 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică : 1.750 până la 2.530 euro brut (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Oportunitățile de angajare sunt diverse. Cofetarii lucrează în întreprinderi mici și mijlocii, în brutării, cafenele și în restaurante mai mari. Un număr mic de locuri de muncă pot fi găsite și în industria de cofetărie.

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.

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **173**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen)
- Fabricarea produselor de panificație (Herstellung von Backwaren)
- Fabricarea produselor de patiserie (Herstellung von Feingebäck)
- Producția de umpluturi pentru produse de patiserie (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Fabricarea produselor de cofetărie (Herstellung von Konditorwaren)
- Producția de produse de patiserie (Herstellung von Mehlspeisen)

- A face prăjituri (Herstellung von Torten)
- Managementul igienei în producția și prelucrarea alimentelor (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Patiserie rece (Kalte Konditorei)
- Cunoștințe privind vânzările (Verkaufskenntnisse)
- Proiectare vitrina (Vitrinengestaltung)
- Prepararea mâncărilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Coacere (Backen)
- Producția de produse de patiserie (Herstellung von Mehlspeisen)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Prepararea mâncărilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Economia producției (Produktionswirtschaft) (z. B. Controlul cantității de producție (Produktionsmengenkontrolle))
- Cunoașterea biotehnologiei (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Conservarea alimentelor (Lebensmittelkonservierung))
- Cunoașterea aplicațiilor IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Operarea software-ului intern (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directoare ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien))
- Abilități de gătit (Kochkenntnisse)
 - Tehnici de preparare a alimentelor (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Vitrare (Glacieren))
 - Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Prepararea deserturilor (Zubereitung von Nachspeisen), Prepararea mâncărilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen), Pregătirea maselor brute (Zubereitung von Rohmassen))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Competență de consultanță (Beratungskompetenz) (z. B. Sfaturi ale experților (Fachberatung))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Coacere (Backen) (z. B. Decorarea prăjiturilor (Verzieren von Torten), Fabricarea produselor de cofetărie (Herstellung von Konditorwaren), A face aluat (Herstellung von Teigen))
 - Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Fabricarea produselor de cofetărie (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Decorarea produselor de cofetărie (Dekoration von Süßwaren))

- Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimizarea rețetelor (Optimierung von Rezepturen), Documentarea rețetelor (Dokumentation von Rezepturen))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Igiena depozitului (Lagerhygiene), Activitate de depozit (Lagertätigkeit))
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Depozitare conform HACCP (Lagerung nach HACCP), Prelucrarea alimentelor conform HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Cunoștințe privind vânzările (Verkaufskenntnisse)
 - Comerț cu amănuntul (Einzelhandel) (z. B. Vânzare de cofetărie (Süßwarenverkauf), Vânzare de produse alimentare (Lebensmittelverkauf))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Coordonare mână-ochi (Auge-Hand-Koordination)
- Dexteritate (Fingerfertigkeit)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare (Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)
- Ocupație cu școală profesională de nivel mediu și pregătire tehnică (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Instruire (Ausbildung)

Lehre

- Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Cofetar (cofetar), accent pe cofetarie generala (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Focus (Schwerpunkte))
- Patiser (cofetar), accent pe patiserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Focus (Schwerpunkte))
- LebzelterIn și Wax Puller (LebzelterIn und WachszieherIn)

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

- Tourismus, Gastronomie

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Antrenament pentru a deveni patisier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Master class de patiserie (Pâtisserie-Meisterklasse))

Educație continuă

(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

Cunoașterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă (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.

Mediul de lucru (Arbeitsumfeld)

- Lucrul liniei de asamblare (Fließbandarbeit)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)

Chestionar de competențe (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Producător de bomboane și produse de cofetarie (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Aragaz de bomboane (BonbonkocherIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière - Bucătar principal de patiserie (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR
KüchenkonditorIn)

Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Depozitar în zona producției de cofetărie (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Aragaz fondant (FondantkocherIn)

Patiser - patiserie generală (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Patiser - Patisserie (KonditorIn - Patisserie)

Maestru patiser (KonditormeisterIn)

Asistent de laborator în domeniul producției de cofetărie (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Aparat de turtă dulce și extractor de ceară (Patisier) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Cofetar în hotel și restaurant (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cofetar/cofetar într-o brutărie (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Producător de ciocolată (SchokoladenmacherIn)

Lucrător în cofetărie (SüßwarenarbeiterIn)

Cofetar (ZuckerbäckerIn)

Specializări profesionale (Berufsspezialisierungen)

*Brutar de prăjituri și patiserie (*Cake and pastry baker)

*Brutar de turtă dulce și candelabru de ceară (*Gingerbread baker and wax chandler)

* Producător de dulciuri și cofetarie (*Sweets and confectionary maker)

Brutar și patiser (Patisier) (BäckerIn und KonditorIn (KonditorIn))

cofetar Journeyman (Konditorgeselle/-gesellin)

Cofetar (cofetar) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Patiser - patiserie generală (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Cofetar (ZuckerbäckerIn)

Cofetar (KonfiseurIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière - Bucătar principal de patiserie (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR)

KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière - Patiser Junior (Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - Patiser executiv adjunct (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Patiser - Patisserie (KonditorIn - Patisserie)

Cofetar în hotel și restaurant (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cofetar/cofetar într-o brutărie (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Muncitor la fabrica de biscuiti (KeksfabrikarbeiterIn)

Maestru patiser (KonditormeisterIn)

Brutar de tort cu miere (HonigkuchenbäckerIn)

Brutar de martipan (MarzipanbäckerIn)

Brutar de plăcintă (PastetenbäckerIn)

Brutar de praline (PralinenbäckerIn)

Brutar Strudel (Patisier) (StrudelbäckerIn (KonditorIn))

Lucrător în cofetărie (SüßwarenarbeiterIn)

Producător de produse de cofetărie (SüßwarenherstellerIn)

Producător de bomboane și produse de cofetarie (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Aragaz de bomboane (BonbonkocherIn)

Producător de bomboane (BonbonmacherIn)

Producător de drajeuri (DrageemacherIn)

Aragaz fondant (FondantkocherIn)

Producător de cofetărie (KonfektmacherIn)

Producător de zahăr (ZuckerlerzeugerIn)

Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Producător de ciocolată (SchokoladenmacherIn)

Muncitor turtă dulce (LebkuchenarbeiterIn)

LebzelterIn (LebzelterIn)

Aparat de turtă dulce și extractor de ceară (Patisier) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Depozitar în zona producției de cofetărie (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Asistent de laborator în domeniul producției de cofetărie (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Producător de înghețată (Patisier) (SpeiseeisherstellerIn (KonditorIn))

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Asistent de panificație (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Baker (BäckerIn)
- Specialist catering (Gastronomiefachmann/-frau)
- Cook (Koch/Köchin)
- Chef (KüchenchefIn)
- Asistent bucătărie (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)**

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364101 Patisier (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter / in și extractor de ceară (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Cofetar (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Maestru cofetar (Konditormeister/in)
- 364107 Patisier (cofetărie) (Patissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Cofetar (cofetar) - Cofetarie generala (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Cofetar (cofetar) - Patiserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)
- 364183 Lebzelter / in și extractor de ceară (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Cofetar (cofetar) - Cofetarie generala (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Cofetar (cofetar) - Patiserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)
- 364701 Aragaz pentru bomboane (Bonbonkocher/in)
- 364702 Deponent (producție de cofetărie) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 Aragaz fondant (Fondantkocher/in)
- 364704 Asistent de laborator (producție de cofetărie) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Lucrător la cofetărie (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Ciocolată (Schokolademacher/in)
- 364707 Producător de bomboane și cofetărie (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364781 Ciocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Șef (e) de patiserie (Chefpâtissier(e))
- 520122 Bucătar (e) de patiserie (industria hotelieră și a restaurantelor) (Patissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Patisier (KonditorIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)