

Cukrár (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Cukrári vyrábajú torty, cukrárske výrobky, cukrovinky, ovocné výrobky a čokoládové výrobky. Vyrábajú cestá a zmesi na pečenie, tvarujú ich do požadovaného tvaru a sledujú a kontrolujú proces pečenia. Upečené cukrári aj plnia a zdobia. Do jej pôsobnosti patrí aj údržba a udržiavanie čistoty strojov, pecí, pekáčov a foriem a iných pracovných zariadení.

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.

Príjem (Einkommen)

Cukrár zarába od 1.750 do 2.530 eur hrubého mesačne (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

V závislosti od úrovne kvalifikácie môže byť nástupný plat vyšší (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Profesia s učňovským školením : 1.750 až 2.530 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie : 1.750 až 2.530 brutto eur (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zamestnania sú rozmanité. Cukrári pracujú v malých a stredných podnikoch, v pekárňach, kaviarňach a vo väčších reštauráciách. Malý počet pracovných miest je možné nájsť aj v cukrovinkárskom priemysle.

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.

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **173**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen)
- Výroba pečiva (Herstellung von Backwaren)
- Výroba pečiva (Herstellung von Feingebäck)
- Výroba plniek do pečiva (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Výroba cukroví (Herstellung von Konditorwaren)
- Výroba pečiva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Výroba koláčov (Herstellung von Torten)

- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Predajňa studeného pečiva (Kalte Konditorei)
- Znalosti predaja (Verkaufskenntnisse)
- Dizajn vitríny (Vitrinengestaltung)
- Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen)

Ďalšie odborné schopnosti **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Základné odborné schopnosti **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Pečenie (Backen)
- Výroba pečiva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen)

Technické odborné znalosti **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Ekonomika výroby (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola množstva výroby (Produktionsmengenkontrolle))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung))
- Znalosť IT aplikácií (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Prevádzka interného softvéru (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien))
- Kuchynské zručnosti (Kochkenntnisse)
 - Techniky prípravy jedla (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Zasklenie (Glacieren))
 - Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava dezertov (Zubereitung von Nachspeisen), Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen), Príprava surových hmôt (Zubereitung von Rohmassen))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Poradenská spôsobilosť (Beratungskompetenz) (z. B. Odborné rady (Fachberatung))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pečenie (Backen) (z. B. Zdobenie koláčov (Verzieren von Torten), Výroba cukroví (Herstellung von Konditorwaren), Príprava cesta (Herstellung von Teigen))
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Výroba cukroví (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekorácia cukroví (Dekoration von Süßwaren))
 - Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimalizácia receptúr (Optimierung von Rezepturen), Dokumentácia receptov (Dokumentation von Rezepturen))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladová činnosť (Lagertätigkeit))
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)

- Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Skladovanie podľa HACCP (Lagerung nach HACCP), Spracovanie potravín podľa HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Znalosti predaja (Verkaufskenntnisse)
 - Maloobchod (Einzelhandel) (z. B. Predaj cukroviniek (Süßwarenverkauf), Predaj potravín (Lebensmittelverkauf))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordinácia oko-ruka (Auge-Hand-Koordination)
- Obratnosť (Fingerfertigkeit)
- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zamestnanie na strednej odbornej škole a technické vzdelanie (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Školenie
(Ausbildung)

Lehre

- Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Cukrár (cukrár), zameranie na všeobecné cukrovinky (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Zamerajte sa (Schwerpunkte))
- Cukrár (cukrár), zameranie na cukrárne (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Zamerajte sa (Schwerpunkte))
- LebzelterIn a sťahovač voskov (LebzelterIn und WachszieherIn)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule nQR^{IV}

- Tourismus, Gastronomie

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie, ako sa stať cukrárom/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Cukrárska majstrovská trieda (Pâtisserie-Meisterklasse))

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť (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.

Pracovné prostredie (Arbeitsumfeld)

- Práce na montážnej linke (Fließbandarbeit)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)

Dotazník kompetencií (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Výrobca cukroví a cukroví (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Varič cukroví (BonbonkocherIn)

Šéfkuchár Pâtissier/Pâtissière - vedúci cukrár (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Depozitár v oblasti výroby cukroví (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Fondánový varič (FondantkocherIn)

Cukrár - všeobecná cukráreň (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Cukrár - Cukráreň (KonditorIn - Patisserie)

Majster cukrár (KonditormeisterIn)

Laborant v oblasti výroby cukroví (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Perník a vyťahovač vosku (Cukrár) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Cukrár v hoteli a reštaurácii (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cukrár/cukrárka v pekárni (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Čokoládovač (SchokoladenmacherIn)

Pracovník v cukrárni (SüßwarenarbeiterIn)

Cukrár (ZuckerbäckerIn)

Odborné špecializácie (Berufsspezialisierungen)

*Pekár koláčov a zákuskov (*Cake and pastry baker)

*Pekár perníkov a chovateľ vosku (*Gingerbread baker and wax chandler)

*Výrobník sladkostí a cukroví (*Sweets and confectionary maker)

Pekár a cukrár (Cukrár) (BäckerIn und KonditorIn (KonditorIn))

Cestovateľ cukrár (Konditorgeselle/-gesellin)

Cukrár (cukrár) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Cukrár - všeobecná cukráreň (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Cukrár (ZuckerbäckerIn)

Cukrár (KonfiseurIn)

Šéfkuchár Pâtissier/Pâtissière - vedúci cukrár (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière - junior cukrár (Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - Zástupca výkonného cukrára (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Cukrár - Cukráreň (KonditorIn - Patisserie)

Cukrár v hoteli a reštaurácii (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cukrár/cukrárka v pekárni (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Pracovník továrne na cookies (KeksfabrikarbeiterIn)

Majster cukrár (KonditormeisterIn)

Pekár medovníkov (HonigkuchenbäckerIn)

Pekár marcipánu (MarzipanbäckerIn)

Pekáč koláčov (PastetenbäckerIn)

Pralinkový pekár (PralinenbäckerIn)

Pekár štrúdle (Cukrár) (StrudelbäckerIn (KonditorIn))

Pracovník v cukrárni (SüßwarenarbeiterIn)

Výrobca cukrovíniiek (SüßwarenherstellerIn)

Výrobca cukrovíniiek a cukrovíniiek (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Varič cukrovíniiek (BonbonkocherIn)

Výrobník cukrovíniiek (BonbonmacherIn)

Výrobca dražé (DrageemacherIn)

Fondánový varič (FondantkocherIn)

Výrobník cukrovíniiek (KonfektmacherIn)

Výrobca cukru (ZuckerlerzeugerIn)

Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)

Čokoládovač (SchokoladenmacherIn)

Perník (LebkuchenarbeiterIn)

LebzelterIn (LebzelterIn)

Perník a vyťahovač vosku (Cukrár) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Depozitár v oblasti výroby cukrovíniiek (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Laborant v oblasti výroby cukrovíniiek (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Výrobca zmrzliny (Cukrár) (SpeiseeisherstellerIn (KonditorIn))

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Pomocník v pekárni (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Pekár (BäckerIn)
- Cateringový špecialista (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuchár (Koch/Köchin)
- Kuchár (KüchenchefIn)
- Kuchynský asistent (m / f) (Küchenhilfskraft (m/w))

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)**

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364101 Cukrár (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter / in a sťahovák voskov (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Cukrár (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Majster cukrár (Konditormeister/in)
- 364107 Cukrár (cukrovinky) (Pâtissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Cukrár (cukrár) - Všeobecné cukrovinky (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Cukrár (cukrár) - Cukráreň (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364183 Lebzelter / in a sťahovák voskov (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Cukrár (cukrár) - Všeobecné cukrovinky (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Cukrár (cukrár) - Cukráreň (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364701 Varič na cukrovinky (Bonbonkocher/in)
- 364702 Vkladateľ (výroba cukrovíniek) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 Fondánový varič (Fondantkocher/in)
- 364704 Laboratórny asistent (výroba cukrovíniek) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Cukrársky robotník (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Výrobník čokolády (Schokolademacher/in)
- 364707 Výrobca cukrovíniek a cukrovíniek (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Kuchári (šéfkuchári) (Chefpatissier(e))
- 520122 Kuchári (šéfkuchári) (hotelový a reštauračný priemysel) (Pâtissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Cukrár (KonditorIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOLAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)