

## Slaščičar (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



### Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Slaščičarji izdelujejo torte, slaščice, slaščice, sadne izdelke in čokoladne izdelke. Izdelujejo testo in zmesi za peko, jih oblikujejo v želene oblike ter spremljajo in nadzorujejo proces peke. Pekovske izdelke slaščičarji tudi polnijo in okrasijo. V njeno področje odgovornosti sodi tudi vzdrževanje in vzdrževanje čistih strojev, pečic, pekačev in modelov ter ostale delovne 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.

### Dohodek (Einkommen)

Slaščičar zasluži od 1.750 do 2.530 evrov bruto na mesec (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

Glede na stopnjo kvalifikacije je lahko začetna plača višja (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Poklic z vajeništvom : 1.750 do 2.530 evro bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju : 1.750 do 2.530 evro bruto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

### Zaposlitvene možnosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Možnosti zaposlovanja so različne. Slaščičarji delajo v malih in srednjih podjetjih, v pekarnah, kavarnah in v večjih restavracijah. Nekaj delovnih mest je mogoče najti tudi v slaščičarski 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 prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **203**  v sobo za e-delo AMS ( zum AMS-eJob-Room)

### Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Proizvodnja pekovskih izdelkov (Herstellung von Backwaren)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck)
- Proizvodnja nadevov za pecivo (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Proizvodnja slaščic (Herstellung von Konditorwaren)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Izdelava peciva (Herstellung von Torten)
- Upravljanje higiene v proizvodnji in predelavi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -

verarbeitung)

- Hladilnica (Kalte Konditorei)
- Prodajno znanje (Verkaufskennntnisse)
- Oblikovanje vitrine (Vitrinengestaltung)
- Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen)

## **Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)**

### **Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)**

- Pečenje (Backen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen)

### **Tehnično strokovno znanje (Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
  - Ekonomija proizvodnje (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola količine proizvodnje (Produktionsmengenkontrolle))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
  - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o uporabi IT (EDV-Anwendungskenntnisse)
  - Delovanje lastne programske opreme (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
  - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Higijensko znanje (Hygienekenntnisse)
  - Seznanitev s higijenskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higijenske smernice (Hygieneleitlinien))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
  - Tehnike priprave hrane (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Zasteklitev (Glacieren))
  - Priprava hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprava sladic (Zubereitung von Nachspeisen), Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen), Priprava surove mase (Zubereitung von Rohmassen))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Svetovalna usposobljenost (Beratungskompetenz) (z. B. Strokovni nasveti (Fachberatung))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
  - Pečenje (Backen) (z. B. Okrasitev peciva (Verzieren von Torten), Proizvodnja slaščic (Herstellung von Konditorwaren), Izdelava testa (Herstellung von Teigen))
  - Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln))
  - Proizvodnja slaščic (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekoracija slaščic (Dekoration von Süßwaren))
  - Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimizacija receptov (Optimierung von Rezepturen), Dokumentacija receptov (Dokumentation von Rezepturen))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
  - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Skladiščna dejavnost (Lagertätigkeit))
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Skladiščenje po HACCP (Lagerung nach HACCP), Predelava hrane po HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))

- Prodajno znanje (Verkaufskenntnisse)
  - Maloprodaja (Einzelhandel) (z. B. Prodaja slaščic (Süßwarenverkauf), Prodaja živil (Lebensmittelverkauf))

**Splošne poklicne sposobnosti  
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Koordinacija roke in oči (Auge-Hand-Koordination)
- Spretnost (Fingerfertigkeit)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

**Digitalne veščine glede na DigComp  
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Osnovno		2 samozaposlena		3 Napredno		4 Visoko specializirani	
<p><b>Opis:</b>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.</p>							

## Podrobne informacije o digitalnih veščinah (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

## Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

### Tipične stopnje spretnosti (Typische Qualifikationsniveaus)

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)
- Poklic na srednji poklicni šoli in tehničnem usposabljanju (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

### Usposabljanje (Ausbildung)

#### Lehre NQR<sup>IV</sup>

- Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Slaščičar (slašičar), usmeritev v splošno slaščičarstvo (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Fokus (Schwerpunkte))
- Slaščičar (slašičar), poudarek na slaščičarstvu (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Fokus (Schwerpunkte))
- LebzelterIn in odstranjevalec voska (LebzelterIn und WachszieherIn)

## **BMS - Berufsbildende mittlere Schule [NQR<sup>VI</sup>](#)**

- Tourismus, Gastronomie

## **Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Usposabljanje za pâtissier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mojstrski razred slaščičarne (Patisserie-Meisterklasse))

## **Nadaljnje izobraževanje (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<sup>VI</sup>](#)
- 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

### **Znanje nemščine po 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.

## **Dodatne strokovne informacije (Weitere Berufsinfos)**

### **Samozaposlitev (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.

### **Delovno okolje (Arbeitsumfeld)**

- Delo na tekočem traku (Fließbandarbeit)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)

### **Strokovne specializacije (Berufsspezialisierungen)**

\*Pek tort in slaščic (\*Cake and pastry baker)

\*Pekač medenjakov in voščenc (Gingerbread baker and wax chandler)

\*Proizvajalec sladkarij in slaščic (\*Sweets and confectionary maker)

Pek in slaščičar (BäckerIn und KonditorIn)

slaščičar popotnik (Konditorgeselle/-gesellin)

Slaščičar (slaščičar) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Slaščičar - splošna slaščičarna (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Slaščičar (ZuckerbäckerIn)

Slaščičar (KonfiseurIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière – Glavni slaščičar (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière - mlajši slaščičar (Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - namestnik izvršnega slaščičarja (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Slaščičar - Slaščičarna (KonditorIn - Patisserie)

Slaščičar v hotelu in restavraciji (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Slaščičar/slaščičarka v pekarni (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Delavec v tovarni piškotkov (KeksfabrikarbeiterIn)

Slaščičarski mojster (KonditormeisterIn)

Pekač medenih pogač (HonigkuchenbäckerIn)

Pekač za marcipan (MarzipanbäckerIn)

Pek za pite (PastetenbäckerIn)

Pekač za praline (PralinenbäckerIn)

Pekač za štruklje (StrudelbäckerIn)

Delavec v slaščičarni (SüßwarenarbeiterIn)

Proizvajalec slaščic (SüßwarenherstellerIn)

Izdelovalec sladkarij in slaščic (Bonbon- und KonfektmacherIn)  
Kuhalnik sladkarij (BonbonkocherIn)  
Izdelovalec sladkarij (BonbonmacherIn)  
Izdelovalec dražejev (DrageemacherIn)  
Kuhalnik za fondant (FondantkocherIn)  
Izdelovalec slaščic (KonfektmacherIn)

Proizvajalec sladkorja (ZuckererzeugerIn)

Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)  
Izdelovalec čokolade (SchokoladenmacherIn)

Medenjačar (LebkuchenarbeiterIn)  
LebzelterIn (LebzelterIn)  
Izdelovalec medenjakov in vlečenje voska (LebzelterIn und WachszieherIn)

Depozitar na področju proizvodnje slaščic (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Laborant na področju proizvodnje slaščic (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Proizvajalec sladoleda (SpeiseeisherstellerIn)

### **Sorodni poklici**

#### **(Verwandte Berufe)**

- Pomočnik v pekarni (m / ž) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Baker (BäckerIn)
- Specialist za gostinstvo (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kuhajte (Koch/Köchin)
- Kuhar (KüchenchefIn)
- Kuhinjski pomočnik (m / ž) (Küchenhilfskraft (m/w))

### **Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS**

#### **(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

#### **Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**

- **Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)**

### **Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)**





#### **(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364101 Slaščičar (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter / vlekalec in vosek (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Slaščičar (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Mojster slaščičarja (Konditormeister/in)
- 364107 Slaščičar (slaščice) (Pâtissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Slaščičar (slaščičar) - Splošno slaščičarstvo (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Slaščičar (slaščičar) - Slaščičarna (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364182 Slaščičar (Konditor/in)
- 364183 Lebzelter / vlekalec in vosek (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Slaščičar (slaščičar) - Splošno slaščičarstvo (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Slaščičar (slaščičar) - Slaščičarna (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364701 Kuhalnik sladkarij (Bonbonkocher/in)
- 364702 Vlagatelj (proizvodnja slaščic) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))

- 364703 Fondant kuhalnik (Fondantkocher/in)
- 364704 Laboratorijski sodelavec (proizvodnja slaščic) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Slaščičarski delavec (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Proizvajalec čokolade (Schokolademacher/in)
- 364707 Proizvajalec sladkarij in slaščic (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364780 Proizvajalec sladkarij in slaščic (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364781 Čokoladnica/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Glavni slaščičar (i) (Chefpâtissier(e))
- 520122 Slaščičarji (gostinstvo) (Pâtissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

### Informacije v poklicnem leksikonu

#### (Informationen im Berufslexikon)

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

### Informacije v kompasu za vadbo

#### (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Slaščičar (KonditorIn)

### powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 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.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)