

Кондитер (м/ж) (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Кондитери виготовляють торти, кондитерські вироби, кондитерські вироби, фруктові та шоколадні вироби. Вони виготовляють тісто та хлібопекарські суміші, доводять їх до потрібної форми та контролюють і контролюють процес випікання. Також кондитери наповнюють і прикрашають випічку. До сфери її відповідальності також входить догляд і чищення машин, духовок, деків і форм для випічки та іншого робочого обладнання.

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.

Дохід (Einkommen)

Кондитер (м/ж) заробляє від 1.750 до 2.530 євро бруто на місяць (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

Залежно від рівня кваліфікації стартовий оклад також може бути вищим (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):


- Професія з учнівською підготовкою : від 1.750 до 2.530 євро бруто (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою : від 1.750 до 2.530 євро бруто (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Можливості працевлаштування різноманітні. Кондитери працюють у малому та середньому бізнесі, у пекарнях, кав'ярнях та у великих ресторанах. Невелику кількість робочих місць також можна знайти в кондитерській промисловості.

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.

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **203**  до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen)
- Виробництво хлібобулочних виробів (Herstellung von Backwaren)
- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Feingebäck)
- Виробництво начинок для випічки (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Konditorwaren)

- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Mehlspeisen)
- Виробництво тортів (Herstellung von Torten)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Холодні кондитерські вироби (Kalte Konditorei)
- Навички продажів (Verkaufskennntnisse)
- Дизайн вітрини (Vitrinengestaltung)
- Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- випічка (Backen)
- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Mehlspeisen)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen)

Технічні професійні навички (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Виробнича економіка (Produktionswirtschaft) (z. B. Контроль кількості продукції (Produktionsmengenkontrolle))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Консервування харчових продуктів (Lebensmittelkonservierung))
- Знання застосування ІТ (EDV-Anwendungskennntnisse)
 - Експлуатація власного програмного забезпечення (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- знання гігієни (Hygienekennntnisse)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien))
- Кулінарні навички (Kochkennntnisse)
 - Техніка приготування їжі (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Льодовики (Glacieren))
 - Приготування їжі (Zubereitung von Speisen) (z. B. Приготування десертів (Zubereitung von Nachspeisen), Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen), Приготування сирих мас (Zubereitung von Rohmassen))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Консультаційна компетентність (Beratungskompetenz) (z. B. Поради спеціаліста (Fachberatung))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - випічка (Backen) (z. B. Прикраса тортів (Verzieren von Torten), Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Konditorwaren), Виробництво тіста (Herstellung von Teigen))
 - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Оздоблення кондитерських

- виробів (Dekoration von Süßwaren))
 - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Оптимізація рецептів (Optimierung von Rezepturen), Документація рецептур (Dokumentation von Rezepturen))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Гігієна складу (Lagerhygiene), Складська діяльність (Lagertätigkeit))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Зберігання за HACCP (Lagerung nach HACCP), Переробка харчових продуктів за HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Навички продажів (Verkaufskenntnisse)
 - Роздрібна торгівля (Einzelhandel) (z. B. Продаж кондитерських виробів (Süßwarenverkauf), Продаж продуктів харчування (Lebensmittelverkauf))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- координація очей і рук (Auge-Hand-Koordination)
- Спритність (Fingerfertigkeit)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

Цифрові навички згідно з DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: 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>							

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	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 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	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.

Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)
- Професія з середньою професійно-технічною освітою (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

Освіта (Ausbildung)

Lehre **NQR**^{IV}

- Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- Кондитер (кондитер), орієнтація на загальні кондитерські вироби (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Фокус (Schwerpunkte))
- Кондитер (кондитер), орієнтація на кондитерську (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Фокус (Schwerpunkte))
- Пряник і воскороб (LebzelterIn und WachszieherIn)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nQR^{vi}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Навчання в індустрії гостинності (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Навчання, щоб стати кондитером/кондитером (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Майстер-клас кондитерської (Pâtisserie-Meisterklasse))

Неперервна освіта

(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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

самозайнятість (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.

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

- роботи на складальній лінії (Fließbandarbeit)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)

Професійні спеціальності (Berufsspezialisierungen)

*Пекар тортів і тістечок (*Cake and pastry baker)

*Пекарник пряників і воскороб (*Gingerbread baker and wax chandler)

*Виробник солодошів та кондитерських виробів (*Sweets and confectionary maker)

Пекар і кондитер (BäckerIn und KonditorIn)

Підмастерник кондитер (Konditorgeselle/-gesellin)

Кондитер (кондитер) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Кондитер - загальний кондитерський цех (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Кондитер (ZuckerbäckerIn)

Кондитер (KonfiseurIn)

Chef Pâtissier/Pâtissière - провідний шеф-кондитер (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière - молодший шеф-кондитер (Commis Pâtissier/Pâtissière -
KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - заступник виконавчого шеф-кондитера (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière -
StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Кондитер - Кондитерська (KonditorIn - Patisserie)

Кондитер у готелі та ресторані (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Кондитер/кухар-кондитер у пекарні (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Працівник фабрики печива (KeksfabrikarbeiterIn)

Майстер-кондитер (KonditormeisterIn)

Медовик Пекар (HonigkuchenbäckerIn)

Пекар марципанів (MarzipanbäckerIn)

Пиріжник (PastetenbäckerIn)

Пекарка праліне (PralinenbäckerIn)

Штрудель пекар (StrudelbäckerIn)

Робітник кондитерської (SüßwarenarbeiterIn)

Виробник кондитерських виробів (SüßwarenherstellerIn)

Виробник цукерок і кондитерських виробів (Bonbon- und KonfektmacherIn)
Цукерниця (BonbonkocherIn)
Цукерник (BonbonmacherIn)
Дражеварник (DrageemacherIn)
Помадноварка (FondantkocherIn)
Кондитер (KonfektmacherIn)

Виробник цукру (ZuckerlerzeugerIn)

Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
Шоколадниця (SchokoladenmacherIn)

Колобок (LebkuchenarbeiterIn)
ЛебзельтерІн (LebzelterIn)
Пряничник і воскотопка (LebzelterIn und WachszieherIn)

Депонент в районі кондитерського виробництва (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Лаборант з кондитерського виробництва (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Виробник морозива (SpeiseeisherstellerIn)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Помічник пекаря (м/ж) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Пекар (м/ж) (BäckerIn)
- Спеціаліст з гастрономії (м/ж) (Gastronomiefachmann/-frau)
- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Шеф-кухар (м/ж) (KüchenchefIn)
- Помічник на кухні (м/ж) (Küchenhilfskraft (m/w))

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)





- **Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)**

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))


- 364101 Кондитер (Konditor/in)
- 364103 Пряник і воскороб (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Кондитер (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Майстер-кондитер (Konditormeister/in)
- 364107 Кондитер(и) (Pâtissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Кондитер (кондитер) - загальний кондитерський (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Кондитер (кондитер) - Кондитерська (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364182 Кондитер (Konditor/in)
- 364183 Пряник і воскороб (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Кондитер (кондитер) - загальний кондитерський (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Кондитер (кондитер) - Кондитерська (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)

- 364701 Виробник цукерок (Bonbonkocher/in)
- 364702 Депонент (кондитерське виробництво) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 помадоварка (Fondantkocher/in)
- 364704 Лаборант (кондитерське виробництво) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Кондитерський робітник (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Шоколадниця (Schokolademacher/in)
- 364707 Виробник цукерок та кондитерських виробів (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 364780 Виробник цукерок та кондитерських виробів (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364781 Chocolatier/Chocolatière (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Шеф-кухар-кондитер (-и) (Chefpâtissier(e))
- 520122 Кондитер(и) (готельний бізнес) (Pâtissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufslexikon)

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

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Кондитер (м/ж) (KonditorIn)

powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)