

Lehre Bonbon- und KonfektmacherIn (auslaufend)

Im BIS anzeigen



Bonbon- und Konfektmacher / Bonbon- und Konfektmacherinnen sind in der Erzeugung von Süßwaren tätig. Bei der Herstellung verarbeiten sie Zutaten, wie z. B. Kakao, Nüsse oder Geschmacksstoffe, und bedienen Geräte, wie z. B. Walz- und Rührmaschinen.

Lehrzeit: 2 Jahre

Was macht ein/eine Bonbon- und KonfektmacherIn?

- Süßwaren wie Schokolade, Marzipan oder Bonbons herstellen
- Zutaten wie Kakaobohnen, Nüsse, Zucker, Milch und Geschmacksstoffe verarbeiten
- Maschinen zur Herstellung der Süßwaren, z.B. Walz- und Rührmaschinen, bedienen und überwachen
- Maschinen und Arbeitswerkzeuge reinigen
- Süßwaren händisch oder maschinell verpacken

Wo arbeitet ein/eine Bonbon- und KonfektmacherIn?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Süßwarenhersteller

Was bringe ich mit:

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne kreativ arbeiten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:

Aktuell gibt es **0** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:

Erstes Lehrjahr: ab €0, Letztes Lehrjahr: ab €0

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: [↗](#) zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: [↗](#) zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete

- Gastgewerbe, Küche, Tourismus
- Voraussetzungen:
- Freude am Kontakt mit Menschen
 - Freundliches Auftreten
 - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten

- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

• **Lebensmittel**

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?

- Auge-Hand-Koordination
- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Arbeitsumfeld

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
KonditorIn (ZuckerbäckerIn)	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Bonbon- und KonfektmacherIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364780 Bonbon- und Konfektmacher/in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- BäckerIn
- Koch/Köchin
- **KonditorIn**
- KüchenchefIn

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

auslaufend ab 1. August 2022 bis 31. Juli 2024

Nachfolgelehrberuf: Chocolatier/Chocolatière

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Bonbon- und Konfektmacher

Diese Lehre wurde aktualisiert am 16. Juli 2024.