

Lehre KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (auslaufend)

Im BIS anzeigen



Konditoren (Zuckerbäcker) / Konditorinnen (Zuckerbäckerinnen) backen Torten, Kuchen und süßes Gebäck und fertigen Schokolade- und Marzipanprodukte. Dabei erzeugen sie Teig, händisch oder maschinell, und bereiten Cremes bzw. Füllungen zu.

Lehrzeit: 3 Jahre

Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn)?

- Torten, Kuchen, süßes Gebäck und Produkte aus Schokolade oder Marzipan herstellen
- Teig händisch oder maschinell bearbeiten
- Cremes und Füllungen herstellen, z.B. Nuss-, Mohn- oder Topfenfüllungen, Schokoladencreme
- Backwaren verzieren, z.B. mit Glasuren, Marzipan, Schlagobers
- Computergesteuerte Backöfen und Kühlanlagen bedienen
- Maschinen, Backöfen und Arbeitsgeräte reinigen und pflegen

Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn)?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- Sinn für Formen
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **24** 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

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

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

Persönliche Eigenschaften

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

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **KonditorIn**

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Bonbon- und KonfektmacherIn	voll	halb		
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "KonditorIn (ZuckerbäckerIn)" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364182 Konditor/in

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

auslaufend ab 31. Juli 2022 bis 30. Juli 2025

Nachfolgelehrberuf: KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Weitere Nachfolge-Lehrberufe

- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Konditor (Zuckerbäcker)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 05. September 2024.