

## Lehre LebzelterIn und WachszieherIn

Im BIS anzeigen



Lebzelter und Wachszieher / Lebzelterinnen und Wachszieherinnen verarbeiten einerseits Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze zu Lebkuchen und andererseits Wachs zu Kerzen oder anderen Wachsprodukten.

Lehrzeit: 2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 518 Euro

#### Was macht ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?

- Lebkuchen, Wachskerzen und Wachsprodukte, z.B. Duft- oder Taufkerzen, herstellen
- Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze für die Lebkuchenherstellung verarbeiten
- Lebkuchen mit Verzierungen und Glasuren aus Schokolade und Zucker versehen
- Wachs in großen Kesseln einschmelzen und zu Kerzen formen
- Fertige Kerzen verzieren und bemalen

#### Wo arbeitet ein/eine LebzelterIn und WachszieherIn?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

#### Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Freude am Basteln und Werken
- · Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- · Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- · Handwerkliche Geschicklichkeit
- Sinn für Farben
- Sinn für Formen
- · Sinn für Sauberkeit und Hygiene

#### Wie lange dauert die Lehrzeit?

• 2 Jahre

#### Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **0** offene Stellen **Z** zum AMS-eJob-Room

#### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €925

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: Z zum Ausbildungskompass



## Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

#### Interessensgebiete

- Gastgewerbe, Küche, Tourismus
  - Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen
  - Freundliches Auftreten
  - o Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel

Voraussetzungen:

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

#### Persönliche Eigenschaften

- Fingerfertigkeit
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

#### Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

#### Arbeitsumfeld

- 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
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

#### Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "LebzelterIn und WachszieherIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

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

• 364183 Lebzelter/in und Wachszieher/in



## Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

## **Lehrberuf Status**

aktuell

## Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Lebzelter und Wachszieher

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.