

## 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 503 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 bringe ich mit:

(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 [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen:

Erstes Lehrjahr: ab €503, Letztes Lehrjahr: ab €898

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?

- 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), 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

### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

**Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**

### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **KonditorIn**

### Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

### Lehrberuf Status

aktuell

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**

Lebzelter und Wachzieher

Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.