

## Apprenticeship Gingerbread baker and chandler (LebzelterIn und WachszieherIn)

Im BIS anzeigen



Lebzelter and wax makers process flour, honey, eggs, sugar and spices into gingerbread on the one hand and wax into candles or other wax products on the other.

LebzelterInnen und WachszieherInnen verarbeiten einerseits Mehl, Honig, Eier, Zucker und Gewürze zu Lebkuchen und andererseits Wachs zu Kerzen oder anderen Wachsprodukten.

Apprenticeship: (Lehrzeit: ) 2 Years (2 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 518 Euro (518 Euro)

### What does a Gingerbread baker and chandler do?

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

- Make gingerbread, wax candles and wax products, e.g. scented or christening candles
- Process flour, honey, eggs, sugar and spices for making gingerbread
- Decorate gingerbread with chocolate and sugar glazes
- Melt wax in large kettles and shape into candles
- Decorate and paint finished candles
  
- 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

### Where does a Gingerbread baker and chandler work?

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

- bakeries
- pastry shops
- coffee houses
- restaurants
- confectionery manufacturers
  
- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller

### What excites me and what am I good at?

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

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enjoyment of handicrafts and works (Freude am Basteln und Werken)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dexterity with the fingers (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manual dexterity (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Sense of color (Sinn für Farben)

- Sense of shape (Sinn für Formen)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### **How long does the apprenticeship take?**

#### **(Wie lange dauert die Lehrzeit?)**

- 2 Jahre

### **Search and find apprenticeships**

#### **(Lehrstellen suchen und finden)**

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

### **How much does a/an Gingerbread baker and chandler earn during the apprenticeship?**

#### **(Lehrlingseinkommen)**

First year of apprenticeship: from € 518 , last year of apprenticeship: from € 925

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

### **Where are vocational schools?**

#### **(Wo gibt es Berufsschulen?)**

For more information: [↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

### **What interests me and what personal qualities should I bring with me?**

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

#### **Interests**

##### **(Interessensgebiete)**

- Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)  
Requirements: (Voraussetzungen:)
  - Be physically fit (Körperlich fit sein)
  - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
  - Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
  - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- **Food (Lebensmittel)**  
Requirements: (Voraussetzungen:)
  - Be physically fit (Körperlich fit sein)
  - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
  - Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
  - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

#### **Personal characteristics**

##### **(Persönliche Eigenschaften)**

- Dexterity (Fingerfertigkeit)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)

- Cleanliness (Reinlichkeit)

**What does my work environment look like?**  
**(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

**Work environment**  
**(Arbeitsumfeld)**

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

**What jobs can I do with the apprenticeship?**  
**(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Allocation to the following occupational profiles**  
**(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Pastry chef (KonditorIn)

**Allocation to BIS occupational areas and upper groups**  
**(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

**More job information**  
**(Weitere Berufsinfos)**

**Related apprenticeships and crediting**  
**(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

**Replacement of the final apprenticeship examination**  
**(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'LebzelterIn und WachszieherIn' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)**  
**(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364183 Lebzelter / in and wax puller (Lebzelter/in und Wachszieher/in)

**Type of apprenticeship**  
**(Lehrberufsart)**

Normaler Lehrberuf

**Apprenticeship status**

**(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

**Designation according to the list of apprenticeships or training regulations**

**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Lebzelter und Wachszieher

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.  
**THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.**

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 JEDLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.**

This apprenticeship was updated on 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)