

## Lehre Chocolatier/Chocolatière

Im BIS anzeigen



**Chocolatiers / Chocolatières erzeugen Schokolade, Pralinen und Bonbons sowie Dekorelemente aus Zucker, Marzipan und Schokolade. Dabei kalkulieren sie den Zutatenverbrauch und verfeinern die Rohstoffe.**

**Lehrzeit: 3 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 518 Euro**

### Was macht ein/eine Chocolatier/Chocolatière?

- Süßwaren wie Schokolade, Pralinen oder Bonbons herstellen
- Dekorelemente aus Zucker, Marzipan und Schokolade herstellen
- Rohstoffe und Endprodukte verkosten und geschmacklich verfeinern
- Zutaten- und Mengenverbrauch von Rezepten berechnen
- KundInnen über das Sortiment und aktuelle Trends in der Branche informieren
- Waren bestellen und Lieferungen überprüfen, z. B. auf Frische und Temperatur
- Mit Rezeptdatenbanken arbeiten, z. B. neue Rezepte aufnehmen oder Mengen ändern

### Wo arbeitet ein/eine Chocolatier/Chocolatière?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Süßwarenhersteller
- (Hotel-)Restaurants

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

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne kreativ arbeiten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Geschicklichkeit mit den Fingern
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- 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 **2** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €1909

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

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

## Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

### Arbeitsumfeld

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen
- Wochenendschicht

## 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		
LebensmitteltechnikerIn	voll			

**Ersatz der Lehrabschlussprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Chocolatier/Chocolatière" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

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

- 364781 Chocolatier/Chocolatière

**Lehrberufsart**

Normaler Lehrberuf

**Lehrberuf Status**

aktuell

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**

Chocolatier/Chocolatière

**Veraltete Lehrberufsbezeichnungen**

- Bonbon- und KonfektmacherIn (gültig bis 31. Juli 2022)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.