

Lehre KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

[Im BIS anzeigen](#)



KonditorInnen in der Allgemeinen Konditorei backen Torten, Kuchen und süßes Gebäck. Dazu lassen sie sich Kombinationen von Teigen, Füllungen, Glasuren und Dekoelementen einfallen und entwerfen Torten für besondere Anlässe.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 518 Euro

Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?

- Torten, Kuchen und süßes Gebäck herstellen
- Teige, Füllungen, Glasuren und Dekorelemente kombinieren
- Torten für spezielle Anlässe entwerfen, z. B. Hochzeitstorten
- Präsentieren der Produkte, z. B. durch Arrangieren in Vitrinen oder auf Dessertwagen
- 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 KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?

- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants
- Süßwarenhersteller
- Hotels
- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

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
- 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 104 offene Stellen  zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €518, Letztes Lehrjahr: ab €1500

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
- Sonn- und Feiertagsdienst
- 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	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		

Verwandter Lehrberuf	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 364184 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei

Lehrberufsart

Schwerpunkt-Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Veraltete Lehrberufsbezeichnungen

- KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (gültig bis 30. Juli 2022)

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.