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 Dessertwägen
- 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 **84** 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	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	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.