

Викладання Кондитер (кондитер), орієнтація на загальні кондитерські вироби (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei)

Im BIS anzeigen



Кондитери Allgemeine Konditorei випікають пироги, торти та солодку випічку. Вони придумують комбінації з тіста, начинки, глазури та декоративних елементів і створюють торти для особливих випадків.

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.

Стажування: (Lehrzeit:) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 518 євро (518 Euro)

Що означає Кондитер (кондитер), орієнтація на загальні кондитерські вироби робити? (Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?)

- Виготовлення тортів, тортів і солодкої випічки
- Комбінування тіста, начинок, глазури та елементів декору
- Дизайн тортів для особливих випадків, напр. В. Весільні торти
- Презентація продуктів, напр. шляхом розміщення їх у вітринах або на візках для десертів
- Інформування клієнтів про асортимент та поточні тенденції в галузі
- Замовлення товарів і перевірка доставки, напр. для свіжості та температури
- Робота з базами рецептів, напр. В. додати нові рецепти або змінити кількість

- 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

Де працює Кондитер (кондитер), орієнтація на загальні кондитерські вироби ? (Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei?)

- пекарні
- кондитерські
- кав'ярні
- ресторани
- виробники кондитерських виробів
- готелі
- лікарні
- оздоровчі заклади

- Bäckereien
- Konditoreien
- Kaffeehäuser
- Restaurants

- Süßwarenhersteller
- Hotels
- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Навичка роботи з пальцями (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- відчуття форми (Sinn für Formen)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)


Скільки триває навчання?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

Шукайте та знайдіть учнівство

(Lehrstellen suchen und finden)

В даний час існує (Aktuell gibt es) **94** вакансії (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Дохід учня

(Lehrlingseinkommen)

Перший рік навчання: від € 518 , останній рік навчання: від € 1500

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

Колективно погоджений мінімальний дохід (брutto = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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


Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

 до лексику вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Додаткова інформація:  до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?

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

Інтереси

(Interessensgebiete)

- **Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Передумови: (Voraussetzungen:)
 - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
 - Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
 - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)

- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Харчування (Lebensmittel)
 - Передумови: (Voraussetzungen:)
 - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
 - Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
 - Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
 - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

**Особистісні характеристики
(Persönliche Eigenschaften)**

- Естетичне відчуття (Ästhetisches Gefühl)
- координація очей і рук (Auge-Hand-Koordination)
- Спритність (Fingerfertigkeit)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

**Як виглядає моє робоче середовище?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

**Робоче середовище
(Arbeitsumfeld)**

- Frühdienst
- Hitzebelastung
- Sonn- und Feiertagsdienst
- Ständiges Stehen

**За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)**

**Розподіл на наступні професійні профілі
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)**

- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)

**Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

- Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**
- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

**Додаткова інформація про роботу
(Weitere Berufsinfos)**

**Пов'язані навчання та кредитування
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)**

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

**Заміна випускного іспиту на навчання
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

**Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364184 Кондитер (кондитер) - загальний кондитерський (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)

**Вид учнівства
(Lehrberufsart)**

Schwerpunkt-Lehrberuf

**Статус вчительської професії
(Lehrberuf Status)**

поточний (aktuell)

**Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei

Застарілі назви посад викладача (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)