

# Lehre KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie

Im BIS anzeigen



KonditorInnen in der Patisserie fertigen raffinierte Süßspeisen und kalte Desserts, verfeinern diese mit Füllungen, Saucen, Cremen und Toppings und arrangieren die Patisseriewaren für den Verkauf.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 518 Euro

## Was macht ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie?

- Mehlspeisen und dazu passenden Füllungen, Saucen und Toppings zubereiten
- Kalte Desserts zubereiten, z. B. Cremen, Fruchtdesserts, Mousse
- Zutaten und Patisseriewaren verkosten und verfeinern
- 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 Patisserie?

- 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
- · Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- 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 4 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: Z zum Ausbildungskompass

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

#### Interessensgebiete

• Gastgewerbe, Küche, Tourismus

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- o Freundliches Auftreten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Lebensmittel

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- o Gerne mit Maschinen arbeiten
- o Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- o Sinn für Sauberkeit und Hygiene

#### Persönliche Eigenschaften

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

### Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

#### Arbeitsumfeld

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

## Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

## Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- Koch/Köchin
- 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			
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb			
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll				



Verwandter Lehrberuf		Anrechnung nach dem				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr		
Gastronomiefachmann/-frau	voll					
Koch/Köchin	voll					
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb				

## Ersatz der Lehrabschlussprüfung

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

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

• 364185 Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie

#### Lehrberufsart

Schwerpunkt-Lehrberuf

#### **Lehrberuf Status**

aktuell

## Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

## Veraltete Lehrberufsbezeichnungen

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

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.