

Apprenticeship Confectioner (confectioner), focus on patisserie (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)

[Im BIS anzeigen](#)



Confectioners in the patisserie produce sophisticated sweets and cold desserts, refine them with fillings, sauces, creams and toppings and arrange the patisserie goods for sale.

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

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 518 Euro (518 Euro)

What does a Confectioner (confectioner), focus on patisserie do?

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

- Prepare pastries and matching fillings, sauces and toppings
 - Prepare cold desserts, e.g. e.g. creams, fruit desserts, mousse
 - Tasting and refining ingredients and patisserie products
 - Presenting the products, e.g. by arranging them in showcases or on dessert trolleys
 - Informing customers about the range and current trends in the industry
 - Ordering goods and checking deliveries, e.g. for freshness and temperature
 - Work with recipe databases, e.g. B. add new recipes or change quantities
-
- Mehlspeisen und dazu passenden Füllungen, Saucen und Toppings zubereiten
 - Kalte Desserts zubereiten, z. B. Cremes, 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

Where does a Confectioner (confectioner), focus on patisserie work?

(Wo arbeitet ein/eine KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie?)

- bakeries
 - pastry shops
 - coffee houses
 - restaurants
 - confectionery manufacturers
 - hotels
 - hospitals
 - wellness facilities
-
- Bäckereien
 - Konditoreien
 - Kaffeehäuser
 - Restaurants
 - Süßwarenhersteller
 - Hotels

- Krankenhäuser
- Wellnesseinrichtungen

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dexterity with the fingers (Geschicklichkeit mit den Fingern)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manual dexterity (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of shape (Sinn für Formen)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **3** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Confectioner (confectioner), focus on patisserie earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 518 , last year of apprenticeship: from € 1500

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

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

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information: [↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

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

Interests

(Interessensgebiete)

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Requirements: (Voraussetzungen:)
 - Be physically fit (Körperlich fit sein)
 - Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
 - Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
 - Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Food (Lebensmittel)

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Hand-eye coordination (Auge-Hand-Koordination)
- Dexterity (Fingerfertigkeit)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Hitzebelastung
- Ständiges Stehen

What jobs can I do with the apprenticeship?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Cook (Koch/Köchin)
- Pastry chef (KonditorIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
BäckerIn	voll	halb		
Backtechnologe/-technologin	voll	halb		
Chocolatier/Chocolatière	voll	halb		
Fachkraft für vegetarische Kulinarik	voll			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
LebzelterIn und WachszieherIn	voll	halb		

**Replacement of the final apprenticeship examination
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)**

The final apprenticeship examination in the apprenticeship ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie ' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))**

- 364185 Confectioner (confectioner) - Patisserie (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

**Type of apprenticeship
(Lehrberufsart)**

Schwerpunkt-Lehrberuf

**Apprenticeship status
(Lehrberuf Status)**

current (aktuell)

**Designation according to the list of apprenticeships or training regulations
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Konditorei (Zuckerbäckerei) - Schwerpunkt Patisserie

Obsolete apprenticeship titles (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)

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



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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

This apprenticeship was updated on 19. Februar 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 19. Februar 2025.)