

## Викладання Кондитер (кондитер), орієнтація на кондитерську (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie)

[Im BIS anzeigen](#)



Кондитери кондитерської виготовляють вишукані солодощі та холодні десерти, доповнюють їх начинками, соусами, кремами та топінгами, а також організовують продаж кондитерських виробів.

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.

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 кондитерську робити?

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

- Готуйте випічку та відповідні начинки, соуси та начинки
- Готуйте холодні десерти, напр. наприклад, креми, фруктові десерти, муси
- Дегустація та очищення інгредієнтів і кондитерських виробів
- 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
  
- 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 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

Де працює Кондитер (кондитер), орієнтація на кондитерську ?

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

- 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)
- Майстерність (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- 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) **8** 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 (брутто = 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 лексикону 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)

#### **Особистін характеристики**

#### **(Persönliche Eigenschaften)**

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

#### **Як виглядає мое робоче середовище?**

**(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)**

#### **Робоче середовище**

#### **(Arbeitsumfeld)**

- Hitzebelastung
- 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)**

- Кухар (м/ж) (Koch/Köchin)
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)

#### **Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп**

**(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

**Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пласти маси (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			
Gastronomiefachmann/-frau	voll			
Koch/Köchin	voll			

Споріднена вчительська професія  LebzelterIn und WachszieherIn	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
	voll	halb		

### **Заміна випускного іспиту на навчання**

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie ' 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))

- 364185 Кондитер (кондитер) - Кондитерська (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Patisserie)

### **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 Patisserie

### **Застарілі назви посад викладача (Veraltete Lehrberufsbezeichnungen)**

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

 powered by Google Translate

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.)