

Lehre Konditor*in

Tätigkeit/Aufgaben

Sie stellen gebackene Spezialitäten her, die Gaumen und Auge erfreuen. Das sind z. B. Torten aller Art, Kuchen, Tee- und Kleingebäck, Schokolade-Spezialitäten, Eisspeisen, Lebkuchen, Sandwiches. Zu besonders festlichen Anlässen, z. B. Ostern, Weihnachten, Hochzeiten, Jubiläen, bieten sie eine reichere Auswahl spezieller Erzeugnisse an. Bei der Zubereitung der Konditoreiwaren ergänzen sich Hand- und Maschinenarbeit. Für die Herstellung der verschiedenen Teige (Kneten, Ausrollen), Cremes, Füllungen und Glasuren werden passende Maschinen eingesetzt.

Konditoren und Konditorinnen verrichten mit Handgeschick und Sinn für Gestaltung folgende Tätigkeiten: Ausstechen, Füllen, Glasieren, Garnieren, Verziern usw. Neben Mehl verarbeiten sie vor allem Zucker, Butter, Milch, Sahne, Marmeladen, Eier, Getränke, Früchte aller Art, Gewürze, Nüsse, Mandeln, Schokolade, Marzipan. Sauberkeit, genaues Abwiegen und Zusammenstellen der Zutaten nach Rezept sowie aufmerksamer Umgang mit Maschinen und Öfen sind Voraussetzung für erfolgreiches Arbeiten.

Berufsanforderungen

Gutes Handgeschick, Formen- und Farbensinn, Bereitschaft zur Zusammenarbeit, Sinn für Sauberkeit, gutes Geschmacks- und Geruchsempfinden (Abschmecken von Cremes und Füllungen).

Ausbildung

Voraussetzungen

- Mittelschuldiplom
- Lehrvertrag
- Mindestalter 15 Jahre, Höchstalter 25 Jahre
- praktische Ausbildung im Betrieb (Konditorei oder Bäckerei-Konditorei) mit Höchstdauer von 36 Monaten
- Besuch des begleitenden Fachunterrichts (3 x 10-wöchiger Blockunterricht) an der Berufsschule in Brixen;
- der positive Abschluss der 2. Klasse Berufsfachschule Bäckerei-Konditorei ersetzt die 1. Klasse der Lehrlingsausbildung

Abschluss der Ausbildung durch Ablegung der Lehrabschlussprüfung an der Berufsschule

Berufsausübung, Arbeitsmöglichkeiten

Privatwirtschaft, Konditoreien, Bäckereien-Konditoreien, Hotels, in der Süßwaren- und Gebäckwarenindustrie usw.

Studenten-tafel

KonditorIn	1.Kl	2.Kl	3.Kl
Religion	1	1	1
Deutsch	3	3	3
Italienisch	3	3	3
Englisch	2	2	2
Gemeinschaftskunde	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2

Fachtheorie

Fachrechnen, EDV-Anw.	3	3	3
Arbeitskunde	6	6	6
Nahrungsmittelkunde	2	2	2
Geräte-, Maschinenkunde	1	1	1
Rohstoffkunde	3	3	3

Fachpraxis

Praxis	12	12	12
Wochenstunden gesamt	40	40	40