



Konditor*in

Wie sieht die Ausbildung aus?

Was sind die Haupttätigkeiten?

Ein*e Konditor*in ist ein*e Handwerker*in, der/die sich auf die Herstellung von Feinbackwerk spezialisiert hat. Torten, Kuchen und Speiseeis gehören ebenso in den Tätigkeitsbereich wie Teegebäck, Pralinen, Hohlfiguren, gefüllte Teile, Konfekt und kandierte Früchte. Auch Dekorarbeiten aus Marzipan, Schokolade und Zucker sind das Spezialgebiet der Konditor*innen. Dabei gibt es einige Überschneidung mit dem Bäcker-Beruf. Einige Konditor*innen sind gleichzeitig Bäcker*innen, aber in deiner Ausbildung zum/zur Konditor*in wirst du keine Brotwaren herstellen und es geht insgesamt eher um die künstlerische Seite des Handwerks. Konditoreiware ist bis heute Luxusware und wird häufig für feierliche Anlässe, wie zur Hochzeit, bestellt.

Dauer: 3 Jahre

Wenn Du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung. **WICHTIG:** Eine Verkürzung der Ausbildung kann nur in Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb erfolgen.

Ausbildungsort

Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört auch dazu.

Abschluss: Konditor-Gesell*in

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Sicherheit und Hygiene spielen die größte Rolle neben guter Qualität, die entscheidend ist, um als Konditor*in Erfolg zu haben. Du musst also auch Rohstoffe einkaufen und dafür Mengenerrechnungen durchführen. Kreativität, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit sind eine gute Mischung für die vielfältigen Aufgabenbereiche als Konditor*in. Außerdem solltest du gerne im Team und mit Kund*innen arbeiten. **Achtung:** Der Tag von Konditor*innen startet früh, schließlich muss zum Verkaufsstart in der Bäckerei oder zum Frühstück im Hotel alles Wichtige vorhanden sein. Wochenend- und Schichtarbeit sind normal, genauso wie Überstunden. Gerade in der Weihnachtszeit ist viel zu tun, aber auch in der Hochzeitssaison herrscht in Konditoreien Hochkonjunktur.

Was ist sonst noch interessant?

Nach dem Abschluss der Ausbildung kannst du als Gesell*in in unterschiedlichen Betrieben arbeiten – und dich durch fachliche oder betriebswirtschaftliche Fortbildungen weiter spezialisieren. Willst du die Leitung einer Verkaufseinrichtung oder erste Führungspositionen übernehmen, kannst du dich zum/zur Verkaufsleiter*in im Lebensmittelhandwerk qualifizieren. Wenn es für dich fachlich höher hinausgehen soll, kannst du den Meisterbrief (Bachelor Professional) erwerben und als Meister*in im Konditorhandwerk die Leitung eines Betriebes übernehmen und Lehrlinge ausbilden. Außerdem kannst du mit dem Meisterbrief in der Tasche studieren – auch ohne Abitur. Wenn du dich auf das Management konzentrieren willst, kannst du dich bis zum/zur Betriebswirt*in nach der Handwerksordnung fortbilden und mit in die Unternehmensführung einsteigen.