

## Konditor/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf	
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung im Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)	
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre	
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)	

### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Konditoren und Konditorinnen wählen die Zutaten für die Herstellung von Konditoreiprodukten wie Torten, Kuchen, Pralinen, Süßspeisen, Party- oder Käsegebäck aus, berechnen die benötigten Mengen und wiegen bzw. messen diese ab. Dann verarbeiten sie die Ausgangsstoffe per Hand oder mithilfe von Maschinen und Geräten. Sie mischen, portionieren und formen die Massen, etwa Teige, geben weitere Zutaten wie vorbereitetes Obst nach Rezept hinzu und geben alles in Backformen oder auf Backbleche. Nach dem Backen garnieren, glasieren oder zuckern Konditoren und Konditorinnen die Waren, z.B. Torten und Gebäck. Außerdem wirken sie bei der Warenpräsentation im Laden, beim Verkauf der Konditoreiwaren und bei der Kundenberatung mit.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Konditoren und Konditorinnen finden Beschäftigung in erster Linie

- in Konditoreien, Confisereien, Cafés oder Bäckereien mit Feinbackwarensortiment
- im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants

#### Arbeitsorte:

Konditoren und Konditorinnen arbeiten in erster Linie

- in Backstuben

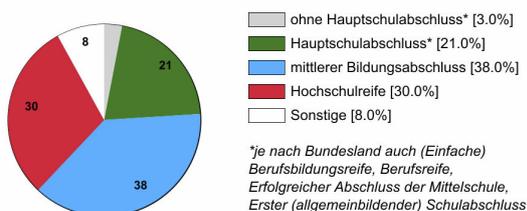
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Verkaufsräumen und in zu Konditoreien gehörigen Cafés
- in Produktionshallen (bei Beschäftigung in der Industrie)
- in Kühl- und Lagerräumen

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **mittlerem Bildungsabschluss** oder **Hochschulreife** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z.B. beim Dekorieren von Torten)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Abwiegen von Zutaten und Umrechnen von Gewichtsangaben)
- Chemie (z.B. zum Verstehen der lebensmittelchemischen Grundlagen und der chemischen Prozesse beim Backen)
- Kunst (z.B. beim Dekorieren von Hochzeitstorten)
- Deutsch (z.B. bei der Beratung zu Konditoreiwaren)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 700 bis € 930
- 2. Ausbildungsjahr: € 805 bis € 1.015
- 3. Ausbildungsjahr: € 921 bis € 1.155

## ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

**planet-beruf.de**

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

