

# Konditor/in

**Scharfe Chili-Pralinen, feines Teegebäck, mehrstöckige Torten, filigrane Kunstwerke aus Zucker oder doch lieber etwas aus Marzipan, Konditoren sind kreativ, gestalterisch geschickt und mit einem Gaumen ausgestattet, der sie einfach besser schmecken und fantasievoller backen lässt. Sie wissen, wie man eigene Rezepturen entwickelt, Geschmacksrichtungen kreiert oder mit einer Prise Zimt, ein wenig Mehl, einer guten Portion Können und anderen Zutaten, Genussfreuden verbreitet. Voraussetzung dafür: ein hochwertiges Training, Erfahrung, Disziplin, Geduld und vor allem beste und frische Zutaten.**



**Ausbildungsdauer:** 36 Monate

**Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr:** 1.957

**Mehr Infos:** [www.konditoren.de](http://www.konditoren.de)

### **Aufgaben und Tätigkeiten:**

Das Tätigkeitsfeld des Konditors ist breit gefächert und so zählen die Herstellung von Torten, Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnissen, Salz-, Käse- und Dauergebäck, Speiseeis sowie Süßspeisen, die Fertigstellung kleiner Gerichte aus frischen Rohstoffen zu seinen Aufgaben, aber auch Dekoration, Produktpräsentation, Kundenberatung, Bedienung, Sortimentsplanung, Bedarfsermittlung, Einkauf und Prüfung sowie sachgerechte Lagerung von Rohstoffen und Zutaten spielen eine wesentliche Rolle. Konditoren arbeiten vor allem im Nahrungsmittelhandwerk, in Konditoreien, Confisereien, Cafés oder Bäckereien. Dort sind sie überwiegend in Backstuben, aber auch im Verkaufs- und Bewirtungsbereich tätig. Gleichfalls haben sie ihren Arbeitsplatz in großen Hotel- und Restaurantbetrieben als Patissier oder z. B. in Produktentwicklungsabteilungen und Produktionshallen der Back- und Süßwarenindustrie.

### **Aus- und Weiterbildung:**

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Auf Antrag kann sie bei entsprechenden fachlichen Leistungen und schulischen Voraussetzungen

verkürzt werden. Nach erfolgreichem Abschluss der Gesellenprüfung können Konditoren/innen die Meisterschule besuchen und ihre Meisterprüfung ablegen. Zur Vorbereitung auf die Prüfung bieten die Handwerkskammern oder andere Organisationen des Handwerks Lehrgänge in Tages- oder Abendform an. Bei entsprechender schulischer Vorbildung (Fachhochschulreife oder Abitur) oder mit dem Meisterbrief ist auch ein Studium an einer Fachhochschule oder Universität möglich, z. B. Oekotrophologie (Ernährungswissenschaften), Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie oder Bioverfahrenstechnik. Bachelorabschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie erwerben. Unter bestimmten Voraussetzungen ist übrigens auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich.

### **Perspektiven:**

Genießen ist »in« und die Kreationen des Konditors sprechen auch ernährungsbewusste Genießer an. Deshalb ist der Außer-Haus-Verkauf von Konditorei-Spezialitäten ein Wachstumsmarkt, auf dem heute und in Zukunft Fachleute gefragt sind, und zwar nicht nur in Deutschland, sondern weltweit.