

Fachpraktiker/in für Konditor

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation



■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Konditor arbeiten bei der Herstellung von Torten und Kuchen, Pralinen oder Salz-, Käse- und Partygebäck mit. Sie wiegen und messen zum Beispiel Mehl, Eier, Butter und Zucker ab und mischen die Zutaten. Dabei richten sie sich nach Rezepten. Sie überwachen zum Beispiel den Hefeteig, während er aufgeht. Sie formen Gebäckstücke oder füllen Teige in Backformen. Dann schieben sie diese in die Öfen. Nach dem Backen dekorieren, glasieren oder füllen sie Waren wie Torten und Gebäck. Fachpraktiker/innen für Konditor helfen auch mit, Rohstoffe und Zutaten richtig zu lagern.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

- Konditoreien, Konditorei-Cafés oder Feinbäckereien
- Betriebe der Back- und Süßwarenindustrie

Arbeitsorte:

- Backstuben

■ Was ist wichtig?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z.B. beim Dekorieren von Torten)
- Kreativität (z.B. beim Entwerfen von Dekorationen)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Umrechnen vorgegebener Mengenangaben)
- Deutsch (z.B. zum Lesen und Verstehen von Rezepten)

■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin für Konditor kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- wie man Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereitet und wie man sie bedient
- was man beachten muss, wenn man Lebensmittel lagert
- wie man die Zutaten auswählt und nach Rezeptur einsetzt
- wie man Massen herstellt und verarbeitet
- wie man Feingebäck aus Blätterteig, Mürbeteig oder Hefeteig herstellt
- wie man Stollenteige und Lebkuchenteige herstellt und verarbeitet
- wie man Cremes, Füllungen, Glasuren und Garnierungen herstellt
- wie man einfache Torten und Konditoreierzeugnisse gestaltet
- wie man Süßspeisen, Desserts, Konfitüren und Pralinen herstellt
- wie man kleine Gerichte zubereitet
- wie man Salz-, Käse- und Partygebäck aus verschiedenen Teigen macht
- wie man Kunden berät und bedient und wie man Konditoreierzeugnisse verkauft

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

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



Bundesagentur für Arbeit

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

