

EINE OASE FÜR GENIESSER

In Konditoreien und Cafés dreht sich alles um den Genuss. Von feinsten Torten und Teegebäck bis hin zu erlesenen Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen reicht das Angebot, das man nicht nur im Laden kaufen, sondern auch im Café genießen kann.

Im Mittelpunkt des Konditorenberufs steht jede Menge abwechslungsreiche Handarbeit. Auf der Basis individueller Rezepte wird eine Fülle der unterschiedlichsten frischen Rohstoffe und Zutaten mit traditionellen handwerklichen Techniken zu hochwertigen Produkten verarbeitet.

Über den „süßen Bereich“ hinaus gehört auch die Zubereitung kleiner herzhafter Genüsse für das Café oder den Außer-Haus-Verkauf zu den Aufgaben des Konditors. Besondere Anforderungen stellen individuelle Kundenaufträge wie Festtags- und Hochzeitstorten oder ganze Buffets zu besonderen Anlässen. Da ist nicht nur die Beratungskompetenz des Konditors gefragt, sondern auch seine Kreativität und sein Ideenreichtum.

Mit der qualifizierten Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor erwerben Sie die notwendigen Fähigkeiten, um Kunden und Gäste in Konditorei und Café mit der Vielfalt an unverwechselbaren Konditoreispezialitäten zu faszinieren.



MACH DEN ERSTEN SCHRITT!

Würde es Dir Spaß machen, den Beruf der Konditorin oder des Konditors zu erlernen?

Dann schau am besten selbst mal in Konditoreien und Cafés hinein. Wo es Dir besonders gut gefällt, solltest Du Dich um ein Gespräch mit dem Konditormeister bemühen.

Dein persönliches Engagement bei der Suche nach einem Ausbildungsplatz wird immer positiv registriert.

Weitere detaillierte Informationen erhältst Du bei der Konditoreninnung, bei der Berufsberatung, bei Deinem Lehrer oder im Internet unter: www.konditoren.de/ausbildung

DEUTSCHER KONDITORENBUND (BIV)
Speicker Straße 13 · 41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161 833137 · Fax: 02161 831618
E-Mail: dkb@konditoren.de

Beste Gründe für eine Ausbildung
im Konditorenhandwerk findest Du auf:
www.konditoren.de/ausbildung

WIR ARBEITEN NICHT EINFACH. Wir machen den Tag schöner!



DAS KANNST DU AUCH!

Mit einer Ausbildung zum/zur Konditor/in.

DEINE FÄHIGKEITEN

In diesem Beruf ist ein **hohes Qualitätsbewusstsein** notwendig. Im Mittelpunkt stehen Dein **handwerkliches Geschick** und das nötige Fingerspitzengefühl, aber auch **Fantasie und gestalterische Begabung** sind gefragt. Neben dem Interesse am Umgang mit frischen Rohstoffen und Produkten solltest Du ein Empfinden für Farben und Formen mitbringen.

im Umgang mit frischen Lebensmitteln spielen Sauberkeit und Hygiene eine große Rolle. Im Arbeitsalltag ist Teamgeist genauso wichtig wie die Fähigkeit zum selbstständigen Arbeiten. Da die große Palette an Konditoreiprodukten stets tagesfrisch angeboten wird, ist eine gute Organisation des Arbeitsablaufs wichtig. Neben der Herstellung traditioneller Produkte solltest Du außerdem Freude am Entwickeln neuer Ideen haben. Da der Konditor immer wieder bei speziellen Kundenwünschen gefragt ist, sollte Ihnen auch der Umgang mit Kunden nicht schwerfallen.

Wenn Du also mit handwerklichem Geschick kreativ und gestalterisch tätig sein willst und Spaß am Umgang mit feinen und süßen Köstlichkeiten hast, dann ist die Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor das Richtige für Dich!



DIE AUSBILDUNG

Für die Ausbildung ist der Hauptschulabschluss oder der qualifizierte Abschluss einer weiterführenden Schule Voraussetzung. Die dreijährige Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch an der Berufsschule. Überdurchschnittliche Leistungen während der Ausbildung können eine vorgezogene Prüfung ermöglichen.

Die wichtigsten Ausbildungsinhalte:

- Torten (Sahne-, Creme-, Obst- und Mousse-torten) und Petits fours gestalten
- Motiv-, Festtags- und Hochzeitstorten nach Kundenwünschen entwerfen
- Baumkuchen backen, Mandelhörnchen, Blätterteiggebäck, Stollen, Sand- und Fruchtkuchen herstellen
- Herstellung von süßen Desserts wie Cremespeisen und Mousse, Pralinen und Konfekt, Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- Figuren und Tafeln aus Schokolade gießen
- Dekorationselemente und Garnierungen herstellen
- Marzipan-, Nougat- und Krokantarten herstellen
- Marzipan modellieren und Karamell gießen
- Marmeladen, Konfitüren und Gelees kochen
- Kleine herzhaftes Gerichte herstellen
- Kundenberatung und Verkauf



NACH DER AUSBILDUNG

Nach dem Abschluss Deiner Ausbildung hast Du viele Möglichkeiten, in einem modernen und zukunftsorientierten Beruf weiterzukommen. Wer nicht nur mit den süßen und herzhaften Genüssen, sondern auch den unterschiedlichsten Kundentypen geschickt umgehen kann, findet in Konditoreien und Cafés ein weites Betätigungsfeld.

In größeren Betrieben bietet sich häufig die Chance, sich zu spezialisieren. Mit der Ausbildung zur Konditormeisterin oder zum Konditormeister steigen die Aussichten auf eine leitende Position. Auch wer sich selbstständig machen möchte, braucht die Meisterprüfung, die ebenfalls zur Ausbildung berechtigt. Andere Aufstiegswege bietet die Lebensmittelbranche. Mit entsprechendem Schulabschluss können Sie sich durch ein Studium weiter qualifizieren. Wer sein Wissen weiter vermitteln möchte, kann z. B. Ausbildungsberater oder Fach-/Werkstattlehrer an Konditorfachschulen werden. Darüber hinaus sind überall in der Welt – in Spitzenklassehotels oder auf Kreuzfahrtschiffen – deutsche Konditorinnen und Konditoren als hervorragende Spezialisten gefragt.

