

## Konditor/Konditorin

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz
- Voraussetzungen:
  - gutes Handgeschick
  - Teamfähigkeit
  - keine Mehlstauballergie

### Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in unserer hauseigenen Bäckerei.

Der hygienische Umgang mit den Rohstoffen ist ebenso Lerninhalt, wie das Herstellen von Torten, Kuchen, Pralinen, Zuckererzeugnissen, Konfekt und Dauergebäck.

Konditoren und Konditorinnen produzieren in modern ausgestatteten Räumen und erlernen den fachgerechten Umgang mit Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln.

Betriebliche Praktika, auch am Heimatort, ergänzen die Ausbildung.

Berufserfahrene Ausbilder erteilen den fachpraktischen Unterricht, fachtheoretische Kenntnisse werden in der Kerschensteiner Berufsschule in Regensburg vermittelt.

Falls Sie Probleme mit dem Lernen haben, können Sie zusätzlich Unterstützung und Förderung erhalten.

Durch eine intensive Prüfungsvorbereitung und Betreuung während der Prüfung können Sie mit Selbstvertrauen die Prüfung erfolgreich meistern.

**Prüfen Sie, ob Konditor/Konditorin nicht ein interessanter Beruf ist, in dem Sie Ihre persönlichen und beruflichen Neigungen verwirklichen können.**

### Was ist die Aufgabe des Konditors/der Konditorin?

Der Konditor/die Konditorin ist eine wichtige Person bei der Versorgung mit Feinbackwaren. Kuchen, Torten, Pralinen, Pasteten und Marzipan werden hergestellt.

Die Produkte müssen nicht nur gut schmecken, sondern sollen auch ansprechend dekoriert sein.

Neben der Herstellung von Feinbackwaren muss der Konditor/die Konditorin auch die Kunden beraten und bedienen.

Konditoren und Konditorinnen sind gesuchte Fachleute. Sie arbeiten in handwerklichen Familienbetrieben in der Backstube und auch in der industriellen Produktion, vereinzelt auch in Hotels und Gastronomiebetrieben.

### Was ist besonders wichtig für einen Konditor/eine Konditorin?

Sie haben Freude am Backen und frühes Aufstehen ist für Sie kein Problem. Konditoren und Konditorinnen arbeiten gerne im Team und haben Spaß am Gestalten, Garnieren und Verzieren.

Besonderer Wert muss auf Körperpflege und Sauberkeit gelegt werden.

### Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Mehlstauballergie und Atemwegserkrankungen sollten ausgeschlossen sein.

Dabei sind gutes räumliches Vorstellungsvermögen, ein ausgeprägter Formsinn, sowie ein gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden wichtig.