

## Ausbildung zum Konditor/in

Marzipan, Pralinen und Speiseeis – in der Ausbildung zum Konditor geht es lecker zu! Du wirst lernen, wie man Torten, Kuchen, Petit Fours, aber auch Brot und Brötchen herstellt. Dazu gehören natürlich auch Vor- und Nachbereitungsaufgaben, wie das Reinigen der Maschinen. Wenn du dich zum Konditor ausbilden lassen möchtest, solltest du auch keine Angst vor Kundenkontakt haben. Denn es gehört zu deinen Pflichten, die produzierte Ware im angeschlossenen Laden zu präsentieren und zu verkaufen. In einer Konditorei kommt es darauf an, dass die Erzeugnisse nicht nur gut schmecken, sondern auch verlockend aussehen. Daher solltest du gestalterisches Geschick mitbringen, um die Torten mit Marzipan, Zucker und Schokolade anschließend noch zu verzieren und zu dekorieren, sodass du am liebsten selbst ein Stückchen von ihnen naschen würdest. Da die Ware natürlich stets frisch und pünktlich zur Geschäftseröffnung fertig sein soll, musst du in deiner Ausbildung zum Konditor bereits früh mit der Arbeit beginnen und bei einer großen Nachfrage, beispielsweise zur Weihnachtszeit oder bei Feierlichkeiten, eventuell auch am Wochenende arbeiten.



### Wie läuft die Ausbildung zum Konditor/in ab?

Die Ausbildung ist **dual**, das heißt, du wirst sowohl in einem Betrieb arbeiten als auch die Berufsschule besuchen. Der Berufsschulunterricht findet an der **Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung** an bestimmten Wochentagen statt. Am Ende legst du eine Prüfung ab, die aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil besteht. Wenn du die Ausbildung dann erfolgreich abgeschlossen hast, erhältst du einen Gesellenbrief und kannst richtig in deinen Beruf starten.



### Wo arbeiten Konditoren?

Ob in Konditoreien, Cafés oder Bäckereien, dem Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants oder auch der Back- und Süßwarenindustrie – auf der Suche nach der passenden Ausbildungsstelle hast du viele Möglichkeiten.

In deiner Ausbildung zum Konditor wirst du eigenständig oder im Team tätig sein und die Produkte entweder nach eigenen Ideen oder nach Kundenwünschen herstellen. Dabei machst du richtige Handarbeit: Du suchst Zutaten heraus, wiegst sie ab und verarbeitest sie schließlich zu einem Produkt. Daher solltest du ruhige Hände und eine sorgfältige Arbeitsweise mitbringen – und auch daran denken, dass du viel im Gehen und Stehen arbeiten wirst. Zur Erleichterung der Arbeit stehen den Konditoren aber auch einige Maschinen und Geräte zur Verfügung, wie Rühr- und Knetmaschinen. Die Kehrseite der Medaille ist dabei aber, dass sie täglich gereinigt werden müssen. Da Hygiene in der Konditorei oberstes Gebot ist, sind Putzmuffel hier fehl am Platz.



## Was genau unterscheidet den Konditor nun vom Bäcker?

In deiner Ausbildung zum Konditor wirst du keine Brotwaren herstellen und es geht insgesamt eher um künstlerische Seite des Handwerks. Schließlich gilt Konditoreiware bis heute allgemein als Luxusware und wird häufig für feierliche Anlässe, wie zur Hochzeit, bestellt. Doch natürlich gibt es auch einige Überschneidungen mit dem Bäckerberuf, sodass einige Konditoren zugleich Bäcker sind.

Wenn du ausgelernt bist, kannst du die Karriereleiter weite nach oben steigen. Du kannst Konditormeister werden, was Bedingung für das Führen eines eigenen Konditoreibetriebs und der Ausbildung von Lehrlingen ist. Außerdem kannst du bestimmte Studiengänge an der Universität belegen, um einen anderen Beruf im Lebensmittelbereich ausüben zu können.



### Du solltest Konditor/in werden, wenn ...

- ✓ Backen dir nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern rund ums Jahr Spaß macht.
- ✓ du gerne dekorierst und gestaltest.
- ✓ dir praktische Arbeit liegt.

Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/konditor/>