

Herzlich willkommen

Lust auf einen kreativen
Beruf ?

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Konditor/in & Konditoreifachverkäufer/in

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Handwerk des Konditors

Konditoreien und Cafés sind eine
Erlebniswelt für Genießer.

Wo alles auf Genuss ausgerichtet ist
und das Angebot hohe Qualitäts-
ansprüche erfüllt, da macht es auch
Freude zu arbeiten. Im Mittelpunkt
des Konditorenberufs steht jede
Menge abwechslungsreiche
Handarbeit.

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Schindler's
Feines

Berufsbild

- Ausbildungsberuf mit 3jähriger Lehrzeit im dualen System
- Meisterbrief nach Teilnahme an einem 3-12 monatigen Meisterkurs
 - Voraussetzung zur Führung eines eigenen Betriebes
 - Voraussetzung zur Ausbildung von Lehrlingen
- Anschließend Möglichkeit zum Studium bestimmter Studiengänge im Lebensmittelbereich



Anforderungen an einen Konditor

- Handwerkliches Geschick
- Kreativität und gestalterische Eigenschaften
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- Verantwortung im Umgang mit Lebensmitteln
- Guter Geschmack
- Teamfähigkeit
- Einsatzbereitschaft

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Inhalt der Ausbildung



Allgemeine Grundlagen

- Hygiene und Sicherheitsvorschriften
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen
- Handhaben von Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Grundlagen

- Herstellen von
 - Massen, Rouladen
 - Füllungen , Cremes
 - Teige



Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Torten (Sahne-, Creme- und Moussetorten)



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Motiv-, Festtags- und Hochzeitstorten



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Pralinen



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Süßspeisen



Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Zuckererzeugnissen



Schindler's
Feines

Inhalt der Ausbildung

Handwerkliche Fertigkeiten

- Herstellen von
 - Speiseeis
 - Kleine Gerichte

Zusätzliches

- Kundenberatung und Verkauf
- Verpackung und Dekoration



Schulische Inhalte der Ausbildung

- 1mal wöchentlich theoretischer Schulunterricht
- 1mal monatlich praktischer Schulunterricht
- Zwischenprüfung
- Abschlussprüfung

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Konditoreifachverkäufer/in

- Ausbildungsberuf mit 3jähriger Lehrzeit im dualen System
- Anforderungen
 - Sinn für Hygiene und Sauberkeit
 - Freundliches, zuvorkommendes Auftreten
 - Gestalterisches Geschick
 - Umgang mit Lebensmitteln



Inhalte der Ausbildung

- Grundlagen des Führens und Bedienens eines Ladengeschäfts/Cafés
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln
- Führen von Kundenberatungen und Verkaufsgesprächen
- Warenpräsentation

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Inhalte der Ausbildung

- Gestaltung von Verpackungen und Präsenten



Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in



Schindler's
Feines

Inhalte der Ausbildung

- Bereithalten von Verbraucherinformationen
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Rechnungswesen



Schulische Inhalte der Ausbildung

- 1mal wöchentlich theoretischer Schulunterricht
- 1mal monatlich praktischer Schulunterricht
- Zwischenprüfung
- Abschlussprüfung





Schindler's
Feines

?Noch Fragen?

Sprechen Sie mich einfach an! 😊

Konditor/in- Konditoreifachverkäufer/in