



Konditorei (Zuckerbäckerei) - Allgemeine Konditorei (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en):

Früher: Konditor*in (Zuckerbäcker*in)

English: Confectionery Specialising in General Confectionery

Berufsbeschreibung:

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte oder ein Sommer ohne Eis? Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei stellen Torten, Süßspeisen, Backwaren, Tee- und Kleingebäck und Speiseeis her. Sie arbeiten in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) wählen die Zutaten nach Rezepten aus, berechnen die erforderlichen Mengen und erzeugen die Konditoreiprodukte. Dabei verkosten sie die Rohstoffe und Endprodukte, schmecken Inhaltsstoffe und Aromen ab und gestalten und verzieren die Oberflächen. Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) arbeiten sowohl mit Geräten und Maschinen (z. B. Teigrührgeräten, Etagenbacköfen) als auch händisch wie z. B. beim Verzieren und Füllen der Produkte. Kreativität ist gefragt, denn viele Kundinnen und Kunden haben ganz spezielle Wünsche (z. B. bei Hochzeitstorten).

Zu besonderen Anlässen kreieren und produzieren sie spezielle Produkte wie z. B. Weihnachtsbäckerei, Hochzeits-, Geburtstags- und Muttertagstorten. Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen und verschiedenen Fach- und Hilfskräften vor allem in Konditoreien und Bäckereien und haben Kontakt zu Kund*innen und Lieferanten.





Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei stellen alle Arten von Süßwaren her. Dazu zählen etwa Torten und Kuchen aus verschiedenen Teigen (z. B. Germteig, Blätterteig, Plunder, Mürbteig, Biskuit) sowie Zucker- und Marzipanwaren, Kekse, Schokoladewaren (z. B. Bonbons, Figuren, Konfekt, Dekors), aber auch Speiseeis. Auf Wunsch ihrer Kund*innen fertigen sie Konditorei-Produkte zu besonderen Anlässen an, wie z. B. Hochzeits- und Geburtstagstorten.

Die Hauptaufgabe der Konditor*innen im Schwerpunkt Allgemeine Konditorei ist die Herstellung von frischen Backwaren und Torten in meist geringer Stückzahl und mit qualitativ hochwertigen Zutaten. Dazu bereiten sie zunächst Teige und Rohmassen nach Rezept vor. Sie wiegen die Zutaten (Mehl, Eier, Wasser, Butter, Zucker, Nüsse, Früchte usw.) ab und mischen, schlagen oder kneten diese. Die Teige bzw. Massen bringen sie in die gewünschten Formen. Händisch oder maschinell formen sie Backstücke (Tortenböden, Kipferl, Strudel usw.), die sie auf Backbleche legen und in Etagenbacköfen backen.

Sie stellen verschiedene Cremes, Glasuren und Füllungen her, mit denen die Backwaren und Torten gefüllt oder überzogen werden und verzieren sie mit verschiedenen Dekorstücken z. B. aus Marzipan, Zucker, Früchten oder Schokolade. Dabei ist viel Kreativität und Liebe zum Detail gefragt. Die fertigen Produkte werden entweder gekühlt gelagert oder in den Vitrinen der Verkaufsräume aufgestellt und präsentiert.

Zu ihren Aufgabenbereich gehört auch die Kontrolle der Waren- und Materialbestände, die Bedarfsplanung und der Einkauf sowie das sachgerecht Lagern von Lebensmitteln und Zutaten. Dazu führen sie Betriebsbücher, Material- und Lagerlisten und Einkaufslisten. Besonders in kleineren Betrieben wirken sie auch im Verkauf mit. Dabei beraten und informieren sie ihre Kund*innen über die Inhaltsstoffe der Produkte und mögliche Unverträglichkeiten. Bei all ihren Arbeiten ist die Einhaltung von Hygiene- und Sauberkeitsvorschriften ein absolutes Muss, das gilt für die Arbeitsflächen und Kleidung ebenso wie für die verschiedene Maschinen und elektrische Geräte, wie z. B. Rühr- und Ausrollmaschinen. Konditor*innen sind auch für die Reinigung und Wartung dieser Maschinen und Geräte zuständig.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.taz.at unter dem Reiter Tipps und Links.



TCC – Testcenter Carinthia, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Lastenstraße 26
T: 059434 9092, M: taz@wifikaernten.at