



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

Andere Bezeichnung(en):

Früher: Konditor*in (Zuckerbäcker*in)

alternative Bezeichnungen: Pâtissier / Pâtissière, Dessert-Koch / Dessert-Köchin

English: Confectionery Specialising in Pâtisserie

Berufsbeschreibung:

Sie sind oft die Krönung eines guten Abendessens oder eine Feier: die Nachspeisen! Cremes, Mousse, Tiramisu, Strudel, Kuchen und Torten gehören zu einem vollständigen Menü einfach dazu.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Pâtisserie stellen verschiedene Arten von Backwaren aus Blätterteig, Plunder, Laugenteig, Feinbackwaren wie Kekse, Teegebäck, Biskuit, Lebkuchen sowie kalte und warme Nachspeisen (Desserts) wie z. B. Puddings, Cremes, Fruchtdesserts her. In der Pâtisserie werden die Süßspeisen und Desserts dabei für den unmittelbar Konsum im Café oder Restaurant zubereitet.

Viele Tätigkeiten wie etwa das Glasieren, Dekorieren und Verzieren von Pâtisserie-Erzeugnissen verrichten sie händisch. Dafür benötigen sie eine gewisse Geschicklichkeit und Fingerfertigkeit; gestalterische Fähigkeiten und Kreativität sind ebenso gefragt. Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) - Pâtisserie arbeiten vor allem in Restaurants und Hotels sowie Konditoreien mit angeschlossenen Cafés, zum Teil aber auch in betrieblichen Großküchen und Kantinen, wo sie in eigenen Dessert- bzw. Pâtisserie-Abteilungen mit der Zubereitung von Nachspeisen beschäftigt sind.

Sie arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen und verschiedenen gastronomischen Fach- und Hilfskräften und haben Kontakt zu Kundinnen/Kunden und Lieferanten.





Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

In größeren Restaurant- und Hotelküchen sowie in betrieblichen Großküchen, Kantinen und Mensen wird für die Herstellung von Desserts und Süßspeisen eigenes Fachpersonal beschäftigt, die sogenannten Pâtissier / Pâtissière (von franz.: pâte, Teig) - zu deutsch: Feinbäcker*in oder Dessert-Koch / Dessert-Köchin.

Konditor*innen (Zuckerbäcker*innen) im Schwerpunkt Pâtisserie stellen alle Arten von kalten und warmen Nachspeisen (Desserts) sowie verschiedene Süß- und Backwaren aus Blätterteig, Plunderteig oder Biskuit sowie Kuchen, Stollen, Kekse und Feingebäck her. Sie verkosten die Roh- und Zusatzstoffe, prüfen Inhaltsstoffe und Aromen und wirken bei der geschmacklichen Verfeinerung und Weiterentwicklung von Pâtisserie-Produkten und Rezepten mit. Sie stellen die Teige (z. B. Hefe-, Plunder-, Blätter oder Mürbteig) und Massen (z. B. Biskuit-, Brand-, Brüh- und Röstmassen) für Backwaren, Kekse, Kuchen etc. her und bereiten im kochenden Wasser, in der Pfanne oder im Ofen verschiedene Süßspeisen zu. Die fertigen gebackenen Süßspeisen füllen sie mit Cremes, bringen Glasuren und Überzüge an und dekorieren und verzieren sie. Außerdem bereiten sie kalte Desserts wie Mousse, Puddings, Cremes oder Tiramisu zu.

Zu ihren Aufgabenbereich gehört auch die Kontrolle der Waren- und Materialbestände, die Bedarfsplanung und der Einkauf sowie das sachgerecht Lagern von Lebensmitteln und Zutaten. Sie unterstützen bei der Beratung der Kund*innen und Gäste richten die fertigen Desserts servierfertig und ansprechend an und geben sie gemeinsam mit Getränken aus. Konditor*innen für Pâtisserie wirken bei der betrieblichen Menüplanung mit und stimmen die Desserts auf die entsprechenden Hauptgänge usw. ab. Dabei berücksichtigen sie unterschiedliche Themen und Anlässe und kombiniert verschiedene Komponenten zu abgestimmten Tellerdesserts. Außerdem unterstützen bei der Organisation und Durchführung gastronomischer Veranstaltungen, Catering-Events und dergleichen und gestalten in diesem Zusammenhang kalte und warme Buffets.

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

