



KONDITIONEN-INNUNG BAYERN

KÖRPERSCHAFT DES ÖFFENTLICHEN RECHTS

Mit einer Ausbildung zum Konditor/in beginnen. Welchen Schulabschluss benötige ich?

Rechtlich ist kein bestimmter Abschluss vorgeschrieben. Selbst ohne Schulabschluss ist eine Ausbildung möglich. Erkundige dich bei den Betrieben deiner Wahl, welchen Abschluss du mitbringen solltest. Je besser dein Abschluss, desto größer sind zumeist deine Entwicklungsmöglichkeiten.

Was lernt man in der Ausbildung zum Konditor/in?

Bei der Konditoren-Ausbildung handelt es sich um eine duale Ausbildung, Du lernst den Beruf also im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule.

Zu den Ausbildungsinhalten gehören:

1. Lehrjahr

- » Arbeitsgeräte und ihre Verwendung
- » Massen, Hefeteige, Mübteige, Blätterteige
- » Fonds, Sahne, Krems
- » Heimische und exotische Früchte
- » Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts

2. Lehrjahr

- » Einzelheiten über Rohstoffe, Gewürze, Auswahl und Dosierung nach Rezept
- » Makronen- und Florentinermassen abrösten
- » Unterscheidung von deutscher, französischer und italienischer Butterkrem nach Herstellung und Verwendung
- » Beraten und Bedienen von Kunden
- » Torten und Desserts mit Marzipan eindecken und mit Kuvertüre überziehen
- » Pasteten mit verschiedenen Füllungen, z. B. Käse, Fleisch und Gemüse, herstellen

Zwischenprüfung

In der Mitte des zweiten Lehrjahres erfolgt die Zwischenprüfung. Sie besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Prüfungsbereich.

3. Lehrjahr

- » Dekorationen aus Zucker, Marzipan und Kuvertüre herstellen
- » Pralinenkörper füllen und überziehen
- » Eistorten, Eisbecher und Eismixgetränke zusammensetzen und garnieren



Gesellenprüfung

Den Abschluss deiner Ausbildung bildet die Gesellenprüfung. Wie bei der Zwischenprüfung besteht diese ebenfalls in einen praktischen und einen schriftlichen Prüfungsbereich auf, welche alle gelernten Themen deiner Ausbildung abdecken.