

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Ausbildungsberuf Konditor/in

Ob Torten oder Kuchen, Kleingebäck, Eisspeisen oder Pralinen, Marzipanfrüchte oder Pasteten: Die Produkte von Konditoren und Konditorinnen müssen nicht nur schmecken, sondern sollen auch ansprechend aussehen. Auch kleine Gerichte wie herzhaftes oder süßes Teigspeisen, Salate oder Suppen stellen sie her. So vielfältig wie ihre Produkte sind auch ihre Aufgaben: Konditoren und Konditorinnen wählen Rohstoffe und Zutaten aus, berechnen und wiegen sie, rollen Teige aus, schneiden sie, schlagen sie ein oder flechten sie, bestreichen sie mit Füllungen, spritzen sie auf Backbleche und backen sie schließlich. Doch damit nicht genug: Sie garnieren auch Torten und Gebäck, glasieren oder zuckern. Vieles davon erledigen sie in Handarbeit. Häufig erleichtern ihnen aber auch Maschinen und Geräte die Arbeit: die Palette reicht von der Rühr- und Knetmaschine bis zum computergesteuerten Backautomaten. Außerdem beraten Konditoren und Konditorinnen die Kunden und verkaufen ihnen ihre Produkte.

Voraussetzungen:	Hauptschulabschluß
Ausbildungsdauer:	3 Jahre
Beginn der Ausbildung:	1. August
Ende der Ausbildung:	nach der Abschlußprüfung bei der Handwerkskammer
Ausbildungsvergütung:	1.LJ: 260 Euro 2.LJ: 360 Euro 3.LJ: 430 Euro
Karrieremöglichkeiten:	Konditormeister Techniker/in - Lebensmitteltechnik (Back- und Süßwarentechnik) Techniker/in - Lebensmitteltechnik (Bäckertechnik) mit Hochschulzugangsberechtigung: Dipl.-Ing. (FH) - Lebensmitteltechnologie Dipl.-Ökotrophologie (FH/Uni) - Ernährungswissenschaften

Unternehmen der foodRegio, die zum/r Konditor/in ausbilden:

– J.G. Niederegger GmbH & Co. KG

Ausbildungsinhalte

Während ihrer Ausbildung zum Konditor/zur Konditorin lernen die Auszubildenden im Ausbildungsbetrieb beispielsweise:

- wie Biskuit-, Baiser- und Baumkuchenmassen angeschlagen werden und wie man Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentinermasse abröstet
- was bei der Herstellung von Blätter-, Mürbe-, Hefe- und Plunderteigen zu beachten ist und wo Füllungen sinnvoll und möglich sind
- wie man Sahne aufschlägt, Früchte und Gemüse blanchiert, kocht und bindet
- worauf man bei der Herstellung von Mandel-, Nuß-, Quark- und Mohnfüllungen achten sollte und wie Aprikoturen, Glasuren und Gelees hergestellt werden
- wie Verkaufsverhandlungen durchgeführt werden und wie man mit bestimmten Kundenerwartungen umzugehen hat
- welche herzhaften Pasteten und Gerichte aus Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse man im Konditoreibereich verkaufen kann und wie man sie herstellt

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

- welche Teigarten sich für Salz-, Käse- und Partygebäck eignen
- wie Stollen- und Lebkuchenteige verarbeitet werden
- welche pikanten Füllungen es gibt und wie man Käse-, Ei-, Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsefüllungen herstellt
- wie Petits Fours verschiedener Art zusammengesetzt, gefüllt, überzogen und ausgarniert werden
- worauf bei der Herstellung von Eis, Hohlfiguren aus Schokolade, Figuren aus Marzipan und Erzeugnissen aus Nougat zu achten ist

Während der gesamten Ausbildungszeit wird den Auszubildenden vermittelt:

- welche gegenseitigen Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag entstehen
- wie der Ausbildungsbetrieb organisiert ist und wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung funktionieren
- wie wesentliche tarifvertragliche Regelungen zustande kommen
- welche Maßnahmen zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen können (z.B. Abfälle vermeiden, Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen)
- wie man Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzt

In der Berufsschule stehen folgende Lernfelder auf dem Lehrplan:

- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Herstellen von feinen Backwaren aus Massen
- Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Verarbeiten von Zucker
- Arbeiten mit Marzipan
- Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre
- Herstellen von Speiseeis
- Herstellen von Spezialgebäcken
- Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Rechtsgrundlage:

Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin
 Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/ Konditorin

Ausbildungsaufbau

Auszug aus dem Ausbildungsrahmenplan und dem Rahmenlehrplan

Ausbildung im Betrieb		Ausbildung in der Berufsschule
Während der gesamten Ausbildungszeit	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	Unterricht ausbildungsbegleitend (Teilzeit oder Blockunterricht), berufsbezogen in Lernfeldern und allgemeinbildend

Wirtschaftsförderung LÜBECK  GmbH
 foodRegio LÜBECK 

	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit Umweltschutz	
Im 1. und 2. Ausbildungsjahr	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team Qualitätssichernde Maßnahmen Umsetzen von Hygienevorschriften Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen Herstellen von Füllungen und Cremes Überziehen von Konditoreierzeugnissen Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck Kundenberatung und Verkauf Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen	Unterweisung einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters Herstellen einfacher Teige/Massen Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen Herstellen von kleinen Gerichten Herstellen von feinen Backwaren aus Massen Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
Zwischenprüfung vor Ende des 2. Ausbildungsjahres		
Im 3. Ausbildungsjahr	Vertiefung der Kenntnisse aus den beiden ersten Ausbildungsjahren und darüber hinaus: Herstellen von Spezial- und Dauergebäck Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen Herstellen von Pralinen Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen Herstellen von Süßspeisen Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe	Vertiefung der Kenntnisse aus den beiden ersten Ausbildungsjahren und darüber hinaus: Verarbeiten von Zucker Arbeiten mit Marzipan Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre Herstellen von Speiseeis Herstellen von Spezialgebäcken Planen und Durchführen einer Aktionswoche
Abschlußprüfung nach dem 3. Ausbildungsjahr		

Ausbildungsabschluß, Nachweise und Prüfungen

Ausbildungsabschluß

Die Prüfung in diesem anerkannten Ausbildungsberuf wird auf Grundlage der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin durchgeführt.

Nachweise/Zulassung zur Prüfung

Voraussetzungen für die Zulassung zur Gesellenprüfung bei einer Berufsausbildung in Betrieb und Berufsschule sind schriftliche Ausbildungsnachweise sowie die Teilnahme an vorgeschriebenen Zwischenprüfungen.

Zuzulassen ist auch,

- wer in einer berufsbildenden Schule oder sonstigen Berufsbildungseinrichtung ausgebildet worden ist. Dieser Bildungsgang muß allerdings der Berufsausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf entsprechen.
- wer nachweist, daß er mindestens das Eineinhalbfache der Zeit, die als Ausbildungszeit vorgeschrieben ist, in dem Beruf tätig gewesen ist, in dem die Prüfung abgelegt werden soll.

Prüfungen

Zwischenprüfung:

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres wird eine Zwischenprüfung durchgeführt. Die Prüfungsteilnehmer/innen sollen in höchstens vier Stunden zwei praktische Aufgaben aus folgenden Gebieten bearbeiten: Herstellen eines gefüllten und dekorierten Konditoreierzeugnisses aus Teig, Herstellen eines gefüllten Konditoreierzeugnisses aus Masse oder Herstellen eines kleinen Gerichtes aus frischen Rohstoffen.

Darüber hinaus sind schriftliche Aufgaben zu bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Die Prüfungsteilnehmer/innen sollen zeigen, daß sie Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen, Dekorationselemente entwerfen und lebensmittelrechtliche Vorschriften berücksichtigen können.

Gesellenprüfung:

Die Gesellenprüfung besteht aus einem praktischen und einem schriftlichen Teil.

Im praktischen Teil der Prüfung sollen in insgesamt höchstens zwölf Stunden eine Arbeitsaufgabe A und zwei Arbeitsaufgaben B durchgeführt werden. Für die Arbeitsaufgaben kommen insbesondere in Betracht:

Teil A:

- das Herstellen einer Drei-Etagen-Festtagstorte nach vorgegebenem Thema einschließlich Dokumentieren der Planung und Durchführung
- das Herstellen eines Formstücks entsprechender Größe nach vorgegebenem Thema einschließlich Dokumentieren der Planung und Durchführung

Teil B:

- das Herstellen eines kleinen Gerichtes, einschließlich Suppe und Dessert
- das Herstellen von Erzeugnissen aus Teig oder Masse
- das Herstellen einer Konfektmischung aus Teegebäck und Pralinen einschließlich Garnieren, Dekorieren und Präsentieren

Die schriftliche Prüfung besteht aus den Prüfungsbereichen Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen, Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene, betriebswirtschaftliches Handeln sowie Wirtschaft und Sozialkunde.

Bei nicht eindeutigen Prüfungsergebnissen in der schriftlichen Prüfung kann eine zusätzliche mündliche Prüfung durchgeführt werden.

Wirtschaftsförderung LÜBECK GmbH

foodRegio LÜBECK

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung sowie innerhalb der praktischen Prüfung in der Arbeitsaufgabe A mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden.

Prüfungswiederholung

Nicht bestandene Prüfungen können laut Berufsbildungsgesetz zweimal wiederholt werden.

Prüfende Stelle

Die Prüfung wird bei der Handwerkskammer abgelegt.

Abschlußbezeichnung

Die Abschlußbezeichnung lautet: Konditor/Konditorin.

Ausbildungsform

Es handelt sich um eine duale Ausbildung, die in der Regel im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule stattfindet. Sie ist nach der Handwerksordnung (HwO) bundesweit geregelt. Der Monoberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten im Handwerk ausgebildet.

Das im Jahr 2005 novellierte Berufsbildungsgesetz eröffnet grundsätzlich die Möglichkeit, die Ausbildung in schulischer Form durchzuführen und mit einer Prüfung bei der zuständigen Kammer abzuschließen. Hierbei muß durch Lernortkooperation ein angemessener Anteil an fachpraktischer Ausbildung gewährleistet sein.