

Konditorei (Zuckerbäckerei)



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- Aufgrund der Rezeptur wähle ich die Zutaten aus, wiege diese ab und mische, schlage und knete z.B. Hefe-, Mürb- und Blätterteige
- die Backstücke bearbeite und forme ich händisch oder maschinell
- ich lege sie auf Backbleche und bediene die Etagenbacköfen
- ich stelle Spritzglasuren, Cremen und Füllungen her
- das Dressieren, Glasieren, Überziehen und Spritzen von Massen, Tunken und Überziehen mit Fondant (Zuckermasse) gehört ebenfalls zu meinem Tätigkeitsbereich
- ich gestalte und verziere die Konditorwaren mit Dekorstücken aus Marzipan, gesponnenem Zucker, Schokolade und Früchten

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- kreativem Gestalten - formen, schmücken, verzieren, ...
- handwerklich künstlerischer Arbeit

Das ist meine Arbeit

Im Schwerpunkt „Allgemeine Konditorei“ erlerne ich die Herstellung von Konditorwaren aus verschiedenen Teigen, Zucker- und Schokoladewaren – wie Torten, Schokoladen, Petits Fours, Strudel, Krapfen, Eis und Teegebäck. Im Schwerpunkt „Pâtisserie“ bin ich auf die Herstellung von Desserts spezialisiert. Neben verschiedenen Backwaren stelle ich warme und kalte Nachspeisen wie Puddings, Cremen und Fruchtdesserts her. Die von mir verwendeten Rohstoffe sind Mehl, Eier, Wasser, Butter, Milch, Zucker, Tortengelees, Rahm, Marzipan, Schokolade, Früchte, Nüsse, ... Ich arbeite mit Teigbearbeitungsmaschinen, Rühr- und Ausrollmaschinen, elektrischen Küchenmaschinen, computergesteuerten Backöfen und Gefrieranlagen, die ich auch reinige und warte. Weitere Werkzeuge, die ich bei der Ausübung meines Berufes brauche, sind Spachteln, Messer, Gabeln, Töpfe, Pfannen, Bleche, Dressiersäcke, Ausstecher, Kuchen- und Tortenformen. Ich arbeite in den Backstuben von Konditoreien, Bäckereien und Cafés oder in Betrieben der Backwaren- und Süßwarenindustrie. Im Bereich der Pâtisserie bin ich in Mittel- und Großbetrieben des Hotel- und Gastgewerbes tätig. Ich habe Kontakt zu Kollegen/Kolleginnen, wie zu Kunden/Kundinnen und Lieferanten/Lieferantinnen.



handgefertigte Pralinen kühlen



im Verkauf



Mürbteig erstellen und verarbeiten

Einfallsreichtum und ein ausgeprägter Sinn für Ästhetik

Auf Kundenwunsch backe ich Torten zu besonderen Anlässen – wie Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen – und bereite spezielle Dekorstücke zum Verzieren vor. Dabei kann ich meine Kreativität sowie mein handwerkliches Geschick sehr gut einsetzen.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Landesberufsschule Feldkirch



Anzahl der Lehrlinge in Vorarlberg
57 (13 m / 44 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Meisterschule in Wels
- Weiterbildung:
Hygiene-Management
- Werkmeisterschule für Lebensmitteltechnologie

Selbständigkeit (bei Erfüllung bestimmter Voraussetzungen):

- Handwerk der Konditoren: Schokoladewarenerzeugung, Torten, Lebzelten, ...
- Teilgewerbe: Erzeugung von Speiseeis

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- gestalterische Fähigkeit, Fantasie
- Sinn für Farben und Formen
- Fingerfertigkeit
- gerätetechnisches Interesse
- Talent im Planen und Improvisieren
- Teamfähigkeit
- Kreativität
- sorgfältige Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein
- Kundenorientierung

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Bäcker/in
- Chocolatier/Chocolatière
- Gastronomiefachmann/-frau
- Koch/Köchin



MEHR INFOS UNTER
berufsprofile.at
bifo.at