WIR ARBEITEN NICHT EINFACH.

Wir machen den Tag schöner!

Ausbildungsinitiative des deutschen Konditorenhandwerks

Berufe mit Tradition und Zukunft: Konditor/in und Konditoreifachverkäufer/in
Ausbildungsberufe für kreative und aufgeschlossene Leute

Was tun, wenn die Schulzeit zu Ende geht, aber noch nicht recht klar ist, was man/frau werden will? Keine Lust auf Langeweile, aber Spaß am Selbermachen? Aufgeschlossen und kontaktfreudig? Da bietet sich ein breites Betätigungsfeld an, wo es voll und ganz um Genuss und köstliche Produkte geht: die Konditorei und das Konditorei-Café.

In der 3-jährigen Ausbildung zum/zur Konditor/in oder zum/zur Konditoreifachverkäufer/in wird das Wissen für zwei Berufe auf einer soliden und traditionellen Basis und mit guten Perspektiven für die Zukunft vermittelt.

Wer gern etwas mit den eigenen Händen gestaltet und Freude an kreativer Betätigung hat, wer Interesse am Umgang mit frischen Rohstoffen und Produkten hat, wer im Team Hand in Hand arbeiten, aber auch Verantwortung übernehmen möchte, ist hier genau richtig.

Der Hauptschulabschluss oder der qualifizierte Abschluss einer weiterführenden Schule ist Voraussetzung für beide Ausbildungswege.

Die Ausbildung erfolgt sowohl im Betrieb als auch in der Berufsschule. Im Ausbildungsbetrieb wird das handwerkliche Know-how vermittelt. Der Berufsschulunterricht stellt eine wichtige Ergänzung zur praktischen Ausbildung im Betrieb dar. So ist sichergestellt, dass die Auszubildenden alle Bereiche des Konditorenhandwerks genau kennen lernen.

Im Vordergrund der Ausbildung zur Konditorin bzw. zum Konditor stehen die handwerklichen Fertigkeiten bei der Herstellung von Torten, Pralinen und Konfekt, Schokoladenfiguren und -tafeln, Teegebäck, Marzipan-, Nougat- und Krokantarten, süßen Desserts, Speiseeis und kleinen Gerichten. Das Entwerfen von Festtags- und Hochzeitstorten sowie das Arrangieren von Buffets zu besonderen Anlässen runden die Ausbildung ab.

Vor allem für Mädchen ist auch die Ausbildung zur Konditoreifachverkäuferin eine ideale Möglichkeit, die Freude am Umgang mit hochwertigen Köstlichkeiten zum Beruf zu machen.

In den drei Ausbildungsjahren geht es um Fachberatung und Verkauf, Warenpräsentation, Laden- und Schaufensterdekoration sowie originelles Verpacken. Darüber hinaus lernt man bunte Platten und Genießerbuffets zusammenstellen, Torten und Desserts ausgarnieren und Eis- und Früchtebecher sowie süße Speisen und Desserts anrichten. Auch das

Pressetext

WIR ARBEITEN NICHT EINFACH.

Wir machen den Tag schöner!

Zubereiten und Anrichten von Getränkespezialitäten und kleinen Gerichten sowie das Eindecken der Tische und das Servieren im Cafébereich stehen auf dem Programm.

Zur Ausbildung gehören aber auch kaufmännische Aufgaben wie Lieferscheine, Rechnungen und Quittungen ausstellen und die Tageskasse abrechnen.

Nach der Gesellenprüfung zum Konditor oder zur Konditorin stehen verschiedene Wege offen: Man kann sich z.B. auf Torten, Teegebäck oder Pralinen spezialisieren oder eine Weiterbildung zum/zur Konditormeister/in machen, um eine leitende Position auszuüben oder einen eigenen Betrieb zu gründen.

Wer sein Wissen weitergeben möchte, für den besteht die Möglichkeit einer Tätigkeit als Ausbildungsberater/in oder Fach-/Werkstattleiter/in an Konditorenfachschulen.

Für den/die Konditoreifachverkäufer/in bietet sich im Konditorei-Café ein weites Betätigungsfeld: Erstverkäufer/in, Verkaufsleiter/in und Filialleiter/in sind Stufen auf der Karriereleiter. Die Tätigkeit als Konditoreifachverkäufer/in lässt sich später auch gut mit der eigenen Familie in Einklang bringen.

Die Ausbildung im Konditorenhandwerk ist auch keine Sackgasse für ein Studium. Mit Abitur kann man sich später auf die Ausbildung aufbauend durch ein Studium zum/zur Betriebswirt/in, Ingenieur/in für Lebensmitteltechnologie oder Oecothrophologen/in weiter qualifizieren.

Der Weg zu einem Studium steht jungen Leuten aber auch ohne Abitur offen: Mit einer Berufsausbildung ist der Zugang zur Hochschule auf dem sogenannten „dritten Bildungsweg“ möglich. Darüber hinaus bietet das Handwerk mit dem Betriebswirt (HWK) noch einen ganz speziellen Studiengang an.

Egal welchen Schulabschluss junge Leute mitbringen, mit einer Ausbildung zum/zur Konditor/in oder Konditoreifachverkäufer/in kann eine Studentenlaufbahn starten.

Unter dem Motto WIR ARBEITEN NICHT EINFACH. Wir machen den Tag schöner! bietet der aktuelle Ausbildungsbedarf im Konditorenhandwerk eine gute Chance, einen Ausbildungsplatz zu finden.

Mehr Infos unter:

www.konditoren.de/ausbildung

oder beim

DEUTSCHER KONDITORENBUND (BIV)
Bundesinnungsverband
Otto-Suhr-Allee 97/99
10585 Berlin

dkb@konditoren.de

Quelle: Deutscher Konditorenbund,
Bundesinnungsverband für das
Konditorenhandwerk

Pressetext