

Konditor/in

Frage	Antwort
Was machen Konditoren/innen?	Konditoren/innen backen Kuchen, Torten, Kleingebäck, Eisspeisen, Pralinen, Marzipankreationen, Kaffee- und Teespezialitäten usw.
Welche Fähigkeiten sollte man haben?	<ul style="list-style-type: none"> - Handwerkliches Geschick - Fingerspitzengefühl - gestalterische Begabung - Hygienisch und sauberes Arbeiten - Teamgeist
Welche Qualifikation sollte man mitbringen?	Mindestens der Hauptschulabschluss
Wie lange dauert die Ausbildung?	3. jährige duale Ausbildung
Wo findet die Ausbildung statt?	z.B. Konditoreien, Confiserien, Cafes, Bäckereien mit Feinbackwarensortiment, im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants.
Wie hoch ist die Vergütung?	1. Ausbildungsjahr 271 bis 363 € 2. Ausbildungsjahr 307 bis 409 € 3. Ausbildungsjahr 360 bis 481 € In Westdeutschland, stand 2010/ 2011
Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es?	z.B. Konditormeister/meisterin, in der Lebensmittelbranche: technischer Betriebsleiter/in oder Lebensmitteltechniker/technikerin
Welcher Rechtsordnung unterliegt die Ausbildung? ¹	<ul style="list-style-type: none"> - Berufsbildungsgesetz (BBiG) - Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin - Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin - Verordnung über die Bescheinigung von Grundlagen beruflicher Handlungsfähigkeit im Rahmen der Berufsausbildungsvorbereitung - Unterweisungspläne für die Lehrgänge der überbetrieblichen beruflichen Bildung zur Anpassung an die technische Entwicklung in den handwerklichen Berufen - Gesetz zum Schutz der arbeitenden Jugend/Jugendschutzgesetz - Bundesgesetz über individuelle Förderung der Ausbildung
Ist eine schulische Ausbildung möglich?	Nein

¹ Nur Bundesebene