

## **Konditor/Konditorin**

### **Was macht ein/e KonditorIn?**

KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) stellen alle Arten von Konditorwaren her, vor allem Torten, Konditorbackwaren, Zuckerwaren (z.B. Marzipan-erzeugnisse, Zuckerln), Obsterzeugnisse (z.B. Marmeladen, Gelees, Dickobst) und Schokoladewaren.

Sie fertigen auf Kundenwunsch auch spezielle Waren (z.B. Hochzeits- und Geburtstagstorten) an. Auch die gehört zu den täglich anfallenden Arbeiten.

### **Die wichtigsten Tätigkeiten auf einen Blick**

- Teig- und Masseherstellung meist unter Verwendung von Teigknet- und Rührmaschinen
- Pflege und Reinhaltung der Maschinen, Öfen sowie der Backbleche und -formen und aller anderen Arbeitsgeräte
- Formen verschiedener Teige (händisch oder maschinell)
- Herstellung verschiedener Füllungen und Cremes
- Dekorieren und Belegen von Backwaren

### **Anforderungen**

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Teamfähigkeit
- gutes Augenmaß
- Konzentrationsfähigkeit
- Kreativität
- Fingerfertigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit
- Belastbarkeit
- Eigenständigkeit/Selbstständigkeit
- Flexibilität
- Organisationsfähigkeit
- Sorgfältigkeit
- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

### **Schulbesuch:**

Berufsschule für Gastgewerbe, 12., Längenfeldgasse 13-15