



AUSBILDUNG

Konditor/in



Weiterbildung und Aufstiegschancen

- > Ausbilder/in
- > Qualitätsbeauftragter/in
- > Konditoreileiter/in

KONDITOR/IN

Die Hauptaufgabe

des Konditors / der Konditorin ist die Herstellung von hoch qualitativen Torten, Kuchen und Kleingebäck. Dazu ist eine hohe Qualitäts- und Kreativitätskompetenz erforderlich.

Persönliches Anforderungsprofil

Durchschnittliches allgemeines intellektuelles Leistungsvermögen

Beobachtungsgenauigkeit (z. B. Erkennen von Qualitätsmängeln an Rohstoffen oder fertigen Erzeugnissen)

Fingergeschick (z. B. Aufspritzen von feinen Dekors auf Torten und Desserts, Herstellen von Pralinen)

Handgeschick (z. B. Portionieren und Formen von Teigen)

Handwerkliches Geschick (z.B. Reinigen, Pflegen und Warten von Geräten und Maschinen)

Technisches Verständnis (z. B. Durchführen des Wartungsdienstes an Backöfen und Backgeräten und Fehlerbehebung)

Sinn und Gespür für Ästhetik (z. B. Garnieren von Feinbackwaren, Entwickeln neuer Rezepturen)

Ausbildungsschwerpunkte

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Umweltschutz
- 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 von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von Füllungen und Cremes
- Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Spezial- und Dauergebäck
- Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen
- Herstellen von Pralinen
- Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck

Weiterbildung und Aufstiegschancen

- > Ausbilder/in
- > Qualitätsbeauftragter/in
- > Konditoreileiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie persönlich kennen zu lernen. Ihre Bewerbung, gern auch initiativ, richten Sie bitte an

Herrn Karl Wiesmann
personal@muellerbaeck.net

