



Konditor:in

Was macht eine Konditorin, ein Konditor?

Konditor:innen (Zuckerbäcker:innen) stellen alle Arten von Konditorwaren her, vor allem Torten, Konditorbackwaren, Zuckerwaren (z.B. Marzipanerzeugnisse, Zuckerln), Obsterzeugnisse (z.B. Marmeladen, Gelees, Dickobst) und Schokoladewaren. Sie fertigen auf Kundenwunsch auch spezielle Waren (z.B. Hochzeits- und Geburtstagstorten) an.

Die wichtigsten Tätigkeiten auf einen Blick:

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

Anforderungen:

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

