AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Konditor / Konditorin

Sie stellen Torten, Desserts, Schokolade und Pralinen in einer Handwerkskonditorei her: eine dreijährige Ausbildung, ab dem ersten Jahr vergütet, die zum Gesellenbrief führt.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.107 bis 1.320 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Konditorinnen und Konditoren tun

Sie wählen die Zutaten aus, berechnen und wiegen die Mengen, bereiten Teige und Massen zu und füllen, glasieren und dekorieren die Produkte. Sie wirken auch bei Präsentation, Verkauf und Beratung im Laden mit.

Zubereiten

Zutaten auswählen, Mengen wiegen und Teige und Massen von Hand oder mit der Maschine verarbeiten.

Dekorieren

Torten, Desserts, Schokolade und Pralinen sorgfältig füllen, glasieren und verzieren.

Verkaufen

Die Produkte im Laden präsentieren, Kunden beraten und beim Verkauf mitwirken.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn ...

- ✓ Sie geschickt sind und Sinn für Ästhetik haben
- ✓ Sie gern wiegen, messen und ein genaues Rezept befolgen
- ✓ Sie gern dekorieren und schöne Torten gestalten
- ✓ Sie das Tragen schwerer Lasten akzeptieren

Weniger geeignet, wenn ...

- – Sie Genauigkeit und das Befolgen von Vorgaben nicht mögen
- – Sie langes Stehen in der Backstube schlecht ertragen
- – Sie die strikte Einhaltung der Hygieneregeln ablehnen

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

06:00 **Arbeitsbeginn in der Backstube** : Den Tagesplan lesen, die Zutaten wiegen und den Arbeitsplatz vorbereiten.

07:00 **Teige und Massen** : Einen Blätterteig oder Mürbeteig und eine Masse für die Tortenböden zubereiten.

09:00 **Backen und Cremes** : Die Böden backen, dann die dazu passenden Cremes und Füllungen zubereiten.

10:30 **Füllen und glasieren** : Die Desserts aufbauen, Guss oder Glasur auftragen und das Aussehen jedes Stücks prüfen.

12:00 **Dekor und Präsentation** : Die Stücke mit Schokolade oder Marzipan verzieren und in der Vitrine anordnen.

13:30 **Reinigung und Hygiene** : Die Backstube reinigen, das Material verstauen und die Lebensmittelhygiene einhalten.

Teige und Massen · Cremes und Füllungen · Schokolade, Marzipan, Pralinen · Gestaltung von Schaustücken · Hygiene und Lebensmittelsicherheit · Mengen- und Kostenrechnung · Präzision · Ästhetisches Empfinden · Verantwortungsbewusstsein · Fingerfertigkeit · Teamgeist

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Die Grundlagen

- Hygiene, Sicherheit, Produkte
- Blätter-, Mürbe- und Hefeteige
- Massen, Cremes und Füllungen

2. Jahr

Die Technik

- Torten, Desserts und Schaustücke
- Marzipan, Schokolade, Pralinen
- Zwischenprüfung

3. Jahr

Die Selbstständigkeit

- Konfekt, Eis, kleine Gerichte
- Kalkulation, Beratung und Verkauf
- Abschlussprüfung (Gesellenprüfung)

Prüfungen und Abschluss

Eine Zwischenprüfung findet vor Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt: 2 praktische Aufgaben (höchstens 4 Stunden) und eine schriftliche Prüfung von höchstens 150 Minuten. Die Gesellenprüfung umfasst einen praktischen Teil (höchstens 12 Stunden) mit einer Hauptaufgabe, einer dreistöckigen Torte oder einem Schaustück (50 %), und 2 kurzen Aufgaben (je 25 %), danach eine schriftliche Prüfung in 4 Bereichen. Sie erhalten den Gesellenbrief der Handwerkskammer (HWK).

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ BERUFENET hebt handwerkliches Geschick, Sinn für Ästhetik und eine gute körperliche Verfassung hervor, zum Beispiel zum Heben schwerer Backbleche.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierte Konditorin oder qualifizierter Konditor

Tätigkeit in Konditorei, Café-Konditorei, Bäckerei, Hotel oder Restaurant.

MIT ERFAHRUNG

Spezialisierte Konditorin oder spezialisierter Konditor

Als Hotelkonditor oder in der Produktentwicklung in der Industrie arbeiten.

LANGFRISTIG

Konditormeister

Den Konditormeister oder einen Industriemeister ablegen und die Backstube leiten.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-KONDITOR-KONDITORIN/