



AUSBILDUNG KONDITOR/IN

Für diese Ausbildung ist der Hauptschulabschluss Voraussetzung. Die Aufstiegs- und Zukunftsaussichten sind jedoch für Bewerber mit einem höheren Schulabschluss besser.

1. Lehrjahr

- Arbeitsgeräte und ihre Verwendung
- Massen, Hefeteige, Mürbteige, Blätterteige
- Fonds, Sahne, Kreams
- Heimische und exotische Früchte
- Zusammensetzen und Ausgarnieren von Torten und Desserts

2. Lehrjahr

- Einzelheiten über Rohstoffe, Gewürze, Auswahl und Dosierung nach Rezept
- Makronen- und Florentinermassen abrösten
- Unterscheidung von deutschem, französischem und italienischem Butterkrem nach Herstellung und Verwendung
- Torten und Desserts mit Marzipan eindecken und mit Kuvertüre überziehen
- Pasteten mit verschiedenen Füllungen, z. B. Käse, Fleisch und Gemüse, herstellen

Zwischenprüfung

3. Lehrjahr

- Dekorationen aus Zucker, Marzipan und Kuvertüre herstellen
- Pralinenkörper füllen und überziehen
- Eistorten, Eisbecher und Eismixgetränke zusammensetzen und garnieren

Gesellenprüfung

