

# Konditor/Konditorin

---

## Adressaten

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgen eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Konditoren-Innung. Haben Sie diese erfolgreich abgeschlossen, dürfen Sie die Berufsbezeichnung "Konditorin/ Konditor" führen.

Bei erfolgreichem Abschluss der Ausbildung erwirbt man den Hauptschulabschluss, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag.

Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere Abschluss erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

## Unterrichtsinhalte

Der Unterricht wird in Teilzeitform unterrichtet. Dies bedeutet der Unterricht findet immer an einem bestimmten Tag in der Woche statt und aktuell 14-tägig an einem weiteren Tag.

Zusätzlich zu den Fächern Mathematik, Deutsch, Politik und Wirtschaft, werden die praxisorientierten Schwerpunkte der Lernfelder im berufspraktischen Unterricht in der Backstube unterrichtet.

Beispiele für die Inhalte der Lernfelder sind:

### **Im 1. Ausbildungsjahr**

Herstellen einfacher Teige und Massen

Gestalten, Werben, Beraten, und Verkaufen

....

### **Im 2. Ausbildungsjahr**

Herstellung von kleinen Gerichten

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts

....

### **Im 3. Ausbildungsjahr**

Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre

Herstellen von Spezialgebäcken

....

Im Rahmenlehrplan [Konditor/ Konditorin->](#) finden Sie weitere Informationen über die Inhalte der Lernfelder.

## Ausbildungsdauer

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.

Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule und wird mit der Gesellenprüfung beendet.

18 Monate nach Beginn der Ausbildung erfolgt eine Zwischenprüfung.

Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich.

## Abschluss

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer [Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. ->>](#)

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Hochschulreife** durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Perspektiven

Für Konditorinnen/Konditoren mit einem guten Abschluss sind die Arbeitsmarktchancen sehr gut. <https://web.arbeitsagentur.de/berufenet/beruf/3654>

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die Fachhochschulreife durch den Besuch einer [Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. -](#)

Die Louise-Schroeder-Schule bietet diese Möglichkeit an, bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Sekretariat.

## **Ansprechpartnerin**

Lore Bankowsky-Poetz

Tel.: 0611/315274

E-Mail: [Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de](mailto:Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de)

## **Informationen**

### **Konditoren-Innung Rhein-Main**

Hindenburgstraße 1

64295 Darmstadt

Telefon 06151 / 300 81 10

Telefax 06151 / 300 81 20

E-Mail: [info@kh-da-di.org](mailto:info@kh-da-di.org)

[www.kh-da.de/DA/innungen/konditoreninnung.html](http://www.kh-da.de/DA/innungen/konditoreninnung.html)

Sollte es zu Schwierigkeiten während der Ausbildung kommen, kann auch **QuaBB helfen.->>**

QuABB ist die Abkürzung für „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Klingt kompliziert, bedeutet aber einfach, dass wir Sie unterstützen, wenn es einmal nicht so gut läuft in der Ausbildung.

## **Weitere Infos zum Beruf:**

- [Informationen](#)