



## Bildungsordnung für den Lehrberuf

# Konditor/Konditorin

1. Berufsbild
2. Lehdauer und Abschluss
3. Referenzierungen des Berufsbildes
4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan
5. Umfang der formalen Ausbildung
6. Rahmenlehrplan



## 1. Berufsbild

Der Konditor/die Konditorin stellt Torten, Formstücke, Desserts, Salz- und Aperitifgebäck, Petit-Foures, Speiseeis, traditionelles Gebäck, Fruchtaufstriche und Sirupe, Dekorstücke, Dauerbackwaren, Kleingebäck und sonstige feine Backwaren her.

Dazu wiegt er/sie die Zutaten, z.B. Mehl, Schüttflüssigkeiten, Eier, Hefe, Gewürze, Butter und Zucker ab, knetet Teige und/oder schlägt Massen nach Rezeptur an. Der Konditor/die Konditorin formt die Teige bzw. Massen zu Gebäckstücken, überwacht den Produktionsablauf und den anschließenden Backvorgang des Gebäcks. Er füllt und garniert die Gebäckstücke aus.

Der Konditor/die Konditorin beherrscht die Planung und Durchführung arbeits- und backtechnischer Verfahren und beachtet die Methoden der Qualitätssicherung. Er/sie wendet die Vorschriften der Lebensmittelhygiene, des Lebensmittelrechts sowie der Arbeitssicherheit unter Anwendung von ernährungsphysiologischen sowie ökonomischen und umweltbezogenen Gesichtspunkten an.

Außerdem beherrscht der Konditor/die Konditorin die Grundlagen der Kalkulation und Kostenrechnung

Der Konditor/die Konditorin setzt sich mit Trends des Nahrungsmittelgewerbes auseinander und reagiert auf die aktuellen sowie saisonalen Marktbedürfnisse.

## 2. Lehrdauer und Abschluss

- > Lehrdauer: 3 Jahre
- > Abschluss: Berufsbefähigungszeugnis "Konditor/Konditorin"

## 3. Referenzierungen des Berufsbildes

|  |   |
|--|---|
| <b>Referenzierung<br/>CP ISTAT 2011</b>    | <b>Herstellung und Produktion von Gebäck, Teig- und Backwaren</b><br>7.3.2.6.2 - Maschinenbediener für die Zubereitung und Herstellung von Schokolade<br>7.3.2.9.0 - Maschinenbediener für die Herstellung von Gebäck und Backwaren<br>6.5.1.3.1 - Konditoren und Pralinenhersteller<br>6.5.1.2.1 - Bäcker<br>6.5.1.2.2 - Teigwarenhersteller |
| <b>Referenzierung<br/>ATECO 2007 ISTAT</b> | <b>Herstellung und Produktion von Gebäck, Teig- und Backwaren</b><br>10.71.10 - Produzione di prodotti di panetteria freschi<br>10.71.20 - Herstellung von Mehlspeisen  |



|   |  |
|---|--|
|   | <p>10.72.00 - Herstellung von Zwieback, Keksen, Dauerbackwaren</p> <p>10.73.00 - Herstellung von Teigwaren, Couscous und anderen Mehlprodukte</p> <p>10.85.04 - Herstellung von Fertigpizza</p> <p>10.85.05 - Herstellung von Nudelfertiggerichte</p> <p>10.85.09 - Herstellung von Fertiggerichten auf der Grundlage anderer Nahrungsmittel</p> <p>10.89.09 - Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln a.n.g.</p>  |
| <b>Zuordnung zu den Berufsbildern/Fachrichtungen des gesamtstaatlichen Verzeichnisses laut Staat-Regionen-Abkommen vom 1. August 2019</b> | <p>Fachkraft für Lebensmittelherstellung</p> <p>Fachrichtung: Herstellung von Gebäck, Teig- und Backwaren</p>  |
| <b>Zuordnung zu den Berufs- und Wirtschaftsbereichen des gesamtstaatlichen Verzeichnisses der Tätigkeiten und Qualifikationen</b>         | <p>Bereich: Lebensmittelherstellung</p> <p>Arbeitsprozess: Verarbeitung und Herstellung von Mehlspeisen, Teig- und Backwaren</p> <p>Aktivität: Industrielle Herstellung von Mehlspeisen, Teig- und Backwaren</p> <p>ADA.02.02.02 (ex ADA.2.143.422) – Industrielle Herstellung von Gebäck und Süßwaren</p> <p>Aktivität: Handwerkliche Herstellung von Teig- und Backwaren</p> <p>ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) Herstellung von handgefertigten Feingepäck</p> |
| <b>Zuordnung zum Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR)</b>  | Niveau 3   |

#### 4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan

| 1.– 3. Lehrjahr: Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln   |   |
|--|---|
| Kompetenzen  | Grundkenntnisse und Fertigkeiten  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Lehrling trägt die richtige Berufsbekleidung und achtet auf die persönliche Hygiene.</li> <li>• Der Lehrling richtet seinen Arbeitsplatz ein und hält diesen sauber.</li> <li>• Der Lehrling kennt alle nötigen Rohstoffe/Arbeitsmaterialien und</li> </ul> | <p><b>Grundkenntnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (Selbst)Organisation</li> <li>• Arbeitsmaterialien-Rohstoffe-Hilfsstoffe</li> <li>• Arbeitssicherheitsbestimmungen</li> <li>• HACCP, Hygiene und Umweltschutz</li> </ul> |



|  |  |
|--|--|
| <p>kann diese für die entsprechenden Arbeitsschritte bereitstellen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Lehrling kann in allen Handlungsfeldern dem Ausbildungsstand angemessene Zuarbeiten leisten, um selbständiges Arbeiten zu erlernen.</li> <li>• Der Lehrling kennt die erforderlichen Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien und hält diese ein.</li> <li>• Der Lehrling arbeitet und kommuniziert angemessen im Team.</li> <li>• Der Lehrling geht verantwortungsvoll mit Ressourcen (Zeit, Material, Mitarbeiter, Umwelt) um.</li> <li>• Der Lehrling kontrolliert, hinterfragt und verbessert seine Tätigkeit (Arbeitsabläufe, Ergebnisse...) und den Zeitaufwand kontinuierlich. Dabei schult er seine Fähigkeit Arbeitsprozesse logisch und folgerichtig durchzudenken.</li> <li>• Der Lehrling lernt nach und nach die Geräte kennen und diese verantwortungsvoll anzuwenden. Er kennt die Schutzmaßnahmen und Reinigungsvorschriften für die einzelnen Geräte.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommunikation und Teamarbeit</li> <li>• Qualitätssicherung</li> <li>• Zeitmanagement</li> <li>• Teamarbeit</li> <li>• Umgang mit Geräten und Maschinen (kneten, schlagen, mixen, ausrollen, gären, backen, frittieren, kühlen usw.)</li> <li>• Lagerungs- und Verpackungskriterien</li> <li>• Produktdeklaration</li> </ul> <p><b>Fertigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teige und Massen herstellen</li> <li>• Teige aufarbeiten, Teiglinge und Gebäckstücke fertigen</li> <li>• Gebäcke ausfertigen</li> <li>• Gärsteuerung erlernen</li> <li>• Backprozesse steuern</li> <li>• Kühlprozesse steuern</li> <li>• Produkte richtig lagern und verpacken</li> <li>• Lebensmittelsicherheit garantieren</li> <li>• aktives Zuhören üben</li> <li>• sich an die Gesprächsregeln halten</li> </ul> |
|--|--|

| 1. Lehrjahr   |  |   |
|---|--|---|
| Tätigkeiten   | Kompetenzen  | Grundkenntnisse und Fertigkeiten  |
| <p><b>1.1 Grundlegendes Modellieren und Garnieren</b></p> | <p>Der Lehrling beherrscht die wichtigsten Grundtechniken des Modellierens und Garnierens.</p> | <p><b>Grundkenntnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundtechniken des Modellierens und der Formgebung</li> <li>• Grundtechniken des Färbens (z.B. Airbrush)</li> <li>• Grundtechniken des Garnierens (z. B. Kakaomalerei, Spritztüten)</li> </ul> <p><b>Fertigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundtechniken des Modellierens und der Formgebung anwenden</li> <li>• Grundtechniken des Färbens anwenden</li> </ul> |



|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>1.2</b><br><b>Einfache Teige und Backwaren herstellen, aufarbeiten und backen</b>   | Der Lehrling stellt einfache Teige und Backwaren her. Er arbeitet sie auf, bäckt sie und stellt das Produkt fertig.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundtechniken des Garnierens anwenden</li> </ul> <b>Grundkenntnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geknetete und gerührte Grundteige (Hefeteige, Blätterteige, Mürbteige)</li> <li>• Gerührte und geschlagene Massen (Biskuitmassen, Sachermassen, Füllmassen, sonstige leichte und schwere Massen)</li> <li>• Gär- und Backprozess</li> </ul> <b>Fertigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptur analysieren</li> <li>• Rezeptur anpassen/umrechnen</li> <li>• Grundtechniken anwenden (wirken, aus-/ langrollen, flechten, ausstechen, schneiden, usw.)</li> <li>• Gebäckfehler erkennen</li> <li>• Aprikotieren, Glasieren, Überziehen, Bestreuen</li> </ul> |
| <b>1.3</b><br><b>Spezielle Teige herstellen, aufarbeiten, backen und fertigstellen</b> | Der Lehrling stellt spezielle Teige her. Er arbeitet sie auf, bäckt sie und stellt sie fertig. Er entwickelt ein Gefühl für Formen, Größen und Proportionen. | <b>Grundkenntnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Teige (Blätterteig, Plunderteig, Lebkuchenteig, Vollkornteig, Stollenteig, Gebilldebrot, Zelten, Früchtebrot, saisonsbezogene Teige)</li> </ul> <b>Fertigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeptur analysieren</li> <li>• Rezeptur anpassen/umrechnen</li> <li>• Tourieren</li> <li>• Aufarbeiten</li> <li>• Aprikotieren, Glasieren, Einstreichen</li> <li>• Gebäckfehler erkennen</li> <li>• Einteilen und schneiden</li> </ul>   |

| 2. Lehrjahr |  |  |
|-------------|--|--|
| Tätigkeiten | Kompetenzen  | Grundkenntnisse und Fertigkeiten   |
| <b>2.1</b>  | Der Lehrling modelliert gleichmäßig und in größerer Anzahl Figuren. Er/sie | <b>Grundkenntnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proportionieren und Modellieren</li> </ul> |



|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Modellieren von Figuren und Garnieren auf Torten</b>                         | beherrscht das Garnieren von Torten in einem angemessenen Zeitrahmen.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ästhetik und Ausdruck</li> </ul> <b>Fertigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proportionsgerechtes und gleichmäßiges modellieren</li> <li>• Gleichmäßiges Garnieren der Torte</li> <li>• Schattierungen und Kontraste einarbeiten (z.B. durch Air-Brush oder Pinsel)</li> <li>• Ordnungsgemäßes verpacken und präsentieren</li> </ul>  |
| <b>2.2<br/>Aus Massen Kuchen sowie feine Backwaren backen und fertigstellen</b> | Der Lehrling backt Kuchen und Massen und fertigt diese aus.   | <b>Grundkenntnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlagmethoden (1-2-3 Kesselmassen)</li> <li>• Kalt-, warmangeschlagene, abgeröstete und abgekochte Massen</li> <li>• Gebäckfehler</li> <li>• Backtriebmittel</li> </ul> <b>Fertigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anschlagtechniken beherrschen</li> <li>• Gebäckfehler vorbeugen</li> <li>• Produkte stilvoll verpacken</li> </ul>   |
| <b>2.3<br/>Torten und feine Backwaren füllen sowie fertigstellen</b>            | Der Lehrling stellt Füllungen, Glassuren und Dekorationen her. Er füllt Torten und feine Backwaren und stellt sie fertig. | <b>Grundkenntnisse</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Cremen (Sahne, Frucht usw.), Glassuren und Überzugsmassen</li> <li>• Warm/Kaltgelees</li> <li>• Frucht- und Cremeeinlagen</li> <li>• Dekorationen</li> <li>• Kühl- und Tiefkühltechnik</li> <li>• Gleichmäßiges Füllen, dünnes Einstreichen, Überziehen und Belegen</li> <li>• Lagerung</li> </ul> <b>Fertigkeiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verschiedene Cremen, Glassuren und Überzugsmassen herstellen</li> <li>• Warm/Kaltgelees herstellen</li> <li>• Frucht- und Cremeeinlagen herstellen</li> <li>• Torten und Backwaren füllen, einstreichen, überziehen und belegen</li> <li>• Konsistenz und Beschaffenheit von Cremen, Glassuren, Füllungen, Gelees und</li> </ul> |



|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>Canaches feststellen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cremen, Glassuren, Füllungen, Gelees und Canaches geschmacklich aufeinander abstimmen</li> <li>• Abgestimmtes Dekor aus Marzipan, Kuvertüre, Hippenmassen usw. herstellen</li> <li>• Torten und Backwaren fachgerecht zuschneiden</li> </ul> |
|--|--|---|

| 3. Lehrjahr  |   |  |
|--|---|--|
| Tätigkeiten  | Kompetenzen   | Grundkenntnisse und Fertigkeiten   |
| <p><b>3.1<br/>Mit Kuvertüren<br/>arbeiten und<br/>Schokoladespezialitäten<br/>herstellen</b></p> | <p>Der Lehrling arbeitet mit Kuvertüren und stellt Schokoladespezialitäten her.</p> | <p><b>Grundkenntnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Modelliertechniken (Marzipan, Schokolademodelliermassen, Gelatinezucker)</li> <li>• Temperiermethoden</li> <li>• Kuvertüre (Gießen von Hohlkörpern, Figuren und Schaustücken)</li> <li>• Sprühen (Airbrush und Sprühschokolade)</li> <li>• Aufbewahrung und Lagerung/Konservierung</li> </ul> <p><b>Fertigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperieren von Kuvertüren</li> <li>• Herstellung von Pralinenfüllungen</li> <li>• Herstellung und Ausfertigung von Pralinen,</li> <li>• Herstellung von gefüllten Schokoriegeln und -tafeln sowie anderen Schokoladespezialitäten</li> <li>• Konsistenz, Beschaffenheit und Geschmack von Füllungen abstimmen</li> </ul> |
| <p><b>3.2<br/>Zucker verarbeiten<br/>und Speiseeis<br/>herstellen</b></p>                        | <p>Der Lehrling arbeitet mit Zucker und stellt Speiseeis her.</p>                   | <p><b>Grundkenntnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zuckerkochstufen</li> <li>• Zuckertechniken</li> <li>• Zuckerkunstarbeiten</li> <li>• Farbgestaltung und Ästhetik</li> <li>• Pasteurisierungsverfahren</li> <li>• Umgang mit Eismaschine</li> <li>• Grundbestandteile des Speiseeises (Kalkulation und Berechnung)</li> </ul>   |



|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätserhaltung und Lagerung</li> </ul> <p><b>Fertigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zucker gießen, ziehen</li> <li>• Karamell und Krokant herstellen</li> <li>• Gekochten und geschmolzenen Zucker verarbeiten</li> <li>• Rohstoffe auswählen und Qualität beurteilen</li> <li>• Rohstoffe vorbereiten</li> <li>• Farbe, Geschmack und Schmelz des Speiseeises beachten</li> </ul>  |
| <p><b>3.3</b><br/> <b>Kreieren von aufwendigen Dekorstücken für besondere Anlässe</b></p> | <p>Der Lehrling kreiert aufwendige Dekorstücke für besondere Anlässe.</p> | <p><b>Grundkenntnisse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proportionen</li> <li>• Aufwendige Techniken mit Marzipan, Zucker, Schokolade</li> <li>• Farbgestaltung</li> <li>• Lagerung der Dekorstücke</li> <li>• Transport und Verpackung</li> </ul> <p><b>Fertigkeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Flächengestaltung</li> <li>• Figuren aus Marzipan, Schokolade, Zucker und Krokant für besondere Anlässe herstellen</li> <li>• Zucker blasen, ziehen und gießen</li> <li>• Farbgestaltung der Dekorstücke (Einfärben, Airbrushtechnik, Pinseltechnik) anwenden</li> <li>• Schokoladedekorstücke herstellen</li> <li>• Dekormassen auswählen und herstellen</li> <li>• Spezielle Modellier Techniken beherrschen und einsetzen</li> <li>• Schriften und Garnierungen passend einsetzen</li> <li>• Ausfertigung effektiv und passend einsetzen</li> <li>• Dekorstücke effektiv präsentieren</li> <li>• Dekorstücke lagern</li> </ul> |





## 5. Umfang der formalen Ausbildung

1.200 Stunden Unterricht in 3 Jahren, 400 Stunden pro Schuljahr

## 6. Rahmenlehrplan

Die Ressorts für die deutsche und italienische Berufsbildung weisen die nachstehenden Tätigkeitsbereiche und entsprechende einschlägige Sachkenntnisse sowie Arbeitsabläufe für das Berufsbild **Konditor/Konditorin** aus:

| Tätigkeitsbereiche                       | Kompetenzen  |
|--|--|
|  | Die Lehrlinge können:  |
| <b>Sicherheit und Prävention</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• sicher arbeiten, dabei die Bestimmungen für Hygiene und Umweltschutz einhalten, Gefahren für sich selbst, für andere und die Umwelt erkennen und diesen vorbeugen;</li> </ul>   |
| <b>Teige, Massen und Backwaren</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• aus verschiedenen Teigen Backwaren aufarbeiten;</li> <li>• aus Massen Kuchen sowie feine Backwaren herstellen;</li> <li>• Torten sowie feine Backwaren füllen und fertigstellen;</li> </ul>   |
| <b>Modellieren und Garnieren</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf Torten Figuren modellieren sowie Torten garnieren;</li> <li>• mit Kuvertüren arbeiten und Schokoladespezialitäten herstellen;</li> <li>• Pralinen und Dekorstücke nach geschmacklichen und optischen Qualitätsanforderungen herstellen;</li> <li>• Dekorstücke für besondere Anlässe ausfertigen und präsentieren;</li> </ul> |
| <b>Speiseeis und Zuckerspezialitäten</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseeis und Zuckerspezialitäten herstellen und präsentieren.</li> </ul>   |

Die weitere Aufgliederung der Kompetenzen und der dazugehörigen Fertigkeiten und Grundkenntnisse, so wie von den Rahmenrichtlinien vorgesehen (Beschluss der Landesregierung vom 16.07.2012, Nr. 1095), wird von der deutschen beziehungsweise der italienischen Berufsbildung gemäß ihren didaktischen Konzepten vorgenommen: in der deutschen Berufsbildung im Rahmen des Lernfeldkonzeptes, in der italienischen Berufsbildung im Rahmen von Modulen.

Über die berufsfachlichen Kompetenzen hinaus, die für die einzelnen Lehrberufe vorgesehen sind, wird die Entwicklung der staatsbürgerlichen und der für das lebenslange Lernen maßgeblichen Schlüsselkompetenzen gewährleistet (Ministerialdekret 139/2007).