


AUSBILDUNG · SÜSSES HANDWERK MIT KUNST UND PRÄZISION

Konditor/in

Du backst gern und willst Menschen mit süßen Kreationen begeistern? Dann ist die Ausbildung zum/zur Konditor/in vielleicht genau dein Ding. Du stellst kunstvolle Torten, feines Gebäck, Pralinen und Desserts her. Deine Produkte schmecken gut und sehen besonders aus. Dafür brauchst du Geschick, Genauigkeit, Kreativität und einen Sinn für schöne Dinge. Hier erfährst du, was du als Konditor/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.


3 Jahre

Dauer


**dual,
Gastronomie,
Hotel, Tourismus**
Ausbildung

1.070 €

1. Jahr


keine Vorgabe

Schulabschluss


B2

Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?
Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilen sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)		20 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)		38 %
Abitur / Fachabitur		29 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?
B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT
Wie hieß der Beruf früher?

In der DDR hieß der Beruf: Backwarenfacharbeiter/in (Schwerpunkt Konditor)

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Konditor/in?

Dein Alltag besteht aus frischen Backwaren, genau abgewogenen Zutaten und kunstvollem Dekorieren. Du bist Handwerker/in, Chemiker/in und Künstler/in in einer Person. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Teige, Massen und Cremes

Du stellst Mürbeteig, Hefeteig, Biskuit, Brandmasse, Buttercreme und Sahnecreme her. Dabei achtest du auf Mischverhältnisse und Temperaturen.

Füllen

Du füllst Tortenböden mit Cremes, Früchten oder Mousse und setzt die Schichten zusammen.

Spezialitäten

Du machst Pralinen, Konfekt, Eis, Baumkuchen, Desserts und auch salzige Snacks.

Hygiene

Du hältst deinen Arbeitsplatz, Maschinen und Kühlräume sauber.

Wo arbeitest du als Konditor/in?

Du arbeitest meist in Konditoreien, Bäckereien mit Konditoreiabteilung und Pâtisseries. Auch Hotels und Restaurants mit eigener Pâtisserie suchen Konditor/innen. Aus einfachen Zutaten zauberst du dort kleine Kunstwerke.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Konditor/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Die Ausbildung ist ein anerkannter dualer Ausbildungsberuf und dauert in der Regel 3 Jahre. In der Backstube lernst du die Praxis. In der Berufsschule geht es um Rohstoffkunde, Rezepte, Hygiene und Betriebswirtschaft.

Das lernst du unter anderem:

Rohstoffkunde

Mehl, Zucker, Eier, Schokolade, Früchte und Gewürze und wie du sie verarbeitest

Verzieren

Dekortechniken, Marzipan- und Zuckerfiguren, Spritzbeutel und Schablonen

Maschinen

Backöfen, Rührmaschinen, Kühlgeräte und Spezialwerkzeuge

Betriebswirtschaft

oft auch Grundlagen von Betriebsführung und Marketing

Backen und Kühlen

Du bäckst Kuchen, Tortenböden und Gebäck und kühlst die Produkte richtig.

Verzieren

Du garnierst mit Sahne, Marzipan, Schokolade oder Früchten. Du modellierst Figuren aus Zucker oder Schokolade und schreibst Beschriftungen.

Neue Ideen

Du probierst neue Rezepte und Techniken aus und erfüllst Kundenwünsche, zum Beispiel bei Hochzeitstorten.

Lagerung und Qualität

Du lagerst Zutaten und Produkte richtig und prüfst ihre Frische.

Herstellung

Teige, Massen, Cremes, Füllungen und Glasuren

Hygiene und Lebensmittelrecht

Lebensmittelhygiene, Infektionsschutz und gesetzliche Regeln

Kalkulation

Rezepte kalkulieren, Mengen berechnen und den Einkauf planen

Welche Voraussetzungen brauchst du als Konditor/in?

Was solltest du mitbringen?

- einen Hauptschulabschluss oder einen mittleren Schulabschluss
- Leidenschaft fürs Backen
- Kreativität und Sinn für schöne Dinge
- Fingerspitzengefühl und handwerkliches Geschick
- eine sorgfältige und saubere Arbeitsweise

- Geduld und Genauigkeit
- Belastbarkeit, denn du stehst früh auf und viel
- keine Allergien gegen gängige Lebensmittel wie Mehl
- gute Mathekenntnisse für Mengen und Rezepturen

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	1.070 €
2. Ausbildungsjahr	1.140 €
3. Ausbildungsjahr	1.280 €

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Konditor/in zu dir?

Du bist kreativ und arbeitest gern genau? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Arbeit mit Lebensmitteln

Torten, Kuchen, Pralinen und andere Süßigkeiten entstehen in deinen Händen.

Kreativität

Du entwickelst neue Kreationen und Designs.

Präzision

Geschick und ein Auge für Details zahlen sich aus.

Freude verschenken

Deine Torten machen Geburtstage, Hochzeiten und Feste besonders.



VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Konditor/in?

Was du als Konditor/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Geburtstagstorten verziert, Zutaten genau abwägt und Plätzchen in feinen Formen aussticht, zeigt Betrieben Fingerspitzengefühl und Genauigkeit. Wer früh am Morgen zum Schwimmtraining geht oder für den Kuchenbasar der Schule backt, beweist Ausdauer und Engagement. Wenn dich Brot und Brötchen reizen, schau dir **Bäcker/in** an. Für warme Küche und ganze Menüs passt **Koch/Köchin**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern ...

- ✓ Torten und Cupcakes liebevoll verziert **Kreativität**
- ✓ Rezepte genau abwiegst und umrechnest **Genauigkeit**
- ✓ Plätzchen ausstichst und fein dekorierst **Fingerspitzengefühl**
- ✓ früh morgens zum Schwimmtraining gehst **Durchhaltevermögen**
- ✓ für den Kuchenbasar der Schule backst **Engagement**

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 130

Betriebe bilden aus

Platz 118 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 2. Betrieb

bildet auch Bäcker/in aus.

Fast jeder 2. bildet auch Fachverkäufer/in
Lebensmittelhandwerk aus.

WO?

Bayern		20
Baden-Württemberg		20
Nordrhein-Westfalen		20

Die meisten Betriebe: Berlin, Landkreis Esslingen,
Hamburg

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?



Scannen und Ausbildungsbetriebe in
deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Menschen schätzen besondere Torten für Feiern, Pralinen als Geschenk oder ein feines Stück Kuchen zum Kaffee. Deshalb ist dein Können gefragt. Hier kannst du arbeiten:

- in Konditoreien und Bäckereien mit Konditoreiabteilung
- in Pâtisseries und Confiseries
- in Hotels und Restaurants mit eigener Pâtisserie
- in Cafés und Backshops
- auf Kreuzfahrtschiffen
- in der Lebensmittelindustrie bei der Entwicklung und Produktion von Süßwaren
- selbstständig: mit eigenem Café oder eigener Konditorei

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

- Konditormeister/in: Du übernimmst Führung, bildest Nachwuchs aus und kannst einen eigenen Betrieb gründen.
- Betriebswirt/in HWK: für die Führung eines eigenen Unternehmens
- Pâtissier/e: für feine Desserts in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- Diätkonditor/in: für Produkte bei Unverträglichkeiten und besonderen Ernährungsformen
- Techniker/in für Lebensmitteltechnik: für Produktion und Qualitätssicherung in der Industrie
- Geprüfte/r Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk: wenn du Backkunst mit Verkaufstalent verbinden willst
- Studium: mit Hochschulzugangsberechtigung zum Beispiel Lebensmitteltechnologie, Ökotrophologie oder Produktdesign

KURZ GESAGT

Fazit: Künstler/in für süße Kreationen

Als Konditor/in verbindest du Genuss, Kreativität und Handwerkskunst. Du machst Menschen mit süßen Kreationen glücklich. Die Ausbildung dauert in der Regel 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder eine eigene Konditorei eröffnen.

Lust bekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Gastronomie, Hotel, Tourismus.



Heiko Wohlgemuth

Gründer von karrieremag.de

„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben.“



Betriebe in deiner Nähe

Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.

dein-ausbildungsplatz.de



Das ganze Profil online

Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.

karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de