

AUSBILDUNG · DU MACHST NASCHEN ZUM BERUF

Süßwarentechnolog/in

Süßigkeiten sind dein Ding? Dann bringt dich die Ausbildung zum/zur Süßwarentechnolog/in ganz nah an Schokolade, Kekse und Bonbons. Du stellst Süßwaren her und entwickelst neue Kreationen, die Menschen begeistern. Im Labor fertigst du kleine Proben und bewertest sie. Danach gehen die besten Ideen in die große Produktion. Du bedienst Maschinen und Anlagen, prüfst die Qualität und achtest streng auf Hygiene. Genuss und Technik gehören bei dir zusammen. Hier erfährst du, was du als Süßwarentechnolog/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

Früher hieß dieser Beruf Fachkraft Süßwarentechnik.

3 Jahre	dual, Industrie	1.201 € bis 1.369 €	keine Vorgabe	B2
Dauer	Ausbildung	1. Jahr	Schulabschluss	Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	7 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	45 %
Abitur / Fachabitur	41 %

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?

Du hörst im Betrieb noch einen älteren Namen? Gemeint ist meist dieser Beruf. Der Name hat sich mehrmals geändert. Seit 2014 heißt er so wie heute.

ab 1949 bis 1980	ab 1949 bis 1980	1980 bis 2014	seit 2014
~~Bonbonmacher/in~~	~~Konfektmacher/in~~	~~Fachkraft für Süßwarentechnik~~	**Süßwarentechnolog/in**

In der DDR hieß der Beruf: Facharbeiter/in für Dauerback- und Teigwaren, Facharbeiter/in Dauerbackwaren, Süßwarenfacharbeiter/in

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

Was macht ein/e Süßwarentechnolog/in?

Im Berufsalltag hast du viele Aufgaben. Das sind die wichtigsten:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Produktion
Du stellst Süßigkeiten, Kekse, Schokolade und andere süße Leckereien her. Das machst du in großen Produktionsstätten oder in kleinen Manufakturen, in denen Schokolade noch von Hand entsteht.

Rezeptentwicklung
Mit deinen Kolleg/innen entwickelst du neue Rezepte und verbesserst bestehende. Du kannst auch daran arbeiten, Zutaten wie Gelatine zu ersetzen.

Qualitätskontrolle
Du probierst und prüfst deine Produkte. Geschmack, Konsistenz und Aussehen müssen stimmen.

Hygiene und Lebensmittelsicherheit
Du hältst Hygienevorschriften und Standards für Lebensmittelsicherheit genau ein. So schützt du die Gesundheit der Kund/innen.

Warum ist der Beruf so spannend?

Du bist live dabei, wenn neue Naschereien entstehen. Deine eigenen Ideen können süße Wirklichkeit werden. Mit deinen Produkten machst du Jung und Alt eine Freude. Zu jeder Saison kannst du mit einer neuen Idee punkten. Fruchtig, sauer oder lieber klassisch? Du entscheidest mit.

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

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert drei Jahre. In dieser Zeit legst du selbst Hand an viele Süßigkeiten.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Süßwaren herstellen
Du lernst, nach welchen Rezepten welche Süßwaren entstehen. Du kennst die nötigen Rohstoffe und Mengen, planst die Produktion und bedienst Maschinen und Anlagen.

Qualitätskontrolle
Du bewertest Maße, Konsistenz, Geschmack und Aussehen. Bei Mängeln findest du die Ursache und behebst sie. Jeden Schritt dokumentierst du im Protokoll.

Maschinen warten
Nach der Produktion reinigst du Maschinen und Anlagen. Bei Störungen legst du selbst Hand an oder holst den technischen Support.

Neue Süßwaren entwickeln
Du bist an der Ideenfindung beteiligt und hilfst bei ersten Prototypen. Diese werden dann verbessert und in großen Mengen produziert.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Süßwarentechnolog/in?

Was solltest du mitbringen?

- die Mittlere Reife
- Freude an Lebensmitteln und Süßwaren
- technisches Verständnis für Maschinen und Anlagen
- Sorgfalt und Sinn für Hygiene
- Kreativität und einen guten Geschmackssinn
- Bereitschaft zur Schichtarbeit

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**1.201 € bis 1.369 €**
2. Ausbildungsjahr	**1.367 € bis 1.500 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.460 € bis 1.657 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

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

Schokolade und Gummibärchen reichen dir als Grund noch nicht? Das spricht außerdem für die Ausbildung:

Hobby als Beruf
Du stellst Schokolade, Bonbons und Kekse her und hast den ganzen Tag mit Naschkram zu tun.

Zulagen
Für Schichtarbeit kannst du Zulagen bekommen.

Vielseitiges Können
Du lernst viele Techniken und Verfahren kennen. So bist du in der Branche gut aufgestellt.

Kreativität
Du bringst eigene Ideen in neue Produkte ein.

Du suchst eine Alternative in der Lebensmitteltechnik? Schau dir Lebensmitteltechnische Assistenz, Milchtechnolog/in, Weintechnolog/in oder Verfahrenstechnolog/in für Mühlen- und Getreidewirtschaft an.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Süßwarentechnolog/in?

Was du als Süßwarentechnolog/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer Kekse und Pralinen nach eigenem Rezept backt, beim Kuchenbasar für die Klassenfahrt mithilft oder neue Schokosorten genau vergleicht, zeigt Betrieben Kreativität, Sorgfalt und einen feinen Geschmackssinn. Ein Nebenjob in der Bäckerei beweist dazu, dass du Hygiene ernst nimmst und früh fit bist. Wenn dich Käse und Joghurt reizen, schau dir **Milchtechnolog/in** an. Für Torten in Handarbeit passt **Konditor/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ Kekse, Kuchen oder Pralinen nach eigenem Rezept backst — Kreativität
- ✓ neue Süßigkeiten testest und genau bewertest — Geschmackssinn
- ✓ beim Kuchenbasar oder Schulfest mithilfst — Engagement
- ✓ in der Bäckerei oder im Café jobbst — Sorgfalt
- ✓ dich fragst, wie Maschinen in Fabriken funktionieren — Technikverständnis

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

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 60

Betriebe bilden aus

Platz 169 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Jeder 3. Betrieb

bildet auch Fachkraft Lagerlogistik aus.

Fast jeder 3. bildet auch Industriekaufmann/frau aus.

WO?

Nordrhein-Westfalen	20
Bayern	7
Niedersachsen	7

Die meisten Betriebe: Städteregion Aachen, Kreis Borken, Kreis Segeberg

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Nach der Ausbildung sammelst du Berufserfahrung. Deutschland hat eine große Süßwarenindustrie. Für einen Betriebswechsel musst du eventuell umziehen.

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Weiterbildung
Du bildest dich fort und öffnest dir Türen in der gesamten Lebensmittelindustrie.

Forschung und Entwicklung
Du spezialisierst dich und entdeckst immer neue Geschmäcker.

Internationaler Vertrieb
Mit passender Fortbildung verkaufst du Süßwaren auch im Ausland.

Eigene Süßigkeiten
Du stellst deine eigenen Produkte her.

Mit Berufserfahrung und Spezialisierung steigt dein Gehalt.

KURZ GESAGT

Fazit: Süße Ideen mit Technik

Als Süßwarentechnolog/in bist du bei Entwicklung und Herstellung von Süßwaren und Schokolade dabei. Du bekommst spannende Einblicke in die Süßwarenproduktion. Die Ausbildung dauert drei Jahre. Schichtdienst gehört oft dazu. Danach kannst du dich weiterbilden oder in Forschung und Entwicklung gehen.

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

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Industrie.



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