

Konditor/in



Zuckerfee

■ Was machen Konditoren?

Konditoren stellen hauptsächlich süße Backwaren her. Dazu gehören vor allem Torten, Kuchen, Desserts usw. Die zubereiteten Teige werden gebacken und mit verschiedenen Cremes oder Sahne gefüllt. Abschließend folgen noch die Verzierung und Garnierung der Gebäcke.

■ Die Voraussetzungen

- guter Geruchs- und Geschmacksinn
- künstlerisches Talent zum Gestalten, Garnieren und Verzieren
- selbstverständlicher Umgang mit Sauberkeit und Hygiene
- gute Kenntnisse in Kunst, Chemie und Mathematik
- erweiterte Berufsbildungsreife, gern auch Abitur

■ Ausbildungsinhalte

- Verarbeiten von Rohstoffen und Vorprodukten
- Messen und Abwiegen von Zutaten und Mischen nach Rezepturen
- Herstellen von Süßwaren wie Torten oder Pralinen
- Anwendung von Vorschriften der Lebensmittelhygiene
- Bedienen und Pflegen von Maschinen und Geräten

■ Karrieremöglichkeiten: Konditormeister, Lebensmitteltechniker, Lebensmitteltechnologe (mit Abi), Abteilungsleiter, Betriebswirt d. H., Selbstständigkeit

Wir bilden Dich aus!

Das sind wir:

Seit 1926 steht das Traditionsunternehmen Thonke bei der Herstellung von Brot- und Backwaren für hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Als Familienunternehmen in der vierten Generation stellen wir die Wünsche unserer Kunden stets in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Heute ist die Bäckerei Thonke ein modernes Handwerksunternehmen mit 58 Filialen und ca. 400 Mitarbeitern in Brandenburg und Sachsen-Anhalt.

Erstmal schnuppern?

Kein Problem! Melde Dich einfach bei uns zu einem Praktikum oder Ferienjob an und gewinne erste Einblicke in unsere Bäckerei.

Wir freuen uns auf Dich!

Alle Ausbildungen dauern 3 Jahre und finden im dualen System statt. Die Berufsschulen sind in Brandenburg bzw. Stendal.