

FACHBEREICH

BÄCKEREI KONDITOREI SYSTEMGASTRONOMIE

BILDUNGSGANG

Konditor / Konditorin

KD



VORAUSSETZUNG

- Abgeschlossener Ausbildungsvertrag

DAUER

- 3 Jahre
- Unter bestimmten Voraussetzungen kann eine verkürzte Ausbildungszeit beantragt werden

ERREICHBARE ABSCHLÜSSE

- Erweiterter Erster Schulabschluss (HSA 10)
- Mittlerer Schulabschluss (FOR)
- Mittlerer Schulabschluss mit Berechtigung zum Besuch der gymnasialen Oberstufe (FOR-Q)

BESCHREIBUNG

Das Konditorenhandwerk braucht heute und in Zukunft qualifizierte Mitarbeiter/innen, die das hohe Qualitätsniveau bei der handwerklichen Herstellung erfüllen. Mit der fundierten Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor erwirbst Du die notwendigen Fähigkeiten, um Kunden und Gäste in Konditorei und Café mit der Vielfalt an Konditor- eispezialitäten zu begeistern.

Im Bildungsgang erwarten Dich wöchentlich durchschnittlich 12 Unterrichtsstunden, spannende Projekte und folgende Lernfelder:

- Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin / eines neuen Mitarbeiters
- Herstellen einfacher Teige / Massen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

- Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Planen einer Aktionswoche
- Herstellen von Speiseeis
- Herstellen von Spezialgebäcken
- Verarbeitung von Zucker
- Arbeiten mit Marzipan
- Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Konfitüre

INFOS UNTER DER KONTAKTADRESSE:

Sophie-Scholl Berufskolleg

für Gesundheitsmanagement und europäische Bildung

Dahlmannstraße 26, 47169 Duisburg

E-Mail: beratung@sophie-scholl-bk.eu

Web: www.sophie-scholl-berufskolleg.de

BILDUNGSGANG KD

