

Konditorin (Zuckerbäckerin)

Hotel und Gastgewerbe

Meine Tätigkeiten:

- Ich backe und verziere Torten, Kuchen, Gebäck und stelle Schokoladenwaren her:
 - o Ich bereite die Zutaten (z.B. Mehl, Fett, Eier, Zucker) vor, wiege sie und verarbeite sie mit den Händen oder mit einer Knet- oder Rührmaschine zu einem Teig.
 - o Ich forme die Teige mit den Händen oder mit der Maschine und fülle sie in Backformen.
 - o Ich heize den Backofen vor, stelle die richtige Temperatur ein, und backe die Backwaren.
 - o Ich stelle verschiedene Füllungen (z.B. Nuss-, Mohn- oder Topfenfüllungen) und Cremes (z.B. Butter-, Vanille- oder Schokoladecreme) her, mit denen ich die Backwaren fülle und verziere.
- Ich pflege Maschinen, Öfen, Backbleche und Backformen und halte sie sauber.



Meine Stärken:

- Ich bin kreativ.
- Ich bin gesund und fit.
- Ich kann lange stehen.
- Ich kann mit meinen Händen und Fingern gut arbeiten.
- Ich kann gut organisieren.
- Ich habe einen guten Geruchs- und Geschmacks-sinn.

Einkommen:



Aufstiegsmöglichkeiten:

- Vorarbeiterin
- Backstubenleiterin
- Abteilungsleiterin
- Hygienemanagerin

Meine Ausbildung:

Lehre

Mittlere/Höhere Schule

UNI/FH/PH

Sonstige Ausbildung

Keine Ausbildung



FRAUEN
SERVICE
BERATUNG · BILDUNG · FORSCHUNG
www.famme.at

Gefördert durch

bm:uk
Bundesministerium für
Unterricht, Kunst und Kultur



Text: Frauenservice

