



[Die Tätigkeit im Überblick](#)  
[Arbeitsbereiche/Branchen](#)  
[Zugang zur Tätigkeit](#)  
[Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen](#)  
[Kompetenzen](#)  
[Medien \(Bücher, Zeitschriften, Internet u. weitere Quellen\)](#)  
[Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen](#)

## Die Tätigkeit im Überblick

Konditorhelfer/innen führen Zuarbeiten für den Konditor/die Konditorin bei der Herstellung von Kuchen, Torten, Feinbackwaren und sonstigen Konditoreierzeugnissen aus. Beispielsweise waschen und entkernen sie Obst, belegen Kuchen, schneiden, portionieren und verteilen diese auf Bleche oder füllen Teigtaschen. Die Feinbackwaren werden von ihnen sortiert und verpackt. Ebenso gehört die Mitarbeit im Service in einem angeschlossenen Café zum Aufgabenbereich von Konditorhelfern und -helferinnen. Auch Aufräum-, Spül- und Reinigungsarbeiten werden von Konditorhelfern und -helferinnen ausgeführt.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Arbeitsbereiche/Branchen

- Backwaren-, Konditoreiwarenherstellung
  - Herstellung von Konditorwaren, z.B. Konditoreien, Confisereien und Feinbäckereien
  - Herstellung von Backwaren (ohne Konditor- und Dauerbackwaren), z.B. Bäckereien und Backhäuser mit Feinbackwarensortiment
- Hotel- und sonstiges Beherbergungsgewerbe
  - Hotels (ohne Hotels garnis), z.B. Patisseriebereich in großen Hotel- und Restaurantbetrieben

Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten in folgenden Arbeitsbereichen/Branchen:

- Gastronomie, Catering
  - Cafés, z.B. Konditorei-Cafés
- Einzelhandel
  - Einzelhandel mit Back- und Süßwaren, z.B. Konditoreien und Konditoreiabteilungen in Warenhäusern

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Zugang zur Tätigkeit

Eine Ausbildung wird nicht vorausgesetzt, Konditorhelfer/innen werden am Arbeitsplatz in ihre Tätigkeiten eingewiesen. Förderlich ist Berufserfahrung in der Genuss- oder Lebensmittelherstellung oder eine Vortätigkeit als Küchenhelfer/in.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen

Sie suchen für den Ausgangsberuf Konditorhelfer/in verwandte Berufe oder Tätigkeiten, auf die Sie sich bewerben können, ohne eine neue Ausbildung zu absolvieren? Oder sind Sie Arbeitgeber und suchen nach einer Alternative für die Besetzung einer Arbeitsstelle? Hier finden Sie verwandte Berufe, die als Job- bzw. Besetzungsalternativen relevant sein können. Bei manchen Alternativen werden nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs angeboten, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

### Job- und Besetzungsalternativen

#### für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Bäckerhelfer/in in **BERUFENET**

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen ist unter Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen abrufbar.

[\(zum Seitenanfang\)](#)

# Kompetenzen

## Kompetenzen

- Beladen, Entladen (Ausbildung)
- Handwerkliche Kenntnisse (Ausbildung)
- Konditoreiwaren (Ausbildung)
- Lagerarbeit (Ausbildung) (Arbeitsbereich/Funktion)
- Ofenarbeit (Ausbildung)
- Qualitätskontrolle (Ausbildung) (Arbeitsbereich/Funktion)
- Reinigen (Ausbildung)
- Sortieren (Ausbildung)
- Transport (Ausbildung) (Arbeitsbereich/Funktion)
- Verpacken (Ausbildung)

## Weitere Kompetenzen

- Anrichten (Lebensmittel)
- Kneten
- Lebensmittelhygiene (Ausbildung)
- Restaurantservice
- Spülen (Ausbildung)
- Teigmachen in **KURSNET**

## Soft Skills

- Sorgfalt
- Zuverlässigkeit

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## Medien (Bücher, Zeitschriften, Internet u. weitere Quellen)

### Informationsangebote der Bundesagentur für Arbeit

- **BBZ Beruf Bildung Zukunft - Gastgewerbe, Hauswirtschaft, Ernährung, Reinigung, Umweltschutz (Heft 12)**  
Broschüre erhältlich im Berufsinformationszentrum (BIZ)

### Informationen von Ministerien, Verbänden und Organisationen

- Das Konditorenhandwerk  
Eine Information des Deutschen Konditorenbunds

### Fachzeitschriften

- **Back Journal für Bäcker und Konditor**  
Verlag: BackMedia Verlagsgesellschaft mbH  
Internet
- **BÄKO-Magazin**  
Verlag: Chmielorz  
Internet  
Offizielles Organ der Wirtschaftsorganisationen des Bäcker- und Konditorenhandwerks
- **Bäcker und Konditor**  
Verlag: Gildefachverlag
- **Konditorei und Café**  
Verlag: Hugo Matthaes Druckerei und Verlag  
Internet  
Offizielles Organ des Deutschen Konditorenbundes

## Auswahl an Büchern/Medien, die im Buchhandel erhältlich sind

- **Das Konditorbuch**  
Verfasser: Josef Loderbauer  
Verlag: Handwerk und Technik  
Erscheinungsjahr: 2003
- **Pâtisserie. Meisterhafte Pâtisserie für Hotel, Konditorei und Restaurant in Beschreibungen und Rezepten**  
Verfasser: Kurt Matheis  
Verlag: H. Matthaes  
Erscheinungsjahr: 2002

[\(zum Seitenanfang\)](#)

## **Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen**

- **Deutscher Konditorenbund (BIV)**  
Speicker Straße 13  
41061 Mönchengladbach  
Fon: 0 21 61/83 31 37  
Fax: 0 21 61/83 16 18  
eMail: dkb@konditoren.de  
Internet: <http://www.konditoren.de>
- **Arbeitgebervereinigung  
Nahrung und Genuß e.V.  
(ANG)**  
Mengendamm 16 D  
30177 Hannover  
Fon: 05 11/62 62 94-6  
Fax: 05 11/62 62 94-70  
eMail: [info@ang-online.de](mailto:info@ang-online.de)  
Internet: <http://www.ang-online.de>
- **Gewerkschaft  
Nahrung-Genuss-Gaststätten  
(NGG)**  
Haubachstraße 76  
22765 Hamburg  
Fon: 0 40/3 80 13-0  
Fax: 0 40/3 89 26 37  
eMail: [hauptverwaltung@ngg.net](mailto:hauptverwaltung@ngg.net)  
Internet: <http://www.ngg.net/>

[\(zum Seitenanfang\)](#)