



## Information

### Berufsbild des Konditorhandwerks

Auszug aus der Konditormeisterverordnung vom 12.10.2006

#### Tätigkeiten:

- Torten und Dessertvariationen entwerfen, herstellen und gestalten
- Feine Backwaren aus Teigen, insbesondere Hefe-, Plunder-, Blätter-, Mürbe- und Lebkuchenteig, sowie aus Massen, insbesondere Baumkuchen, Sand- und Bisquitmasse, entwerfen, herstellen und gestalten
- Füllungen herstellen sowie Früchte haltbar machen und verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen
- Schokolade, Marzipan und Nougat unter Beachtung gestalterischer Aspekte modellieren, schminken, garnieren und dekorieren
- Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker planen, herstellen, gestalten und dekorieren
- Pralinen mit verschiedenen Füllungen entwerfen, herstellen, garnieren und dekorieren
- Speiseeiserzeugnisse und Süßspeisen entwerfen, herstellen, gestalten und garnieren
- pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Fours und gefüllte Pasteten, planen, herstellen und garnieren
- einfache Gerichte aus frischen Rohstoffen zubereiten und garnieren
- warme und kalte Getränke herstellen und dekorieren
- Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte planen, herstellen, arrangieren und dekorieren

