

Willkommen

als
Konditorin / Konditor

**am Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11
in Wuppertal**



Kontakt

Konditorin/
Konditor

Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11

42109 Wuppertal

Fon 0202 563 2151
Fax 0202 563 8064
Mail bk.kohlstrasse@stadt.wuppertal.de
URL www.berufskolleg-kohlstrasse.de

Beratung:

Herr Roth
Raum CE.05
nach Anmeldung
uwe.roth@stadt.wuppertal.de

Anfahrt mit dem PKW:

A 46 Ausfahrt Wuppertal Elberfeld,
abbiegen Richtung Elberfeld/ Universität,
an der 2. Ampel rechts abbiegen (Uellendahler
Straße), 3. Straße links abbiegen (Kohlstraße)

Anfahrt mit dem Bus:

Ab Wuppertal HBF,
Linie 625 Richtung Raukamp Schleife oder
Linie 635 Richtung Markland
bis Haltestelle Kohlstraße



Konditorin/
Konditor

Berufskolleg Kohlstraße Wuppertal



Voraussetzung

Das sollten Sie mögen...

Sie können sich vorstellen Torten und Kuchen, Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse- und Dauergebäck sowie Speiseeis herzustellen. Dann ist der Beruf Konditorin/Konditor der richtige Berufsweg für Sie.

Welche Voraussetzungen müssen Sie für diesen Beruf mitbringen?

Für die Ausbildung als Konditor/in ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Sie brauchen zunächst einen Ausbildungsbetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag abschließen. Dann können Sie mit uns Kontakt aufnehmen (falls Sie schon wissen wie, können Sie sich gerne über das Schüler-online-Anmeldeverfahren anmelden) oder durch persönliche Anmeldung an der Schule.
Wie melden Sie sich an?
Über Ihre Ausbildungsstätte

Dauer der Ausbildung

Drei Jahre

Schulleben

Was erwartet Sie bei uns?

Konditor/Konditorin ist ein anerkannter dreijähriger Ausbildungsberuf.
Im ersten und zweiten Ausbildungsjahr besuchen Sie in jeder Schulwoche an einem festen Tag und darüber hinaus alle vierzehn Tage an einem weiteren Unterrichtstag unsere Schule. Die übrigen Wochentage stehen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend für Ihre betriebliche Ausbildung zur Verfügung.
Nach der Hälfte der Zeit machen Sie in unserer Schule nach den Anforderungen der Handwerkskammer eine Zwischenprüfung. Auch die Abschlussprüfung findet in unseren Fachräumen in der Verantwortung der Handwerkskammer statt.

Ausbildungsinhalte

Neben den Theoriefächern werden Sie auch in praktischen Fächern unterrichtet. Sie lernen die Herstellung von Konditoreierzeugnissen wie Kuchen, Teilchen und Torten, mehrstöckigen Torten, feine Pralinen, Marzipanformstücke und Teegebäck, aber auch kleine Gerichte. Auch in Gestaltung und Präsentation werden Ihnen notwendige Inhalte vermittelt.
Sie lernen z.B. wie man Kuchen, Pralinen und Torten garniert und verziert. Außerdem lernen Sie das fachgerechte Erstellen von Tortenentwürfen, Werbemitteln und das Verpacken von Waren.

Qualifikation

Zusatz-Qualifizierung

- Individuelle Förderung in allen Fächern
- Differenzierungsangebot für die Erlangung der Fachoberschulreife
- Intensive Prüfungsvorbereitung
- Zusätzliches Praxisangebot Backen von bäckertypischen Erzeugnissen wie Brot und Brötchen
- praktische Prüfungsvorbereitung durch den Tortenwettbewerb um den Heinz-Löwer-Pokal.

Berufsaussichten

Sie arbeiten vor allem in Konditoreien, Confi-serien, Cafés oder Bäckereien, aber auch im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants. Darüber hinaus können Konditoren und Konditorinnen in der Backwaren- und Süßwaren-industrie oder sogar auf Kreuzfahrtschiffen beschäftigt sein.

