

Berufsprofil

Konditor/in

Bezeichnung in Landessprache:

Konditor

Land:



Dänemark

Gültigkeit:

seit 03.01.2011

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Erstausbildung

Lernziele und Berufsbild:

- Produktion eines breiten Sortiments an Brotbeilagen und kleinen Brotsorten, gerollten Backwaren, traditionellen Kuchensorten und mehrere Tage haltbaren Backwaren, die zum einem üblichen Bäckereisortiment gehören, hierbei die Qualität zu beurteilen und hinsichtlich Inhalt. Haltbarkeit, Aufbewahrung und Verkauf zu beraten.
- Produktion eines breiten Sortiments an großen und kleinen Kuchensorten, Festtagskuchen für besondere Anlässe sowie Konfekten, Desserts und gerollten Backwaren, die zum üblichen Konditorsortiment gehören, hierbei die Qualität zu beurteilen und hinsichtlich Haltbarkeit, Aufbewahrung und Verkauf zu beraten.

Für weitere Informationen siehe übersetzte Ausbildungsregelung.

Zentrale Inhalte:

Siehe übersetzte Ausbildungsordnung.

Praxisanteil und Ort:

Praxisanteil wird parallel in einem Betrieb absolviert.

Ausbildungsdauer:

3 Jahr(e) 7 Monat(e)

Anmerkung zur Ausbildungsdauer:

Stufe 1 der Ausbildung, Brotbäcker oder Kuchenkonditor, dauert 2 Jahre und 1 Monat einschließlich Grundverlauf. Stufe 2, Brotbäcker mit Profilierung oder Kuchenkonditor mit Profilierung, dauert 9 Monate. Stufe 3, Bäcker oder Konditor, dauert 9 Monate.

Ausbildungsregelung im Original:

[dk_Bäcker und Konditoren_2011_dk](#) 54.16 KB

[dk_Essen für Menschen_2009_dk](#) 34.56 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Staatliche Ausbildungsordnung zur/zum Bäcker/in

Der gemeinsame berufsfachliche Einstieg Essen für Menschen (Gastronomie)

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[dk_Bäcker und Konditor_2011_de](#) 2.25 MB

[dk_Essen für Menschen_2009_de](#) 661.23 KB

Angaben zur Übersetzung:

Auszugsweise Übersetzung der staatlichen Ausbildungsordnung zur/zum Bäcker/in

Auszugsweise Übersetzung des gemeinsamen berufsfachlichen Einstiegs Essen für Menschen (Gastronomie)