So finden Sie uns

1 = Aula Gebäude orange
2 = Gebäude orange
3 = Werkstätten grau
4 = Gebäude grün
5 = Gebäude gelb
6 = Gebäude rot
7 = Sporthalle pink
→ = Eingang

So erreichen Sie uns

Kontakt: **Sekretariat**
Gebäude grün / Karlstraße 37
Tel.: 07851 9487-5602

Erreichbarkeit:
Mo. – Fr.: 08:00 – 12:00 Uhr
Di.: 13:30 – 16:00 Uhr

Berufliche Schulen Kehl
Karlstraße 37
77694 Kehl am Rhein

Telefon: **07851 9487-5600**
Telefax: **07851 9487-5622**

Mail: info@bs-kehl.de
Homepage: www.bs-kehl.de

Konditor/-in

Wirtschaft

Metalltechnik

Hauswirtschaft

Nahrung

Berufsschule

Bäcker/-in

Fleischer/-in

Konditor/-in

Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk

Hotel- und Gaststättenberufe (im 1. Ausbildungsjahr)

BSK
Berufliche Schulen Kehl
Adenauer–de Gaulle–Preisträger

Konditor/-in

Was machen Sie in diesem Beruf?

Der Beruf des Konditors / der Konditorin ist ein uralter traditioneller Handwerksberuf.

Die traditionellen Konditoreien stehen seit jeher für qualitativ hochwertige Produkte und besten Service. Sie sind stolz darauf, Spezialitäten täglich von Hand und aus besten Zutaten ohne Zusätze herzustellen, denn nur so kann man den hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden.

Das Konditorenhandwerk stellt eine Erlebniswelt für Genießer dar. Mit Torten und Teegebäck, Pralinen-, Marzipan- und Eiskreationen, Baumkuchen, Petits – Fours, Frühstücksangeboten, kleinen Gerichten und den Kaffee – und Teespezialitäten liegt das Konditorenhandwerk voll im Trend der Zeit.

Ebenso steht das Konditorenhandwerk für noch viel, viel mehr: Frische, Qualität, Ideenreichtum, Individualität, Innovationen……

Und noch etwas Gutes zum Schluss: Mit der fundierten Ausbildung zur Konditorin oder zum Konditor erwerben Sie die notwendigen Fähigkeiten, um Kunden und Gäste in Konditorei und Café mit der Vielfalt an Konditoreispezialitäten zu begeistern.

Weitere Informationen unter:

www.konditoren-bw.com

www.konditoren.de

Konditor/-in

Wie läuft die Ausbildung ab?

- ✓ Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- ✓ Die Ausbildung erfolgt im Dualen System.
- ✓ Der theoretische Unterricht (ca. 12 Wochen/Jahr) findet im Blockunterricht statt.

Fächer in der Berufsschule:

- ✓ Berufsfachliche Kompetenz
- ✓ Projektkompetenz
- ✓ Deutsch
- ✓ Wirtschaftskunde
- ✓ Gemeinschaftskunde
- ✓ Religion
- ✓ Englisch
- ✓ Sport

Im 2. Ausbildungsjahr:

Zwischenprüfung durch die Innung im Auftrag der Handwerkskammer.

Im 3. Ausbildungsjahr:

Abschlussprüfung der Berufsschule und praktische Abschlussprüfung durch die Innung im Auftrag der Handwerkskammer.

Konditor/-in

Welchen Abschluss erwerben Sie?

Nach drei Jahren erwerben Sie mit Bestehen der Abschlussprüfung einen schulischen und einen staatlich anerkannten HWK-Abschluss.
Bei guten Leistungen ist eine Lehrzeitverkürzung von einem halben Jahr möglich.

Wie geht es weiter?

Mit dem Bestehen der **Gesellenprüfung** gibt es zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzubilden z.B. zum:

- ✓ Konditormeister/in
- ✓ Betriebswirt/in des Handwerks
- ✓ Lebensmitteltechniker/in

Mit Bestehen der Meisterprüfung hat man die Möglichkeit, „noch einen draufzusetzen“. Denn mit dem Meistertitel kann man auch ohne Abitur studieren z.B.

- ✓ Lebensmitteltechnologie
- ✓ Ernährungswissenschaften