

§ 4 KondAusbV 2003 — Ausbildungsberufsbild

Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Kenntnisse und Fertigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik,
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team,
7. Qualitätssichernde Maßnahmen,
8. Umsetzen von Hygienevorschriften,
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
10. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien,
11. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
12. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
13. Herstellen von Füllungen und Cremes,
14. Überziehen von Konditoreierzeugnissen,
15. Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck,
16. Kundenberatung und Verkauf,
17. Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen,
18. Herstellen von Spezial- und Dauergebäck,
19. Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen,
20. Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen,
21. Herstellen von Pralinen,
22. Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen,
23. Herstellen von Süßspeisen,
24. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

Zitiervorschlag: § 4 KondAusbV 2003

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/KondAusbV%202003/4>