Version vom 19.10.2025

Bäcker-Konditor (m/w)

Jeder von uns kennt den Geruch von frischem Brot und warmen Croissants, der uns entgegen weht, wenn wir eine Bäckerei betreten.

Wenn du für diese Erweckung der Sinne verantwortlich sein willst, ist das Handwerk des Bäcker-Konditors genau das Richtige für dich.

Anhand einer angemessenen Mischung von Rohstoffen nach speziellen Rezepten ermöglicht dir dieses Handwerk nicht nur, Brot herzustellen, sondern auch alle Arten von Kleingebäck und feinen Backwaren zu gestalten. Du kannst deiner Kreativität freien Lauf lassen, wenn du deine Erzeugnisse dekorierst oder mit Zuckerguss und sonstigen Glasuren überziehst, um sie geschmackvoll aussehen zu lassen. Du wirst die Möglichkeit haben, in einer traditionellen Bäckerei zu arbeiten, aber auch in der Industrieproduktion, dem Gastgewerbe oder der Cateringbranche. Auf jeden Fall musst du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten.

Das Handwerk des Bäcker-Konditors wurde in den vergangenen Jahren zudem wesentlich modernisiert. Solltest du dich also für dieses Handwerk entscheiden, werden dir alle möglichen Arten von technischen Anlagen wie automatische Backöfen, Knet- und Rührmaschinen sowie Geräte zum automatischen Ausrollen des Teiges zur Verfügung stehen.

Auch das Lagern verderblicher Feinbackwaren wird dir durch Kühlanlagen und moderne Tiefkühlverfahren erleichtert.

AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

- Herstellung von Brot, Kleinbackwaren, Feinbackwaren und Nachspeisen aller Art

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

- Gestaltung fantasievoller Brotvarianten
- Kreieren diverser und abwechslungsreicher Eissorten
- Herstellung von Produkten auf Schokoladen-, Zucker-, Fruchtgelee-, Marzipan- oder sonstiger Basis

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- kreativ sein
- Vorstellungskraft besitzen
- geschickt mit deinen Händen sein
- in einem guten Gesundheitszustand sein, da man früh aufstehen muss
- Sinn für Formen und ein gutes Augenmaß haben
- einen feinen Geschmacks- und Geruchssinn besitzen

AUSBILDUNG

Diplome die auf den Beruf vorbereiten sind ein DAP (Diplom über die berufliche Reife) und ein CCP (Berufsbefähigungszeugnis).
Diese Ausbildung wird auch in französischer Sprache in Luxemburg angeboten.

CCP AUSBILDUNG

Zulassungsvoraussetzungen:

- am 1. September des laufenden Jahres mindestens 15 Jahre alt sein
- mindestens 18 Module in einer 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) bestanden haben. Die Ausbildung zum Erwerb des CCP erstreckt sich über drei Jahre. Sie wird als sog. „duale Ausbildung” (formation concomitante) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert.

Die Ausbildung findet einerseits in einem Betrieb (praktische Ausbildung) und andererseits in einer technischen

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Bäcker-Konditor (m/w)

Sekundarschule (theoretische Ausbildung) gemäß den in einer großherzoglichen Verordnung festgelegten Stunden- und Lehrplänen statt.

Nach Erhalt des CCP besucht der Auszubildende eine 3. Klasse des Ausbildungszweiges zum Erwerb des DAP im gleichen Beruf. Diese Ausbildung kann also auch im Rahmen der Erwachsenenbildung absolviert werden.

DAP AUSBILDUNG

Die Mindestvoraussetzungen für den Zugang zu einer Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Handwerk sind eine bestandene 5. Klasse der Orientierungsstufe (5e d'adaptation, AD) oder 45 bestandene Module in der 5. Klasse der berufsvorbereitenden Stufe (5e P, de préparation) und eine befürwortende Stellungnahme des Klassenrats (Versetzungsbeschluss).

Die Ausbildung zum Erwerb eines DAP in diesem Beruf erstreckt sich über 3 Jahre. Sie wird als sog. „gemischte Ausbildung" (formation mixte) im Rahmen eines Ausbildungsvertrags absolviert:

- erstes Jahr: Vollzeitunterricht in einer technischen Sekundarschule
- zweites und im drittes Jahr: abwechselnd praktische Ausbildung in einem Betrieb und theoretische Ausbildung in einer technischen Sekundarschule

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu

Bäcker-Konditor (m/w)

AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 968.04)

Der Auszubildende erhält von seinem Ausbilder eine monatliche Ausbildungsvergütung.

Règlement grand-ducal du 15 juillet 2024

1. zur Festlegung der Berufe und Handwerke im Rahmen der Berufsausbildung
2. zur Festsetzung der Ausbildungsvergütungen in Handwerk, Handel, Gastgewerbe, Industrie, Landwirtschaft und Gesundheits und Sozialwesen (Index 968.04)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP)	
Brutto:	Monatlich
Vor dem integrierten Zwischenprojekt:	941.32 €
Nach dem integrierten Zwischenprojekt:	1546.54 €

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES BERUFSBEFÄHIGUNGSZEUGNISSES (CCP)	
Brutto:	Monatlich
1. Jahr:	914.51 €
2. Jahr:	1183.43 €
3. Jahr:	1344.8 €

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen

KONTAKT - CHAMBRE DES METIERS
T (+352) 42 67 67 - 520 **E** apprentissage@cdm.lu