BERUF INFOBLATT

Version vom 27.11.2026

Konditor - Feinbäcker - Schokoladen- und Speiseeishersteller (m/w)

Konditoreischaufenster mit Torten, Kuchen, Schokolade, Pralinen und Bonbons ziehen uns alle an.

Wenn du den Feinschmecker in dir wecken willst, ist das Handwerk des Konditors - Feinbäckers - Schokoladen- und Speiseeisherstellers genau das Richtige für dich.

Bei dieser Tätigkeit handelt es sich um ein „4-in1”-Handwerk, da es vier Facetten unter einem Label vereint. Der Konditor stellt Feinbackwaren her, d. h. er schmückt und bäckt Teig auf verschiedene Weisen, um daraus Torten und Kuchen aller Art zu zaubern. Der Schokoladenhersteller verarbeitet Schokolade und verleiht ihr verschiedene Formen, Farben und Geschmacksrichtungen. Falls du dieses Handwerk wählst, kannst du auch Zucker zu verschiedenen Süßigkeiten wie z. B. Karamellbonbons verarbeiten: dies ist der handwerkliche Aspekt des Feinbäckers oder Confiseurs. Als Speiseeishersteller kannst du Eis und Sorbets auf Milch-, Sirup- oder Früchtebasis herstellen und verkaufen.

Das Handwerk des Konditors - Feinbäckers - Schokoladen- und Speiseeisherstellers 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.

Auf jeden Fall musst du die in Sachen Hygiene und Lebensmittel geltenden Gesetze und Bestimmungen kennen und einhalten.

AUFGABEN UND TÄTIGKEITEN

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

Konditor - Feinbäcker - Schokoladen- und Speiseeishersteller (m/w)

- Herstellung von Brot, Kleinbackwaren, Feinbackwaren und Nachspeisen aller Art
- Gestaltung fantasievoller Brotvarianten
- Kreieren diverser und abwechslungsreicher Eis- und Sorbetsorten sowie weiterer Lebensmittel auf Eis- und Früchtebasis
- Herstellung von Produkten auf Schokoladen-, Zucker-, Fruchtgelee-, Marzipan- oder sonstiger Basis
- Herstellung von Waffeln und Pfannkuchen

FÄHIGKEITEN UND PROFIL

- .

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

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

Konditor - Feinbäcker - Schokoladen- und Speiseeishersteller (m/w)

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

Konditor - Feinbäcker - Schokoladen- und Speiseeishersteller (m/w)

AUSBILDUNG

AUSBILDUNGSVERGÜTUNG (INDEX 992.24)

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 992.24)

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES DIPLOMS ÜBER DIE BERUFLICHE REIFE – GESELLENBRIEFS (DAP)	
Brutto:	Monatlich
Vor dem integrierten Zwischenprojekt:	964.85 €
Nach dem integrierten Zwischenprojekt:	1585.2 €

AUSBILDUNGEN ZUM ERWERB DES BERUFSBEFÄHIGUNGSZEUGNISSES (CCP)	
Brutto:	Monatlich
1. Jahr:	937.37 €
2. Jahr:	1213.01 €
3. Jahr:	1378.42 €

QR-Code scannen um Beruf online anzusehen

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