

# 7826 Intensivkurs Konditor:in

## Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Ideal für Berufseinsteiger:innen und Interessierte, die eine Grundausbildung im Beruf Konditor:in anstreben bzw. sich auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung vorbereiten wollen.

Aufbauend auf Ihre Vorkenntnisse bzw. berufliche Praxis bereiten Sie sich im Kurs auf den theoretischen und praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung vor. Dazu dient auch eine praktische Projektarbeit am Ende des Kurses. Sie sind damit fit für die ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung Konditor:in bzw. für den Vorbereitungskurs zur Meisterprüfung.

### Die Trainingsinhalte:

Allgemeine Fachkunde und Fachrechnen

#### Praktischer Teil 1

- Massen, Cremen, Füllungen und Teegebäck
- Schokolade und Pralinen
- Marzipan modellieren; Blüten, Figuren und Schrift

#### Praktischer Teil 2

- Aufschnitttorte, Stückdessert und Glasur
- Pralinen- und Schokoschaustück
- Zuckerarbeit
- Marzipan modellieren
- Warme Mehlspeisen und Eis

### Die Trainingsziele:

Sie können mit mehr Sicherheit die einzelnen Prüfungsteile absolvieren und in der Praxis anwenden.

### Die Teilnehmer:

- Interessenten ohne abgeschlossene Lehre, die den Lehrabschluss nachholen möchten,

### Mitzubringen:

Für die praktischen Kurstage ist entsprechende Arbeitskleidung und Modellierwerkzeug (wenn vorhanden) mitzubringen.

### Die Voraussetzung:

Basisvorkenntnisse eines Konditor-, Bäcker oder Kochhandwerks in Theorie und Praxis sind für einen optimalen Lernerfolg erwünscht.

Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1 nach dem europäischen Referenzrahmen sind erforderlich!

<https://online.wkooe.at/web/wifi-ooe/europaischer-referenzrahmen-fur-sprachen>



Kursbuchung und weitere Details unter **7826** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 7826 Intensivkurs Konditor:in

## Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung

Machen Sie den Online-Einstufungstest auf [www.wifi.at/Sprachentests](http://www.wifi.at/Sprachentests)

### Die Berufsbeschreibung:

Nähere Informationen zu Tätigkeitsbereichen, Arbeitsumfeld, Aufgabenschwerpunkten und Anforderungen finden Sie unter

<http://www.bic.at/berufsinformation.php?beruf=konditorin-zuckerbäckerin-lehrberuf&brfid=275>

### Die Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und in eine theoretische Prüfung:

Praktische Prüfung

- Prüfarbeit
- Fachgespräch

Theoretische Prüfung in schriftlicher Form

- Fachrechnen
- Fachkunde
- Fachzeichnen

### Voraussetzungen für die Lehrabschlussprüfung

Voraussetzung für den Antritt zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres sowie eine einschlägige Praxis im Umfang der halben Lehrzeit. Erkundigen Sie sich bitte rechtzeitig (vor der Anmeldung zum Kurs) beim Prüfungsservice der Wirtschaftskammer OÖ, ob Sie auch tatsächlich die Voraussetzungen für den Prüfungsantritt erfüllen.

Prüfungsservice der Wirtschaftskammer OÖ, Wienerstraße 150, 4021 Linz Tel.: 05/90909-4041, Mail: [manfred.meindl@wkoee.at](mailto:manfred.meindl@wkoee.at), oder im Internet unter <http://wko.at/ooe/pruefungen>



Kursbuchung und weitere Details unter **7826** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)