

Ausbildung im Konditorenhandwerk





Impressum

Herausgeber und
verantwortlich für den Inhalt
Circle de Qualité
www.circle-qualite.de

Redaktion
Circle de Qualite

Gestaltung und Layout
CD von Kommunikation & Design, Waldshut
www.kommunikation-design.de
Layout Stefanie Thriene

Druck
Revellio Druck & Medien GmbH

Gratulation...

dass Sie sich für unseren Beruf interessieren, denn die Konditorei ist nicht nur ein Beruf,
sondern auch eine Passion.



www.circle-qualite.de



CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser

Wer wir sind...

Wir stehen für Tradition und höchste Qualität.
Die Mitglieder des Circle de Qualité.



Kaffeehaus Konditorei Ratsstüble

Silke und Jörg Holzbach

Kaiserstraße 26
79761 Waldshut
Telefon 077 51 | 35 80

www.cafe-ratsstueble.de



Conditorei Café Schafheutle

Martina Schafheutle-Kübel

Hauptstraße 94
69117 Heidelberg
Telefon 062 21 | 14 68 0

www.cafe-schafheutle.de



Kaffeehaus Konditorei Kröner

Tina und Franz Kröner

Achenfeldstraße 1
82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 088 21 | 30 07

www.kroenner.com



Conditorei Café Berner

Mathias Bidlingmaier

Lange Straße 26
73033 Göppingen
Telefon 071 61 | 735 63

www.cafe-berner.de



Confiserie Kaffeehaus Dichtl

Susanne Dichtl

Café Dichtl
Bahnhofstraße
Ecke Schranenstraße 2
86150 Augsburg
Telefon 08 21 | 52 50 39

www.dichtl.de



Confiserie Kaffeehaus Kraus

Ulrich und Alexander Kraus

Confiserie Kraus
Apfeltranger Straße 16
87600 Kaufbeuren
Telefon 08341 / 90922 13

www.confiserie-kraus.de

Was wir bieten...

Eine Spitzen-Ausbildung für qualifizierte Fachkräfte mit Zukunft.



Ausbildung zur Konditoreifachverkäufer/in Ausbildung zum Konditor/in

Nutzen Sie die einmaligen Möglichkeiten einer Ausbildung im Konditorenhandwerk in sechs der renommiertesten Konditoreibetrieben in Süddeutschland.

Was wir bieten:

Sie können während Ihrer Ausbildung innerhalb dieser sechs Betriebe wechseln und für mehrere Wochen in Betrieben ihrer Wahl arbeiten. Das ist wirklich einmalig! Das garantiert Ihnen eine fundierte und facettenreiche Ausbildung.

☉ Sie haben Zugang zu traditionellen sowie auch hochmodernen Fertigungstechniken in der Konditorei.

☉ Sie arbeiten mit den allerbesten und hochwertigsten Rohstoffen.

☉ Sie werden in die verschiedenen Welten der Schokoladen, Eisherstellung, Marmeladen, Torten sowie Kuchenherstellung und natürlich der Confiserie eingeführt.

☉ Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, so zögern Sie nicht, sich bei einem der vorne angegebenen Adressen zu melden.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Mitglieder des „Circle de qualite“



Inhalte Ausbildung Konditoreifachverkäufer/in

- ☉ Verkauf und Kundenberatung
- ☉ Gestaltung und Präsentation Warenauslagen
- ☉ Buffets, Konfekt, Torten, Desserts, Eisbecher und herzhaftes Gebäck dekorieren
- ☉ Erstellung individueller Geschenkkreationen
- ☉ Kleine Gerichte zubereiten und anrichten
- ☉ Zubereiten von Kaffee-, Tee- und Schokoladenspezialitäten
- ☉ Tische eindecken und servieren

Inhalte Ausbildung Konditor/in

- ☉ Torten und Petits Fours
- ☉ Motiv-, Festtags- und Hochzeitstorten, Kuchen
- ☉ Süße Desserts, Crèmespeisen und Mousse
- ☉ Pralinés und Konfekt, Schokolade
- ☉ Speiseeis, Eistorten und Parfaits
- ☉ Dekorieren mit Kuvertüre, Krokant, Marzipan und Karamell
- ☉ Marmeladen, Konfitüren und Früchtegelees
- ☉ Kleine Gerichte, herzhaftes Fours und Canapés





CIRCLE DE QUALITÉ

Führende Kaffeehäuser

www.circle-qualite.de