



Bonbon- und Konfektmacher*in (Lehrberuf) - Lehrzeit: 2 Jahre

English: Sweets and confectionary maker

neu

Berufsbeschreibung:

Hinweis: Der Lehrberuf Bonbon- und Konfektmacher*in wurde per 31.07.2021 durch den Lehrberuf Chocolatier / Chocolatière ersetzt. Eine Ausbildung in diesem Lehrberuf ist nicht mehr möglich.

Bonbon- und Konfektmacher*innen stellen Süßwaren wie Schokoladen, Bonbons, Konfekt, Marzipan oder Überzugsmassen her. In vielen Betrieben sind die Arbeitsvorgänge automatisiert, d. h., dass Bonbon- und Konfektmacher*innen im Rahmen ihrer Tätigkeit Maschinen und Anlagen steuern und überwachen. Sie verrichten ihre Arbeit mit Hilfe von Rührmaschinen, Walzmaschinen oder Formmaschinen. Meistens arbeiten sie nach vorgegebenen Rezepten, sie entwickeln aber auch neue Kreationen. Bonbon- und Konfektmacher*innen sind in Betrieben der Süßwarenindustrie oder in Konditoreien beschäftigt und arbeiten mit Berufskolleg*innen und Hilfskräften zusammen.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Bonbon- und Konfektmacher*innen reinigen, sortieren, mahlen und rösten Kakaobohnen, Nüsse oder Mandeln. Zur Schokoladenherstellung wird das Kakaopulver aus Kakaobohnen gefiltert und zu einer Kakaogrundmasse weiterverarbeitet. Diese verfeinern sie mit verschiedenen Zutaten, wie z. B. Zucker, Kakaobutter und Aromastoffen und gießen sie in verschiedene Formen (z. B. Schokoladetafeln).

Bei der Konfektherstellung wiegen Bonbon- und Konfektmacher*innen die Zutaten mit einem automatischen Wiegesystem und mischen diese nach Rezept. Aus dem Teig formen sie Konfekt- und Zierstücke - entweder händisch oder maschinell. Die fertigen Konfektstücke werden mit verschiedenen Füllungen gefüllt, mit Glasuren übergossen und dekoriert.

Bei der Marzipanherstellung mischen und mahlen Bonbon- und Konfektmacher*innen die entsprechenden Zutaten wie Mandeln, Kartoffelsirup und Staubzucker in einer speziellen





Maschine ("Melangeur") und verarbeiten sie zu einer Marzipanmasse. Aus der fertigen Masse formen sie händisch oder maschinell Marzipanstücke, -rollen oder -figuren.

Während der Produktion überprüfen Bonbon- und Konfektmacher*innen laufend, ob die Massen die richtige Farbe und Konsistenz haben und entnehmen Proben, damit sie in den Produktionsprozess eingreifen können, falls etwas nicht stimmt. Abschließend werden die Produkte verpackt, eingelagert bzw. für die Auslieferung bereitgestellt. Die Bonbon- und Konfektmacher*innen reinigen und warten von Zeit zu Zeit auch die Maschinen und Anlagen.

Damit einwandfreie Zutaten in der Produktion verwendet werden, beurteilen Bonbon- und Konfektmacher*innen die Qualität der Rohstoffe (z. B. Persipan, Nüsse und Trockenfrüchte, Nougat, Kakao oder Schokolade, Fett und Aromen).

Bonbon- und Konfektmacher*innen in der Süßwarenindustrie verrichten einen Großteil ihrer Arbeit im Rahmen von automatisierten Produktionsvorgängen, sie entwickeln und erproben aber auch neue Rezepturen und stellen gegebenenfalls verschiedenste - meist besonders hochwertige - Produkte händisch her.

WICHTIGE LINKS:

- ❖ **Mehr Informationen zu diesem Lehrberuf:**
<https://www.bic.at>
- ❖ **Welcher Betrieb bildet in meinem Wunsch-Lehrberuf aus?**
<https://www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht>
- ❖ **Offene Lehrstellen:**
<https://www.wko.at/lehrstellen>
<https://www.industriekarriere.at>
<https://www.tourismusdrin.at/lehrbetriebe-im-tourismus/>
- ❖ **Lehringseinkommen:**
<https://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>
- ❖ **Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Lehrabschlussprüfung:**
www.bildungderwirtschaft.at
- ❖ **Schnupperplattform:**
<https://www.kaernten-schnuppert.at>

