

Aufstiegsmöglichkeiten

Als Konditor/in haben Sie zahlreiche Aufstiegs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten:

- Ausbildung zum Bäcker/in oder Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei, innerhalb von zwei Jahren
- Meisterprüfung
- Technische/r Betriebsleiter/in
- Backstubenleiter/in
- Pâtissier
- Personaleinsatzplaner/in
- Betriebsleiter/in
- Filial- oder Bezirksleiter/in
- Lebensmitteltechniker/in
- Ausbildungsberater/in
- Werkstattleiter/in

Bewerbung und Anmeldung

Die Ausbildung beginnt zum 1. August, in Ausnahmefällen zum 1. Februar eines Jahres. Die Einschulung findet statt am ersten Tag des ersten Blocks (siehe Blockplan auf www.gewerbeschule3.de).

Sie bewerben sich bei ausbildenden Konditoreibetrieben, Adressen erhalten Sie in der Geschäftsstelle der Konditoren-Innung: Kath@vig-hh.de
Bei Fragen zur schulischen Ausbildung wenden Sie sich bitte an Jürgen Wünneker, Abteilungsleiter Berufsschule: juergen.wuenneker@hibb.hamburg.de
Wir freuen uns auf Sie!

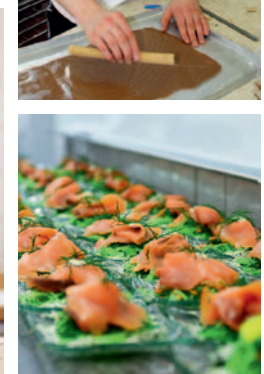
Hier geht's lang

Mit der Bahn: Die Gewerbeschule 3 liegt ca. zehn Gehminuten von der U-/S-Bahnstation Berliner Tor und der U-Bahnstation Burgstraße entfernt.

Mit dem Auto: Biegen Sie auf der Borgfelder Straße stadtauswärts fahrend nach rechts in die Einbahnstraße Brekelbaums Park ein.



Berufsschule
für das
Konditoren-
handwerk



Der Konditorenberuf

Der Beruf des Konditors/der Konditorin ist ein klassischer Handwerksberuf, der traditionelle und moderne Techniken mit künstlerisch-kreativen Fertigkeiten verbindet. Zu den typischen Konditoreierzeugnissen zählen Torten, Baumkuchen, Petits Fours, Teegebäck, Desserts und Pralinen. Die moderne Konditorei bietet darüber hinaus kleine herzhaftere Speisen wie Quiches, Suppen, Salate, Pasteten und Kanapees.

Duale Berufsausbildung

Sie absolvieren die Ausbildung im Konditoreibetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag geschlossen haben, und in der Gewerbeschule 3, der Berufsschule für das Konditorenhandwerk. Die überbetriebliche Ausbildung und die Prüfungen finden in den Lehrwerkstätten der Gewerbeschule statt.

Die G3 – Lernort der Vielfalt

Die Gewerbeschule 3 bietet ihren Schülerinnen und Schülern über den Unterricht hinaus eine Fülle an zusätzlichen Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln, neue Fähigkeiten zu entdecken und zu erproben. Dazu zählen Leistungswettbewerbe wie der „Goldene Baumkuchen“ für angehende Konditorinnen und Konditoren, Messe-Beteiligungen, die Teilnahme am Bundeswettbewerb Fremdsprachen sowie internationale Austauschprogramme, z. B. Auslandspraktika in Wien, London, Marseille oder Lyon. Werden Sie Teil der internationalen Schülerschaft in einer lebendigen Schulkultur!

Der Unterricht

Der Unterricht an der Gewerbeschule 3 findet in Blöcken zu je zwei Wochen statt, zwischen zwei Blöcken lernen Sie jeweils vier Wochen im Betrieb. Insgesamt absolvieren Sie in drei Jahren 20 Unterrichtsblöcke.

Lernbereich I

Der Lernbereich I besteht aus 14 Lernfeldern, die sich konsequent an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientieren. In praxisnahen Lernsituationen erwerben Sie u. a. folgende Kenntnisse und Kompetenzen:

- Herstellung von Konditorei-Produkten
- Verarbeitung von Rohstoffen
- Warenkunde
- Gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften
- Gestaltung
- Marketing
- Betriebswirtschaft
- Fachenglisch

Lernbereich II

Der Lernbereich II umfasst die Fächer:

- Wirtschaft und Gesellschaft
- Sprache und Kommunikation
- Gesundheit und Bewegung

Ausbildungsdauer

Die Lehrzeit beträgt regulär drei Jahre. Nach ein- einhalb Jahren Ausbildungszeit absolvieren Sie eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung, nach drei Jahren die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung. Unter bestimmten Voraussetzungen kann man die Ausbildung auch in zweieinhalb oder sogar in nur zwei Jahren abschließen.

Verkürzung um sechs Monate

Wenn Sie bei Ausbildungsbeginn mindestens 21 Jahre alt sind und einen Realschulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss besitzen, können Sie die Ausbildung um sechs Monate verkürzen. Wer die Zwischenprüfung mindestens mit der Note 2,0 bestanden hat, wird ebenfalls bereits nach zweieinhalb Jahren zur Abschlussprüfung zugelassen.

Turbo-Abschluss nach nur zwei Jahren!

Für alle, die das Abitur, die Fachhochschulreife oder eine Berufsausbildung in einem verwandten Beruf haben, bieten wir den Besuch der Turboklasse an. Angehende Konditor/innen, Bäcker/innen, Konditorei- und Bäckerei-Fachverkäufer/innen lernen in speziellen Klassen intensiv gemeinsam, um bereits nach zwei Jahren zum Abschluss zu kommen. Parallel können Sie auch ein duales Bachelor-Studium an der Berufsakademie Hamburg absolvieren. Der Bachelor-Abschluss in Kombination mit einem Gesellenbrief bietet Ihnen exzellente Karriere-chancen in Handwerk und Gewerbe.