

Konditoren

En kunstner uten lerret...



En konditor er like mye matkunstner som fagperson. Dine kunder blir også dine kritikere som applauderer dine kreasjoner.



KONDITORFAGET

En god konditor får utløp for sine kunstneriske tilbøyeligheter ved å forme og skape fantastiske godsaker, med fullt fokus på nydelige smaker og uovertruffen estetikk. Yrket har røtter helt tilbake til bibelsk tid, men konditoren er likevel moderne, nysgjerrig og alltid på jakt etter å lage nye, spennende kreasjoner.

Hva gjør en konditor?

Som konditor vil du, i likhet med mange andre tradisjonsrike yrker, være nødt til å beherske klassiske og utprøvde teknikker. Du skal også forholde deg til moderne utstyr, strenge hygienekrav og delikate råvarer. Du må være i stand til å utnytte råvarene på en økonomisk forsvarlig måte og sette sammen lekre utstillinger av ferdige varer. Konditoren lager alle slags kaker og søte bakervarer som bløtkaker, konfekt, sjokoladekaker, kransekaker og konfekt-kaker. Konditoren lager også dekor og figurer i marsipan, sukker og sjokolade. Alt skal formes, pyntes og dekorerer pent, og

en konditor må derfor være nøyaktig og litt kunstnerisk anlagt. Arbeidet består både i håndverk og maskinell produksjon.

Hvor kan jeg jobbe?

Som konditor kan du jobbe i spesialforretninger, bakerier, ved storkjøkken og i restauranter. Konditorfaget har lange tradisjoner gjennom påvirkning fra Europa, og faget har fått større utfordringer og betydning i tråd med velstandsutviklingen og globaliseringen i samfunnet. Stadig åpnere grenser, og større påvirkning fra utlandet fører til at konditoren må være i stand til å hente internasjonale impulser, uten å miste grepet om gamle nasjonale tradisjoner.

FAKTA

Yrkesbetegnelse:
Konditor

Eventuell videreutdanning:
Matteknologi, Teknisk Fagskole

Lønn i læretiden:
40% 1. år, 60% 2. år av faktisk
begynnerlønn for fagarbeidere

Mer informasjon på www.matfag.com