Das Berufslexikon ist ein Online-Informationstool des AMS und bietet umfassende Berufsinformationen zu fast 1.800 Berufen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.berufslexikon.at zu Berufsanforderungen, Beschäftigungsperspektiven und Einstiegsgehältern sowie zu Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Chocolatière
Chocolatier

Lehrzeit: 3 Jahre. **Einstiegsgehalt: € 1.750,- bis € 2.530,-**

INHALT

Hinweis . . . 1
Tätigkeitsmerkmale . . . 1
Anforderungen . . . 3
Beschäftigungsmöglichkeiten . . . 3
Aussichten . . . 4
Ausbildungen . . . 4
Weiterbildung . . . 4
Aufstieg . . . 4
Vergleichbare Schulen . . . 5
Verwandte Lehrberufe . . . 5
Lehrlingsentschädigung (Lehrlingseinkommen) . . . 5
Lehrlingsstatistik . . . 7
Durchschnittliches Bruttoeinstiegsgehalt . . . 7
Impressum . . . 7

HINWEIS

Ältere Berufsbezeichnung(en): Bonbon- und KonfektmacherIn.

ACHTUNG: Dieser Lehrberuf wurde am 1.8.2021 eingerichtet. Er ersetzt den 2-jährigen Vorläufer-Lehrberuf "Bonbon- und KonfektmacherIn". Lehrlinge, die am 31. Juli 2021 im Lehrberuf "Bonbon- und KonfektmacherIn" ausgebildet wurden und die Lehrzeit noch nicht beendet haben, können nach der alten Ausbildungsordnung bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit (ohne Lehrzeitunterbrechung) weiter ausgebildet werden und bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung nach der alten Prüfungsordnung antreten. Sie können aber auch auf den neu geregelten 3-jährigen Lehrberuf "Chocolatier/Chocolatière" umsteigen, wobei die im alten Lehrberuf zurückgelegte Lehrzeit voll angerechnet wird.

TÄTIGKEITSMERKMALE

Chocolatiers/Chocolatières stellen Süßwaren wie Schokolade, Bonbons, Konfekt usw. sowie Überzugs- und Füllmassen her.
Bei der Schokoladenherstellung verarbeiten sie zunächst die Kakaobohnen, indem sie diese mit entsprechenden Maschinen reinigen, rösten und mahlen. Das fertige Kakaopulver pressen sie zum sogenannten Kakaopresskuchen,

den sie in Brechmaschinen mahlen und anschließend sieben. Sodann mischen sie das Kakaopulver mit Kakaobutter, Zucker, Milchpulver und anderen Grundstoffen und walzen die Masse in speziellen Walzmaschinen aus. Dabei kontrollieren sie regelmäßig den Feinheitsgrad der Schokolade und die Entwicklung des Schokoladenaromas.
Bei der Konfektherstellung bereiten die Chocolatiers/Chocolatières vor allem flüssige oder feste Füllungen oder Übergüsse zu. Sie kochen und färben die dazu benötigten Zuckermassen oder Kandierflüssigkeiten und fügen verschiedene Zutaten, wie z.B. Geschmacksstoffe, Stärkesirup, Nüsse, Mandeln, Kaffee, Liköre usw. hinzu. Weitere Erzeugnisse sind vor allem Fruchtpasteten, Cremes, Marmeladefüllungen, Krokant, Gelee oder Marzipan. Bei der Marzipanherstellung mischen die Chocolatiers/Chocolatières zunächst die Zutaten (Mandeln, Kartoffelsirup und Staubzucker) in einer speziellen Maschine ("Melangeur"), in der die Zutaten durch Walzen zermahlen und zur fertigen Marzipanmasse verarbeitet werden. Die Marzipanmasse formen sie händisch oder maschinell zu Figuren, Füllungen oder Dekorationen.
In der Bonbonherstellung stellen die Chocolatiers/Chocolatières zunächst die Zutaten bereit, indem sie Zucker, Sirup und andere Grundstoffe auflösen und zu Zuckermasse verkochen. Dieser setzten sie Farb- und Geschmackstoffe zu, gießen sie in Formen und überwachen das Abkühlen. Die fertige Zuckermasse verarbeiten sie sodann durch Schneiden, Stanzen, Walzen oder Ziehen zu verschiedenen Arten von Süßigkeiten. Ein Großteil der Arbeitsgänge erfolgt hierbei maschinell (z.B. durch Form- und Füllmaschinen), wobei die Chocolatiers/Chocolatières die entsprechenden Anlagen bedienen und überwachen.
Eine weitere Aufgabe der Chocolatiers/Chocolatières ist schließlich die Verpackung der Produkte, die heute allerdings größtenteils maschinell erfolgt.
In der Ausbildungsordnung dieses Lehrberufs ist folgendes **BERUFSPROFIL** festgelegt (Quelle: Chocolatier/ Chocolatière-Ausbildungsordnung 2021):

A. **FACHLICHE KOMPETENZBEREICHE:**

1. **Herstellung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren:**

- Herstellen vielfältiger Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren aus qualitativ hochwertigen Zutaten; Arbeiten mit branchenspezifischen Rezepten, Durchführen der zugehörigen Berechnungen (Verbrauchs- oder Kostenberechnungen) und Anpassen der Zutaten und Mengen; Ableiten eigener Rezepte aus Standardrezepten und Adaptieren der Rezepte nach Kundenwünschen und -bedürfnissen (z.B. Verwenden von Ersatzstoffen für Zucker und Milch); Mitwirken beim Up-Scaling (=Maßstabsvergrößerung) und Optimieren von Rezepten für Produktionsmaschinen, Erarbeiten von Rezept- und Arbeitschronologien (=zeitliche Abfolge der Fertigungsschritte).
- Bereitstellen der Roh-/Hilfsstoffe und Halbfabrikate (unterschiedliche Fettstoffe, Süßungsmittel, Kakao oder Früchte) zur Verarbeitung; Vorbereiten der Arbeitsutensilien (Gießtrichter, Konfektharfen) und Maschinen/Anlagen für den Produktionsprozess; Rüsten, Bedienen und Überwachen der Maschinen/Anlagen; Anpassen von Parametern wie Temperaturprofil oder Rührgeschwindigkeit; Herstellen der gewünschten Eigenschaften (Konsistenz, Geschmack, Konservierung) durch unterschiedliche Methoden (Dickziehen, Kandieren, Dörren, Kristallisieren, Gefriertrocknen, Garen, Pasteurisieren, Emulgieren); Erzeugen von Gelees, Füllungen, Dragees, Tunkmassen, Ganachen (=Creme aus Schokolade und Schlagobers), Streumaterialien, Creme-Schokoladen und Kuvertüren (=Schokoladenüberzugsmasse zum Überziehen von Pralinen, Torten, Gebäck usw.); Fertigen von Produkten wie etwa Tafelschokoladen (ungefüllt oder gefüllt), verschiedenen Pralinen und Bonbons; Gestalten von Dekorerzeugnissen (Schaustücke, Marzipanfiguren) nach Kundenwünschen und für spezielle Anlässe (z.B. Ostern, Hochzeit).
- Berücksichtigen der Wirkung verschiedener Formen, Farben und Oberflächengestaltungen beim Ausfertigen der Erzeugnisse; Anwenden von Fertigungsmethoden wie Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Spritzen, Tunken, Gießen, Sprühen, Bemalen und Formen.
- Verkosten der Rohstoffe und Endprodukte, Herausschmecken der Inhaltsstoffe und Aromen; Mitwirken bei der geschmacklichen Verfeinerung und Vollendung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren.
- Anwenden der facheinschlägigen Vorgaben, Rechtsvorschriften und Richtlinien (Hygienevorschriften, Lebensmittelsicherheitsgesetz, Verbraucherschutzgesetz) beim Ausführen der Arbeiten.

2. **Verpackung, Qualitätssicherung und Warenpräsentation:**

- Anforderungsgerechtes Verpacken der gefertigten Endprodukte (z.B. gekühlt) auch unter Einsatz der betriebsspezifischen Abfüll- und Verpackungsmaschinen; Kennzeichnen der Endprodukte nach den Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung.
- Durchführen einfacher lebensmitteltechnologischer Analysen zur Qualitätssicherung und Produktnachverfolgbarkeit; Dokumentieren der Analyseergebnisse; Feststellen von Fehlern

(Fettreif, Zuckerkristallisation, Oxidation) und Entnehmen von Rückstellproben nach rechtlichen und betrieblichen Vorgaben.

- Informieren der Kunden/Kundinnen über das betriebliche Sortiment; ansprechendes Präsentieren der Produkte; Informieren der Kunden/Kundinnen über aktuelle Trends in der Branche und Anbieten von Zusatzleistungen (z.B. personalisierte Ware); kompetenter Umgang mit Beschwerden und Reklamationen.

3. **Warenwirtschaft:**

- Kontrollieren des Warenbestandes auf Qualität und Menge; Ermitteln des erforderlichen Warenbedarfs für die Herstellung der angebotenen Schokoladenerzeugnisse und Konfektwaren; Durchführen der Bestellungen unter Berücksichtigung betriebsinterner Beschaffungsprozesse.
- Überprüfen von Qualität, Mindesthaltbarkeitsdatum, Frische und Temperatur der Lieferungen bei der Warenannahme; produktgerechtes Lagern der Waren unter Beachtung von Ordnung, Wirtschaftlichkeit und Produktsicherheit.
- Mitarbeit bei Inventuren, Lagertests und Haltbarkeitsprüfungen.

B. **FACHÜBERGREIFENDE KOMPETENZBEREICHE:**

1. **Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld:** Grundlegende Kenntnisse des betrieblichen Leistungsspektrums und der betriebs- und volkswirtschaftlichen Zusammenhänge; selbst-, sozial- und methodenkompetentes Handeln; lösungsorientiertes sowie situationsgerechtes Bearbeiten der übertragenen Aufgaben; zielgruppenorientiertes und berufsadäquates Kommunizieren, Verwendung von Fachausdrücken (auch fremdsprachiger Fachausdrücke); kundenorientiertes Handeln und Auftreten.
2. **Qualitätsorientiertes, sicheres und nachhaltiges Arbeiten:** Anwenden der Grundsätze des betrieblichen Qualitätsmanagements; Mitwirkung an der Weiterentwicklung der betrieblichen Standards; Reflektieren des eigenen Vorgehens und Nutzung der daraus gewonnenen Erkenntnisse im Aufgabenbereich; Beachten der rechtlichen und betrieblichen Regelungen für die persönliche Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz; Beachten der Vorschriften zur Betriebs-, Produkt- und Personalhygiene; situationsgerechtes Handeln bei Unfällen und Verletzungen; nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln.
3. **Digitales Arbeiten:** Effiziente Nutzung der für die beruflichen Aufgaben am besten geeigneten digitalen Geräte und betrieblichen Software im Rahmen der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben; Beschaffung der für die Aufgabenbearbeitung erforderlichen betriebsinternen und -externen Informationen auf digitalem Weg; zielgerichtetes und verantwortungsbewusstes Handeln auf Basis der digitalen Kompetenz; sensibler und sicherer Umgang mit Daten unter Berücksichtigung der rechtlichen und betrieblichen Vorgaben (z.B. Datenschutzgrundverordnung).

ANFORDERUNGEN

- **Handgeschicklichkeit:** händisches Formen und Dekorieren von Süßigkeiten
- **Geruchs- und Geschmackssinn:** Kontrollieren der geschmacklichen Qualität der Zutaten sowie der fertigen Produkte
- **Sehvermögen:** Kontrollieren der Qualität der Zutaten sowie der fertigen Produkte, Verzieren von Süßigkeiten
- **Reaktionsfähigkeit:** Steuern und Überwachen der Maschinen

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Betriebe/Lehrbetriebe:
Chocolatiers/Chocolatières werden in der Süßwarenindustrie oder in Konditoreien beschäftigt.
Lehrstellensituation:
Dieser Lehrberuf wird immer noch sehr selten erlernt, auch wenn die jährliche Gesamtzahl der Chocolatier/Chocolatière-Lehrlinge in den letzten Jahren etwas gestiegen ist (auf zuletzt über 20 Personen). Lehrstellen hat es zuletzt hauptsächlich in der Steiermark und in Wien (zusammen mehr als die Hälfte aller Lehrstellen) gegeben, einige wenige auch in den anderen Bundesländern mit Ausnahme von Kärnten und Tirol.
Unterschiede nach Geschlecht:

Dieser Lehrberuf wird großteils von Frauen erlernt; derzeit sind zwei Drittel der Lehrlinge weiblich, ein Drittel männlich. Allerdings lag in den letzten Jahren der Männer-Anteil zeitweise sogar über 40 Prozent.

AUSSICHTEN

Berufsaussichten:
Es ist mit einer steigenden Nachfrage nach gut qualifizierten Fachkräften in der Süßwarenherstellung zu rechnen. Die Gründe sind vielfältig: Zunächst ist eine stets zunehmende Nachfrag nach besonderen Schokoladesorten und nach sonstigen kreativ gestalteten Chocolaterie-Produkten festzustellen; dazu kommen neue Verarbeitungsmethoden und steigende Anforderungen an die Kreativität (neue Produkte, Produktgestaltung, Produktpräsentation) und die Qualitätsbewertung von Schokolade und Schokoladeerzeugnissen. Obwohl in der Süßwarenindustrie derzeit hauptsächlich angelernte ArbeiterInnen oder HilfsarbeiterInnen eingesetzt werden, werden die gut qualifizierten Fachkräfte in dieser Branche immer wichtiger. Im Gegensatz dazu ist in Konditoreien der Bedarf an gelernten Chocolatiers/Chocolatières eher niedrig; das hängt damit zusammen, dass die dort beschäftigten KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) sich die erforderlichen Kenntnisse der Chocolaterie meist selbst über Weiterbildungsveranstaltungen aneignen.
Beschäftigungsaussichten:
Die Nachfrage nach Chocolaterie-Fachkräften ist zwar gegenwärtige nicht sehr groß, wird aber aufgrund der neuen Anforderungen in der Süßwarenherstellung zunehmen.

AUSBILDUNGEN

aus dem Ausbildungskompass

Niederösterreich

Lehre Chocolatier/Chocolatière (Lehre)

Landesberufsschule Baden
Adresse: 2500 Baden, Josef-Kollmann-Straße 1
Webseite: https://lbsbaden.ac.at/

WEITERBILDUNG

Das Wirtschaftsförderungsinstitut (WIFI) führt einige Weiterbildungskurse für Angehörige der Konditorbranche und verwandter Berufe durch, z.B. Dekor- und Marzipanarbeiten für Weihnachten, Neujahr, Ostern und Muttertag, Zuckerkunstarbeiten, Moderne Mehlspeisen, Glasieren, Hochzeitsdekor, Dessertbäckerei, Konfekt. Das WIFI bietet auch einen Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung für KonditorInnen an.
Eine weiterführende Bildungsmöglichkeit zur Erreichung eines höheren Bildungsabschlusses bzw. zur Höherqualifizierung für AbsolventInnen dieses Lehrberufs ist vor allem die Werkmeisterschule für Berufstätige mit der Fachrichtung "Bio- und Lebensmitteltechnologie" (2 Jahre, Abendunterricht); Anbieter/Standorte: Werkmeisterschule für Berufstätige des WIFI in Dornbirn (Vorarlberg), St. Pölten (Niederösterreich) und Wels (Oberösterreich).

AUFSTIEG

Aufstiegsmöglichkeiten:
Chocolatiers/Chocolatières können zu VorarbeiterInnen aufsteigen, wobei entsprechende Positionen nur in Großbetrieben der Süßwarenindustrie vorhanden sind.
Selbstständige Berufsausübung:

Die Möglichkeit einer selbstständigen Berufsausübung (als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn) besteht für Chocolatiers/Chocolatières im Handwerk "KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung" (Befähigungsnachweis erforderlich).
Weiters können Chocolatiers/Chocolatières die folgenden freien Gewerbe ausüben:

- Erzeugung von Speise-Eis
- Handelsgewerbe

Ein freies Gewerbe erfordert keinen Befähigungsnachweis, sondern lediglich eine Anmeldung bei der Gewerbebehörde.

VERGLEICHBARE SCHULEN

Folgende berufsbildende Schulen bieten teilweise eine ähnliche Ausbildung wie der Lehrberuf:

Normalformen (für 14-Jährige):

- Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (5 Jahre)

Sonderformen (für Erwachsene), die auch als Weiterbildung für LehrabsolventInnen geeignet sind:

- Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio- und Lebensmitteltechnologie

VERWANDTE LEHRBERUFE

Verwandte Lehrberufe	LAP-Ersatz*
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	nein
KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Patisserie	nein
LebensmitteltechnikerIn	nein

* LAP-Ersatz = Lehrabschlussprüfungs-Ersatz
< Die LAP im beschriebenen Lehrberuf ersetzt die LAP des verwandten Lehrberufs.
> Die LAP des verwandten Lehrberufs ersetzt die LAP im beschriebenen Lehrberuf.
<> Wechselseitiger Ersatz der LAP zwischen beschriebenem und verwandtem Lehrberuf.

LEHRLINGSENTSCHÄDIGUNG (LEHRLINGSEINKOMMEN)

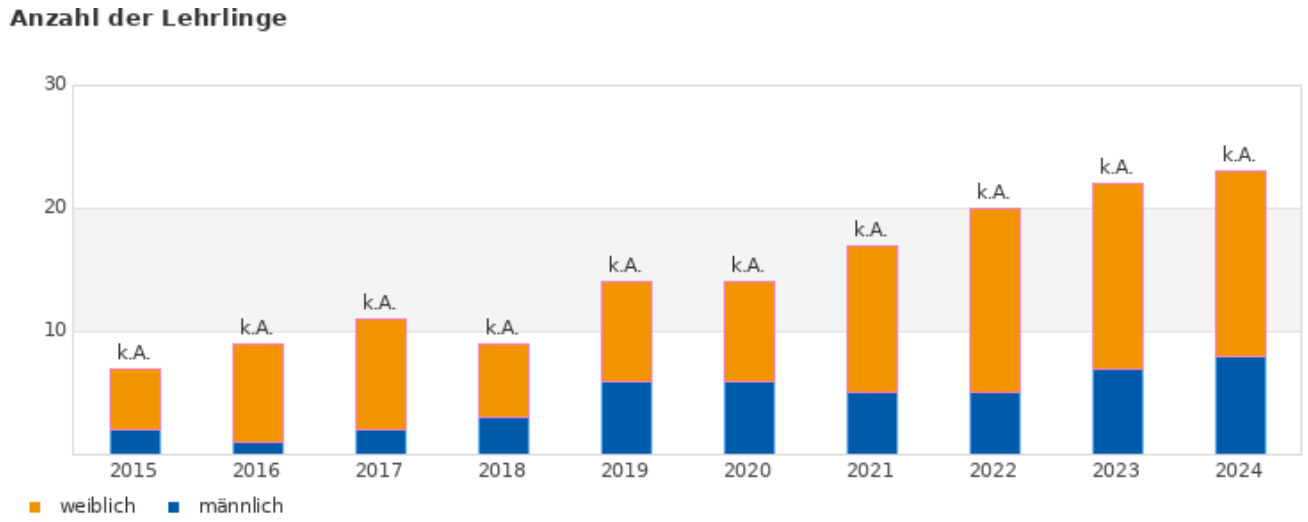
Kollektivvertragliche Mindest-Sätze, alle Beträge in Euro
Brutto: Wert VOR Abzug der Abgaben (Versicherungen, Steuern)

Kollektivvertrag	gültig ab
Konditoren BURGENLAND (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 656 2. Lehrjahr: 820 3. Lehrjahr: 1.006	01.05.2025
Konditoren KÄRNTEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 518 2. Lehrjahr: 710 3. Lehrjahr: 925	01.05.2025

Kollektivvertrag	gültig ab
Konditoren NIEDERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 589 2. Lehrjahr: 785 3. Lehrjahr: 982	01.06.2025
Konditoren OBERÖSTERREICH (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 591 2. Lehrjahr: 751 3. Lehrjahr: 1.030	01.02.2025
Konditoren SALZBURG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 630 2. Lehrjahr: 800 3. Lehrjahr: 985	01.09.2025
Konditoren STEIERMARK (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 566 2. Lehrjahr: 704 3. Lehrjahr: 950	01.07.2025
Konditoren TIROL (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 647 2. Lehrjahr: 824 3. Lehrjahr: 1.000	01.11.2024
Konditoren VORARLBERG (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 626 2. Lehrjahr: 795 3. Lehrjahr: 979	01.05.2025
Konditoren WIEN (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 607 2. Lehrjahr: 813 3. Lehrjahr: 1.019	01.04.2025
Süßwarenindustrie (Arbeiter) 1. Lehrjahr: 1.130 2. Lehrjahr: 1.243 3. Lehrjahr: 1.712 4. Lehrjahr: 1.909 + Sonderregelung für Lehrlinge, die das Lehrverhältnis nach Vollendung des 18. Lebensjahres beginnen 1. Lehrjahr: 1.299 2. Lehrjahr: 1.429 3. Lehrjahr: 1.968 4. Lehrjahr: 2.196	01.01.2025

LEHRLINGSSTATISTIK

Gesamt (inkl. Doppellehren)



Anz./Jahr	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
männlich	2	1	2	3	6	6	5	5	7	8
weiblich	5	8	9	6	8	8	12	15	15	15
gesamt	7	9	11	9	14	14	17	20	22	23
Frauenanteil	71,4%	88,9%	81,8%	66,7%	57,1%	57,1%	70,6%	75,0%	68,2%	65,2%

Quelle: WKÖ - Wirtschaftskammer Österreich

DURCHSCHNITTLICHES BRUTTOEINSTIEGSGEHALT

€ 1.750,- bis € 2.530,- *

* Die Gehaltsangaben entsprechen den Bruttogehältern bzw Bruttolöhnen beim Berufseinstieg. Achtung: meist beziehen sich die Angaben jedoch auf ein Berufsbündel und nicht nur auf den einen gesuchten Beruf. Datengrundlage sind die entsprechenden Mindestgehälter in den Kollektivverträgen (Stand: 2025). Eine Übersicht über alle Einstiegsgehälter finden Sie unter www.gehaltskompass.at. Mindestgehalt für BerufseinsteigerInnen lt. typisch anwendbaren Kollektivvertägen. Die aktuellen kollektivvertraglichen **Lohn- und Gehaltstafeln** finden Sie in den **Kollektivvertrags-Datenbanken** des **Österreichischen Gewerkschaftsbundes (ÖGB)** (http://www.kollektivvertrag.at) und der **Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ)** (http://www.wko.at/service/kollektivvertraege.html).

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 26.11.25
Die aktuelle Fassung der Berufsinformationen ist im Internet unter www.berufslexikon.at verfügbar!