

ab 18 Jahren



Facharbeiter:innen Intensivausbildung KONDITOR:IN

Ziel

Absolvierung der außerordentlichen
Lehrabschlussprüfung sowie ein Arbeitsplatz
im Berufsfeld.

Kosten

Die Kurskosten werden vom AMS Wien getragen.

Start der Ausbildung

Bei Interesse an der Ausbildung sprechen
Sie bitte mit Ihrer AMS-Betreuung bezüglich
der Anmeldung zum Informationstag.

Mit finanzieller
Unterstützung des



Für den Inhalt verantwortlich: Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH
Geschäftsführung: Thaliastraße 85, 1160 Wien | Tel: 01 405 02 86
office@jaw.at | www.jaw.at | FN 372598 P | Jänner 2026
Grafik: Lara Langner, studiobock.at | Fotos: Valerie Marie Voithofer
Druck: Salzkammergut-Media Ges.m.b.H.

Kontakt
Jugend am Werk
Bildungs:Raum GmbH
Lehrbetrieb
Zukunftsorientierte
Berufsausbildung
(ZOBA)

1110 Wien,
Guglgasse 12,
Gasometer C/3.Stock
Telefon: 01 908 19 48
E-Mail: lb.zoba@jaw.at



Facharbeiter:innen-Intensivausbildung Konditor:in

Ausbildungsinhalte

Im Rahmen dieser Ausbildung werden Ihnen die Kenntnisse und Fertigkeiten im Lehrberuf Konditor:in vermittelt. Ziel ist es, dass Sie die Ausbildung über die gesamte Kurszeit erfolgreich absolvieren und die außerordentliche Lehrabschlussprüfung positiv ablegen.

Voraussetzungen

- Sie sind mindestens 18 Jahre alt
- Ihr Hauptwohnsitz liegt in Wien
- Sie haben die Pflichtschule positiv abgeschlossen
- Sie sind beim Arbeitsmarktservice Wien (AMS) arbeitsuchend gemeldet
- Sie haben eine höhere Schulausbildung abgebrochen oder Ihre Lehrzeit unterbrochen
- Sie haben gute Deutschkenntnisse und sind kommunikativ



Wie läuft die Ausbildung ab?

Die Gesamtdauer der Ausbildung beträgt 18 Monate. Davor findet ein Informationstag sowie eine kurze Vorbereitungsphase statt.

1) Informationstag und Clearing:

17.02.2026 und 18.02.2026

2) Vorbereitungsphase

(16 Wochenstunden), 23.02.2026–08.03.2026

Vormittagsgruppe: **Montag–Donnerstag 07:30–11:30**
Nachmittagsgruppe: **Montag–Donnerstag 12:00–16:00**

Vermittlung fachpraktischer & theoretischer Inhalte

3) Intensivausbildung

(32 Wochenstunden), 09.03.2026–03.09.2027

Montag–Donnerstag 08:00–15:45
Freitag 08:00–11:00

- Erweiterung / Vertiefung fachpraktischer, theoretischer Kenntnisse und Fertigkeiten
- Verstärkter theoretischer Begleitunterricht
- Begleitende persönlichkeitsbildende Maßnahmen
- Professionelles Bewerbungstraining
- Praktika in der Wirtschaft
- Gezielte Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung



Wir legen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit. Wir schulen einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln, vegetarischer und veganer Küche und setzen saisonale Bio-Produkte ein.

