



**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  
Geschäftsleitung: 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



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



### 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