

Diplomlehrgang Konditorei

Aus natürlichen Rohstoffen leckere Köstlichkeiten zaubern



Kursinhalt

Sie lernen, Torten, Patisserie, Konfekt und weitere feine Produkte in Qualität und Sortenvielfalt herzustellen, um damit den hohen Konsumentenerwartungen gerecht zu werden. Dies erfordert nebst praktischen Fertigkeiten ein hohes Mass an fachlicher Kompetenz.

Es wird auch in Zukunft ein grosses Bedürfnis bleiben, sich und andere Menschen mit Köstlichkeiten zu verwöhnen. Die Kundschaft will den genauen Inhalt der Produkte wissen – umso mehr steht die Herstellung von feinen Produkten mit natürlichen Rohstoffen im Vordergrund. Damit lässt sich langfristig ein gutes Geschäft machen und sichert dem Unternehmen die wirtschaftliche Existenz.

Punkten Sie bei Ihren Kunden mit überraschenden Torten-, Kuchen- und Desserts-Spezialitäten...

Für Beratung und weitere Auskünfte steht Ihnen Manuela Schwab, Leiterin Konditorei-Confiserie gerne zur Verfügung.

Nutzen

- Sie lernen die verschiedenen Arbeitstechniken von Grund auf richtig kennen.
- Sie erfahren, wie Sie Ihr Sortiment mit hochstehenden Konditoreiprodukten ergänzen können.
- Sie unterziehen Ihre Produkte einer qualitativen Standortbestimmung. Das ist wichtig für Sie und Ihre Kunden.
- Sie erwerben innert kurzer Zeit fundiertes Wissen über die Herstellung von Konditoreiprodukten.
- Sie überzeugen Ihre Kunden oder den zukünftigen Arbeitgeber mit Ihren fachlichen Qualitäten.
- Mit dem Diplomlehrgang Konditorei entwickeln Sie sich persönlich weiter und beschleunigen damit Ihre Karriere.



Informationen

ZIELGRUPPE

Quereinsteiger/innen, die das Geheimnis der feinen Schweizer Konditoreiprodukteherstellung erkunden wollen. Gelernte Köchinnen oder Köche, die sich die süsse und salzige Produkte herstellen wollen sowie Wiedereinsteiger/innen welche die Berufskennntnisse auf den neusten Stand bringen wollen.

ZIELE

Der/die Teilnehmer/in kann am Schluss des Lehrganges:

- Rezepte auf die eigenen Bedürfnisse anpassen
- Teige (Butter-, Blätter-, geriebene- und Honigteige) herstellen und weiterverarbeiten
- Massen und Füllungen (Butter-, Schnee-, Biscuit-, abgeröstete Massen, Mandel- und Haselnussfüllungen) herstellen und weiterverarbeiten
- Cremes (Creme bavaroise, Vanille-, Butter-, Frucht-, Schaum-, Joghurt- und Quarkcremes) herstellen und weiterverarbeiten
- Arbeitstechniken (ausrollen, ausstechen, dressieren, schneiden, füllen, glasieren, backen etc.) korrekt anwenden
- Produkte in hoher Qualität (Kuchen und Wähen, Stückli, Blätterteiggebäcke, Stücksachen, Snackartikel, Honiggebäcke, Konfekt, Patisserie, Torten, Dessert) einwandfrei herstellen

METHODEN

Demonstrationen, Gruppenarbeiten, Diskussionsforum, Ausbildungsgespräche, Erfahrungsaustausch, Einzelarbeiten, Theorie und Praxis (Deutschkenntnisse erforderlich).

Mindestens 50 Prozent des Lehrganges wird mit Ihnen zusammen praktisch gearbeitet.

ORGANISATION

Vier Blöcke à zwei Tage. Aufgabenstellungen, die zu Hause geübt und gelöst werden müssen, sind eingebaut. Umfangreiche Unterlagen inkl. Rezepte erhalten Sie zu Seminarbeginn.

TEILNEHMERZAHL

Mindestens 10 Personen

REFERENTEN

Referenten Richemont Fachschule, Luzern

KOMPETENZNACHWEIS

Der Lehrgang kann mit oder ohne Zertifikat abgeschlossen werden.

Wer das Zertifikat erreichen will, muss

- einen praktischen Kompetenznachweis ablegen
(6 praktische Arbeiten in 6 Stunden in den Richemont-Praxisräumen)
- eine 30 minütige, mündliche Prüfung ablegen
- ein persönliches Lernjournal führen

ZEITEN

1. Tag 09.00–17.00 Uhr

2. Tag 08.00–16.30 Uhr

KOSTEN

Intern (Hotel mit Vollpension, Basis Doppelzimmer)	CHF 3000.–
Intern (Hotel mit Vollpension, Basis Einzelzimmer)	CHF 3160.–
Extern (mit Mittagessen, ohne Übernachtung)	CHF 2540.–

Zusätzliche Kosten Lehrmittel ca. CHF 250.–

Prüfungsgebühr (inkl. Zertifikat) ca. CHF 390.–

Aufbau

BLOCK 1: KONDITOREI-TEIGE UND DARAUSS ABGELEITETE PRODUKTE

Montag / Dienstag, 16. / 17. Februar 2026

- Begrüssung, Programm, Ziele, Information, Lernjournal
- Qualitätssicherung und Hygiene in der Konditorei
- Rohstoffe der Konditoreiteige (Zucker, Mehl, Butter)
- Buttermenge, geriebene Teige, Blätterteige, Honigteige (Theorie, Demo)
- Diverse Teige herstellen
- Produkte (Konfekt, Stückli, Stücksachen) herstellen
- Reflektion Block 1, Aufgabenstellung für Block 2

BLOCK 2: KONDITOREI-MASSEN UND DARAUSS ABGELEITETE PRODUKTE

Montag / Dienstag, 16. / 17. März 2026

- Erfahrungsaustausch aus dem ersten Block, Aufgaben
- Qualitätssicherung und Hygiene in der Konditorei
- Rohstoffe der Konditoreimassen (Eier, Nüsse, Kernen)
- Biscuit, abgeröstete Massen, Makronenmasse, Füllungen (Theorie, Demo)
- Massen und daraus abgeleitete Produkte herstellen
- Reflektion, Praxistransfer
- Buttermasse (Theorie, Demo)
- Buttermasse und daraus abgeleitete Produkte herstellen
- Schneemasse (Theorie, Demo)
- Schneemasse und daraus abgeleitete Produkte herstellen
- Reflektion Block 2, Aufgabenstellung für Block 3



Bitte nehmen Sie Ihre Berufskleider mit.

BLOCK 3: CRÈMEN, PATISSERIE, TORTEN, DESSERTS

Montag / Dienstag, 13. / 14. April 2026

- Erfahrungsaustausch aus dem zweiten Block, Aufgaben
- Qualitätssicherung und Hygiene in der Konditorei
- Rohstoffe (Milchprodukte)
- Verschiedene Cremes (Theorie, Demo)
- Creme bavaroise, Vanille-, Diplomat-, Frucht-, Yoghurt-, Quarkcreme, Ganache herstellen
- Reflektion, Praxistransfer
- Einsetzen von Patisserie, Torten, Dessert
- Fertigstellen der Köstlichkeiten
- Degustation und Beurteilung
- Reflektion Block 3, Aufgabenstellung für Block 4

BLOCK 4: WÄHEN, SORTIMENT, DEKORATIONEN, GESTALTUNG

Montag / Dienstag, 04. / 05. Mai 2026

- Erfahrungsaustausch aus dem dritten Block, Aufgaben
- Qualitätssicherung und Hygiene in der Konditorei
- Rohstoffe und Apparate, Schwimmend Gebackenes
- Schwimmend Gebackenes herstellen
- Gestaltungsgrundlagen, praktische Übungen
- Verschiedene Wähen herstellen
- Torten, Patisserie, Stücksachen, Honiggebäcke usw. ausgarnieren
- Sortimentsüberlegungen (Farbe, Form, Grössen, Zusammensetzung, Wirtschaftlichkeit, Kundenbedürfnisse)
- Übungen für den praktischen Kompetenznachweis
- Seminaarauswertung, Praxistransfer, Reflektion, Standortbestimmung, wie weiter?

KOMPETENZNACHWEIS (fakultativ)

Montag, 15. Juni 2026

Dienstag, 16. Juni 2026

6 praktische Arbeiten in 6 Stunden in den Richemont-Praxisräumen