

Fach: Deutsch	Thema: <b>Text</b> <b>„Das Auge isst mit“</b>		<b>LOS!</b>
Datum: 26.03.2020	Name:	Klasse:	Blatt-Nr.:

**Aufgabenstellung:**

**Lesen Sie den Text.**

5	<p>Torten, Schokolade, Marzipan und Desserts: All das lernen Konditoren in der Ausbildung zuzubereiten. Kreativität ist dabei Grundvoraussetzung. „Jedes Produkt, von einem einfachen Apfelstrudel bis zu einer Hochzeitstorte, muss appetitlich aussehen“, erklärt Gerhard Schenk, Präsident des deutschen Konditorenbundes.</p>
10	<p>Neben einem guten Auge fürs Detail sollte man die Bereitschaft mitbringen, hart zu arbeiten, sagt Marc Dierig. Der 23-Jährige macht eine Ausbildung zum Konditor. Denn in der Backstube muss man mitunter schwer tragen. „Einen 25-Kilo-Sack Mehl anzuheben oder zehn Kilo Teig zu kneten, strengt körperlich an.“ In seinem Arbeitsalltag ist außerdem dauerhafte Konzentration gefragt: „Egal, ob man eine einzelne Torte verziert oder 200 Teilchen Spritzgebäck formt – wenn man gedanklich abschweift, passieren Fehler, und das Produkt ist wertlos.“</p>
15	<p>Auch Mathematik spielt in der Ausbildung zur Konditorin/zum Konditor eine wichtige Rolle, erklärt Eva Rothe vom Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB). Denn meist werden größere oder variierende Stückzahlen von einem bestimmten Produkt zubereitet. Dann gilt es, alle Zutaten aus dem Rezept zügig auf die gewünschte Menge umzurechnen. Daneben ist Interesse an Chemie nützlich, um nachzuvollziehen, wie zum Beispiel ein Gärungsprozess abläuft. Diese Inhalte werden in der dualen Ausbildung zur Konditorin/zum Konditor auch in der Berufsschule vermittelt.</p>
20	
25	<p>Für Dierig ist jetzt schon klar: Die Ausbildung zum Konditor ist der richtige Weg. „Der Beruf ist ein Handwerk, mit dem man anderen Menschen eine Freude schenken und so ein Lächeln ins Gesicht zaubern kann – das macht die Arbeit so besonders.“</p>

*Text entnommen und sprachlich angepasst aus: „Berliner Woche“ vom 14.02.2018, S. 31*