

Berufliche Grundbildung

Tätigkeiten

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ arbeiten in gewerblichen Klein- und Mittelbetrieben oder in industriellen Produktionsunternehmen. Sie stellen Backwaren, Schokolade- sowie Patisserie-Kreationen her.

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei backen sie Brote, Gipfeli, Wähen und stellen Blätterteiggebäck und Kuchen her. Zudem belegen sie Sandwiches und Canapés und bereiten Birchermüesli oder Salate zu.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ der Fachrichtung Konditorei-Confiserie sind Spezialisten für Süsses. Sie arbeiten vor allem mit Schokolade, Marzipan sowie Crèmes und stellen Pralines, Osterhasen und Torten her. Ein Hauptbestandteil ihrer Arbeit besteht im Dekorieren der verschiedenen Kreationen.

Bevor sie mit der Verarbeitung der Rohstoffe und Lebensmittel anfangen, wiegen Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ alle Zutaten dem Rezept entsprechend ab. Die Teigmaschine rührt die Masse und knetet den Teig. Ihre Arbeit besteht dennoch grösstenteils aus handwerklichen Tätigkeiten: Sie formen Zöpfe und Brote oder rühren Biskuitmassen für Torten an. Danach schieben sie die Backwaren in den Ofen.

Viel Fingerspitzengefühl verlangt das Ausstechen, Formen, Füllen und Verzieren von Gebäck und Confiserieprodukten. Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ kreieren für den Verkaufsladen Torten und originelle Geschenkartikel. In Auftragsarbeit fertigen und dekorieren sie Hochzeits- und Geburtstagstorten.

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten meist unter Zeitdruck, denn es ist wichtig, dass die Produkte frisch im Laden verkauft werden können. Ausserdem sind sie für die Warenbestellung zuständig und sorgen für die fachgerechte Lagerung und Bereitstellung der Produkte. Die verwendeten Maschinen und Geräte reinigen sie jeden Tag. Sie halten sich an die Vorschriften zur Hygiene, zur Arbeitssicherheit sowie zum Gesundheits- und Umweltschutz.

Berufsfeld 2 Nahrung



Ausbildung

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
1.11.2017

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

Bildung in beruflicher Praxis

In einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieb oder in einem industriellen Produktionsunternehmen

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

- Handwerk und Technologie
- Gestalten und Kreieren
- Betriebswirtschaft
- Qualität und Sicherheit

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis
"Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- abgeschlossene Volksschule

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Back- und Süswaren
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Formen und Farben
- geschickte Hände
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- rasche Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Fantasie
- Flair für Zahlen
- gute Gesundheit (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthmaleiden
- gepflegte Erscheinung
- Belastbarkeit in hektischen Zeiten

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Richemont Fachschule und des Schweizerischen Instituts für Unternehmer-schulung SIU

Verkürzte Grundbildung

- in der anderen Fachrichtung (1 Jahr)
- Koch/Köchin EFZ (2 Jahre)

Auslandpraktikum

Stagiaires-Abkommen mit verschiedenen Ländern. Auskunft darüber erteilt das Bundesamt für Ausländerfragen in Bern.

Berufsprüfung (BP)

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Berufsverhältnisse

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confiserien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- sowie Süswarenindustrie. Sie sind aber auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben tätig. Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse des Betriebes und der Fachrichtung. Vor allem Berufsleute der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei beginnen ihre Arbeit, wenn andere noch schlafen. Dafür können sie den Nachmittag für sich nutzen. In grossen Produktionsbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet. Vor Festtagen gibt es viel zu tun und es ist mehr Arbeitseinsatz erforderlich.

Weitere Informationen

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Seilerstr. 9
3001 Bern
Telefon: +41 31 388 14 14
www.forme-deine-zukunft.ch

Richemont Fachschule
Seeburgstr. 51
6006 Luzern
Telefon: +41 41 375 85 85
www.richemont.online

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lena

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Lebensmitteltechnologie/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei/Kon...	16 / 0.613.45.10
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0