

Berufliche Grundbildung**Tätigkeiten**

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EBA arbeiten in kleineren Betrieben oder in grossen Produktionsunternehmen. Sie backen Brot, bereiten Sandwiches zu oder verzieren Torten. Nach der Arbeit reinigen sie die verwendeten Geräte.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA stellen verschiedene Back- und Süswaren her. Dazu gehören Brot, Gipfeli, Snacks und belegte Brötli, Torten, Pralinés, diverse Desserts und vieles mehr. Sie arbeiten selbstständig nach den Anweisungen ihrer Vorgesetzten.

Zu Beginn des Arbeitsablaufes wiegen Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA die benötigten Zutaten genau nach Rezept ab. Sie wissen, wie die verschiedenen Rohstoffe gelagert werden und wie man sie verwendet. Sie kontrollieren die Qualität der Zutaten.

Dann geben Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA die Zutaten in die Knetmaschine und wallen danach den Teig aus, stechen Formen aus oder flechten Zöpfe. In der Regel werden die Backwaren vor dem Backen in Kühlräumen zwischengelagert.

Anschliessend schieben Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA die Backwaren in den Ofen und stellen die Temperatur ein. Nach dem Backen muss alles auskühlen. Manchmal werden die Produkte dekoriert oder mit einer Glasur überzogen. Zusammen mit ihren Vorgesetzten und Kollegen präsentieren Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA das Gebäck für den Verkauf.

Im Konditoreibereich stellen Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA süsse Teige für Kuchen, Torten oder Gebäck her oder rühren Biskuitmassen an. Im Confiseriebereich arbeiten sie mit Schokolade, Nüssen, Früchten oder Marzipan und helfen mit, Pralinés und andere Spezialitäten herzustellen. Bei ihrer Arbeit achten sie auf Hygiene und Sauberkeit. Nach der Arbeit werden alle Geräte gereinigt.

Berufsfeld 2
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
1.11.2017

Dauer

2 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

In einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder in einem industriellen Produktionsbetrieb

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der
Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer

- Handwerk und Technologie
- Gestalten und Präsentieren
- Qualität und Sicherheit

Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben
der beruflichen Grundlagen

Abschluss

Eidg. Berufsattest "Bäcker/in-
Konditor/in-Confiseur/in EBA"

Voraussetzungen

Vorbildung

- obligatorische Schule mit Grundanforderungen abgeschlossen

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Back- und Süswaren
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickte Hände
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- Hygienebewusstsein
- Sinn für Ordnung
- gesund und belastbar (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthmaleiden

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Richemont Fachschule

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ mit eidg. Fähigkeitszeugnis machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ.

Berufsverhältnisse

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EBA arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confiserieserien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie. Arbeitsplätze gibt es auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben. Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse und dem Sortiment des Betriebes. In grösseren Betrieben mit einem grossen Backwarenangebot wird mit der Arbeit begonnen, wenn andere noch schlafen. Dafür kann der Nachmittag für sich genutzt werden. In Grossbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet.

Weitere Informationen

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

Richemont Fachschule
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

| | |
|------------------------------|----------------|
| Lebensmittelpraktiker/in EBA | 2 / 0.210.46.0 |
| Milchpraktiker/in EBA | 2 / 0.210.45.0 |
| Küchenangestellte/r EBA | 3 / 0.220.32.0 |