

Berufliche Grundbildung

Berufsfeld 2
Nahrung



Tätigkeiten

Ausbildung

Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen 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.

Grundlage

Eidg. Verordnung vom
27.10.2010 (Stand 1.1.2018)

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Dauer

2 Jahre

In der Bäckerei:

Bildung in beruflicher Praxis

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

- Teig für Brot und andere Backwaren herstellen
- Teig verarbeiten, beispielsweise zu Brötchen, Zöpfen oder Gipfeli
- Backwaren im Kühlraum lagern
- Backwaren in den Ofen schieben und Temperatur einstellen

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der
Berufsfachschule

In der Konditorei und Confiserie:

- Teige herstellen für Kuchen, Torten oder Gebäck
- Biskuitmassen anrühren
- mit Schokolade, Nüssen, Früchten oder Marzipan arbeiten und helfen, daraus Pralinés und andere Spezialitäten herzustellen
- Geräte reinigen

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 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-Konditoren-Confiseure EBA und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confiserien 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 Backwareangebot 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