

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ – Bäckerei/Konditorei



Berufsbeschreibung

Der oder die Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in der Fachrichtung Bäckerei/Konditorei stellt zum einen Bäckereiwaren her: vielfältige Brote, Zöpfe, Fein- und Kleingebäck, wie Gipfeli, Znüibrötli, Kuchen, Wähen, Stückli, Snacks, kleine Vorspeisen. Zum anderen Konditoreiwaren: Patisserie, Konfekt, Torten, Cakes, Biscuits, Schokoladespezialitäten.

Viele Tätigkeiten dieser Berufsleute sind Handarbeit, beispielsweise formen der Backwaren, glasieren der Torten, füllen, dressieren. Für schwerere Arbeiten, wie Teig kneten oder ausrollen, setzen sie Maschinen ein. Mit Kreativität und Geschick backen und verzieren sie Geburtstagstorten, Festgebäck, die feinen Hausspezialitäten und originell verpackten Leckereien. Viele Betriebe führen neben der Konditorei noch einen Tearoom.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule, mittlere und oberste Stufe bevorzugt.

Guter Geruchs- und Geschmackssinn, Farben- und Formensinn, Fantasie, gute Gesundheit und körperliche Fitness (vorab Allergietest), Hygienebewusstsein, Freude an Teamarbeit.

Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten. Für einen Teil der Berufsleute beginnt der Arbeitstag recht früh, andere arbeiten an einer Tagesstelle.

Ausbildung

Die berufliche Grundbildung dauert 3 Jahre, der theoretische Unterricht an der Berufsfachschule einen Tag pro Woche. Überbetriebliche Kurse ergänzen die praktische Ausbildung im Betrieb.
Die Grundlagen sind: Handwerk und Technologie, Qualität und Sicherheit, Gestalten und Kreieren sowie Betriebswirtschaft.

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA: 2-jährige berufliche Grundbildung für mehr praxisorientierte Jugendliche. Abschluss: eidgenössisches Berufsattest, siehe entsprechende Beschreibung.

Entwicklungsmöglichkeiten

Berufsprüfung als Chef/in-Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in.

Höhere Fachprüfung als dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder dipl.

Betriebswirtschaftler/in KMU.

Studium als Techniker/in HF oder Lebensmitteltechnologie/-in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH.

Aufstieg: Produktionsleiter/in, Betriebsleiter/in, Geschäftsinhaber/in. Der Berufsverband unterstützt junge Berufsleute beim Aufbau eines eigenen Geschäftes. Auch in Fabrikationsbetrieben für Biskuits, Schokolade-Confiserie und Glaceprodukte gibt es interessante Aufgaben für gelernte Berufsleute.
Tätigkeit als Fachlehrer/in.

Adressen alle Kantone

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SL 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SL 2019 2020 2021 (*)

Konditorei am Schaubmarkt
Monika + Franz Marty
Schwarzhornweg 6
8260 Stein am Rhein
Franz Marty, 052 741 48 18
franzmarty@msn.com
SL 2019 2020 2021 (*)

Beck Lyner
Wiesenhofstrasse 15
8408 Winterthur
Peter Lyner, 052 222 19 34
info@lyner.ch
www.lyner.ch
SL BP 2019 2020 2021 (*)

* Info-Code

SL: Schnupperlehre

BE: Betriebsbesichtigung

MC: Multicheck® Eignungsanalyse

BC: Basic Check Eignungstest

IF: IdentityFi®

EA: eAssessment

BP: Berufspraktikum

2019, 2020, 2021: Freie Lehrstellen in diesen Jahren