

## 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 FJ 2018 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 FJ 2018 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 FJ 2018 2019 2020 2021 (\*)

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

\* Info-Code

UL: Unterlagen erhältlich.

VD: Video/DVD erhältlich.

LV: Regionales Lehrstellenverzeichnis erhältlich.

BB: Betriebsbesichtigung möglich.

SL: Schnupperlehre möglich.

BP: Berufspraktikum möglich.

ETB: Eignungs-Test-Bedingung.

VA: Vorabklärung erwünscht (Berufsberater).

FAP: Firmenspezifisches Anforderungsprofil vor der Bewerbung verlangen.

AL: Attest-Lehre möglich.

FJ: Ferien-Job möglich.

FZJ: Freizeit-Job möglich.

17, 18, 19: Freie Lehrstellen in den Jahren 2017, 2019, 2019.