

Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA

Nahrung

Dauer

2 Jahre

Abschluss

Eidgenössisches Berufsattest
EBA

Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 850.–
2. Lehrjahr: CHF 950.–

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur stellst du von Hand oder mit Maschinen verschiedene Backwaren her, zum Beispiel Weiss-, Halbweiss- oder Vollkornbrot sowie Croissants oder Brioches. Zudem bereitest du auch Konditorei- und Confiserieprodukte wie Torten oder Desserts zu.

Aufgaben

Gebäck herstellen

- Zutaten für die Teige vorbereiten: Menge berechnen und wiegen
- Teigmaschine in Betrieb nehmen
- Teig teilen und formen, zum Beispiel zu Brötchen oder Gipfeli
- Brot, Gipfeli und Brioches aufgehen lassen
- Temperatur des Ofens einstellen und Gebäck backen

Feingebäck herstellen

- Zutaten für Kuchen, Torten oder Cremes vorbereiten: Menge berechnen und Zutaten wiegen
- Teig und Biskuitböden herstellen
- verschiedene Zutaten für die Backwaren vorbereiten, zum Beispiel Schlagrahm oder, geschnittenes Früchte
- Teigböden teilen und bestreichen, zum Beispiel mit Vanillecreme oder Schlagrahm und dann verzieren, etwa mit Schokoladenstreuseln oder einer Schrift aus Zuckerguss
- verschiedene Konditoreiwaren herstellen, beispielsweise Mousse, Desserts oder Torten

Confiserieartikel herstellen

- Schokoladenartikel fertigen, zum Beispiel Pralinés, Truffes oder Osterhasen
- verschiedene Massen zubereiten, zum Beispiel Ganache, Gianduja oder Marzipan
- kandierte oder glasierte Früchte, Truffes und Likörbonbons zubereiten

Waren lagern und verkaufen

- sparsam und sorgsam mit den Lebensmitteln und Geräten umgehen und Abfälle vermeiden
- Lagerbestände und Waren verwalten
- Produkte sorgfältig verpacken und für den Verkauf bereitstellen

Arbeitsumgebung

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur arbeitest du in Backstuben oder Küchen. Du arbeitest oft in der Nacht und auch an Wochenenden und Feiertagen. In Grossbetrieben arbeitest du meist im Schichtbetrieb. Während bestimmten Jahreszeiten wie vor oder während der Festtage ist die Arbeit besonders intensiv. Deine Aufgaben unterscheiden sich je nach Arbeitsort und Grösse des Unternehmens.

Du bist in Bäckereien, Konditoreien oder Confiserien tätig. Auch in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süsswarenindustrie findest du Arbeitsplätze. Zudem kannst du in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben arbeiten.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Kreativität
- Systematische Arbeitsweise
- Manuelles Geschick
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Mit den Händen arbeiten
- Genau arbeiten
- Mit Maschinen arbeiten

Ausbildung

Betrieb

Praktische Ausbildung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder in einem industriellen Produktionsbetrieb: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 7 Tage während 2 Jahren

Vollzeitschule

Alle Schulen

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57196&language=5241>

Dauer

2 Jahre

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Abschluss

Bäcker-Konditor-Confiseur / Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA

Weiterbildung

Kurse

Kurse vom **Richemont Kompetenzzentrum** ↗

<https://richemont.swiss/bildung/>

Zusatzlehre

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur EBA kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/baecker-in-konditor-in-confiseur-in-efz>

machen.

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

<https://swissbaker.ch/>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21107?lang=de>