

Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ

Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ

Nahrung

Dauer

3 Jahre

Abschluss

Eidgenössisches
Fähigkeitszeugnis EFZ

Lohnangaben

1. Lehrjahr: CHF 850.–
2. Lehrjahr: CHF 1050.–
3. Lehrjahr: CHF 1400.–

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur stellst du je nach Fachrichtung verschiedene Backwaren, Konditoreiwaren oder Confiserieprodukte her, etwa Brot, Torten und Desserts oder Marzipan und Pralinen. Du bereitest diese von Hand oder mit Maschinen zu und verwendest dabei Zutaten wie Mehl, Milchprodukte oder Eier.

Aufgaben

Gebäck herstellen

- Zutaten für verschiedene Teige vorbereiten, zum Beispiel Mehl, Hefe, Salz und Wasser, und benötigte Mengen der Zutaten berechnen
- mit Knetmaschinen Teige herstellen
- kontrollieren, ob der Teig richtig aufgeht
- Teig teilen und formen, zum Beispiel zu Broten, Zöpfen oder Gipfeli
- Brote, Zöpfe oder Gipfeli aufgehen lassen
- Temperatur des Ofens einstellen und Gebäck backen

Feingebäck herstellen

- Zutaten für Kuchen, Torten oder Cremes vorbereiten und benötigte Mengen der Zutaten berechnen
- Teig und Biskuitböden herstellen
- verschiedene Zutaten für die Backwaren vorbereiten, zum Beispiel Schlagrahm oder geschnittene 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

- Grundmassen herstellen, zum Beispiel Ganache, Gianduja oder Marzipan

- Zuckerwaren fertigen, beispielsweise Fruchtgelee, Nougat oder Caramel
- Pralines und Schokoladenspezialitäten herstellen
- Dekorationen wie Blumen, Verzierungen oder Schriftzüge aus Zucker, Schokolade oder Marzipan machen

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 Confisereien tätig. Auch in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süsswarenindustrie findest du Arbeitsplätze. Zudem kannst du in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben arbeiten. Mit einigen Jahren Erfahrung kannst du mehr Verantwortung übernehmen, zum Beispiel als Produktionsleiterin oder Produktionsleiter oder als Chefin oder Chef eines eigenen Betriebs.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

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

Interessen

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

Ausbildung

Betrieb

Praktische Ausbildung in einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieb oder in einem industriellen Produktionsunternehmen: 4 Tage pro Woche

Schule

1 Tag pro Woche an den kantonalen Berufsfachschulen

Überbetriebliche Kurse

In mehreren Kantonen: 10 Tage während 3 Jahren

Vollzeitschule

Alle Schulen

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=57035&language=5241>

Dauer

3 Jahre

Fachrichtungen

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

Zulassung

obligatorische Schule abgeschlossen

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen können die Lernenden zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besuchen.

Abschluss

Bäcker-Konditor-Confiseur / Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ, mit Angabe der Fachrichtung

Weiterbildung

Kurse

Angebote vom **Richemont Kompetenzzentrum** ↗

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

Zusatzlehre

Als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Bäcker-Konditor-Confiseur kannst du in der Regel eine verkürzte Lehre in der anderen Fachrichtung oder als **Koch/Köchin EFZ**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/koch-koechin-efz>

machen.

Berufsprüfung

– **Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP**

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

– **Lebensmitteltechnologe/-login BP**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechnologe-login-bp>

Höhere Fachprüfung

– Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

Höhere Fachschule

– **Lebensmitteltechniker/in HF**

<https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/lebensmitteltechniker-in-hf>

Fachhochschule

– Bachelor of Science in **Food Science**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/lebensmittelwissenschaften>

– Bachelor of Science in **Betriebsökonomie**

<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/betriebswirtschaft>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

<https://swissbaker.ch>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21104?lang=de>