

Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin

Chef Bäcker-Konditor-Confiseur

Nahrung

Als Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Chef Bäcker-Konditor-Confiseur übernehmen Sie die fachliche und unternehmerische Leitung eines Betriebs. Sie entwickeln Backwaren und Süßgebäck, organisieren die Produktion und führen Ihr Team.

Aufgaben

Produkte entwickeln

- Markttrends beobachten und diese im Sortiment umsetzen
- je Fachrichtung Backwaren und Süßgebäck kreieren, zum Beispiel Brötchen, Wähen, Canapés oder Schokolade
- Mengen für Rezepte berechnen, beispielsweise für Teig oder Cremes
- sicherstellen, dass Maschinen und Anlagen einwandfrei funktionieren
- Rohstoffe und fertige Produkte richtig lagern

Betrieb führen

- Qualität der Produkte und des Betriebs prüfen und gewährleisten
- Massnahmen zu Arbeits- und Betriebssicherheit sowie zu Gesundheits- und Umweltschutz festlegen
- Preise für Dienstleistungen und Produkte bestimmen
- Veränderungen im Produktionsbereich mitgestalten
- Personalplanung vornehmen, Mitarbeitende einstellen und führen, Lernende ausbilden
- Betriebsabläufe organisieren und optimieren

Arbeitsumgebung

Als Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin oder Chef Bäcker-Konditor-Confiseur arbeiten Sie oft in den frühen Morgenstunden und je nach Arbeitsplatz zum Teil auch am Wochenende.

Anstellung finden Sie in leitender Stellung in Bäckereien, Konditoreien und Confiserien. Sie können auch in der industriellen und gewerblichen Back- und Süßwarenproduktion oder in Hotels und Spitälern tätig sein. Ausserdem können Sie sich selbstständig machen und einen eigenen Betrieb führen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Keine Allergien gegen die verwendeten Produkte

Kreativität
Manuelles Geschick
Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

Führen und Verantwortung übernehmen
Mit den Händen arbeiten
Mit Nahrungsmitteln arbeiten
Planen, organisieren
Zeichnen, dekorieren, gestalten

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen

<https://www.orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128581>

Dauer

12–15 Monate

Fachrichtungen

Bäckerei
Bäckerei-Konditorei
Konditorei-Confiserie

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** ↗

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/11076>

.

Abschluss

Chef Bäcker-Konditor-Confiseur / Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit eidg. Fachausweis mit Angabe der Fachrichtung

Weiterbildung

Kurse

Kurse am Richemont Kompetenzzentrum, Luzern ↗
<https://richemont.swiss/bildung/>

Höhere Fachprüfung

Dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP

Ähnliche Berufe

Beruf

Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/branchenspezialist-in-baeckerei-konditorei-confiserie-bp>

Beruf

Lebensmitteltechnologe/-login BP

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

Beruf

Chefkoch/-köchin BP

<https://www.orientation.ch/fr/de/berufe/chefkoch-koechin-bp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.210.31.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

<https://swissbaker.ch>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/21147>