

Pastenera - Pastiziera - Confisiera AFQ

Pasterner - Pastizier - Confisier AFQ

Nahrung

Durada

3 onns

Terminaziun

Eidgenössisches
Fähigkeitszeugnis EFZ

Indicaziuns davart il salari

1. onn d'emprendissadi: CHF
850.-
2. onn d'emprendissadi: CHF
1050.-
3. onn d'emprendissadi: CHF
1400.-

Sco pastenera-pastiziera-confisiera u pasterner-pastizier-confisier fas ti – tut tenor il sectur professional – differents products da confisaria u pastizarias, p.ex. paun, turtas e desserts u marzipan e pralinas. Ti preparas quels a maun u cun maschinas e dovras per quest intent ingredienzas sco farina, products da latg u ovs.

Incumbensas

Producir pastizarias

- preparar las ingredienzas per differentas pastas, p. ex. farina, levon, sal ed aua, e calcular las quantitats necessarias da las ingredienzas
- far pastas cun maschinas da truschar
- controllar, sche la pasta leva en moda correcta
- parter e furmar la pasta, p.ex. a pauns, tarscholas u cornets
- laschar levar pauns, tarscholas u cornets
- giustar la temperatura dal furn e far las pastizarias

Producir confect

- preparar las ingredienzas per pettas, turtas u cremas e calcular las quantitats necessarias da las ingredienzas
- far la pasta ed ils funds da biscuit
- preparar differentas ingredienzas per las pastizarias, p.ex. groma sbattida u fritgs tagliads
- parter e stritgar funds da pasta, p.ex. cun ina crema da vaniglia u cun ina groma sbattida ed alura decorar, p.ex. cun flocs da tschigulatta u cun ina scrittira da glasura da zutger
- producir differentas pastizarias, p.ex. mousse, desserts u turtas

Producir artitgels da confisaria

- producir massas da basa, p.ex. ganache, gianduja u marzipan
- far dultschims, p.ex. gelé da fritgs, nougat u caramel
- producir pralinas e spezialitads da tschigulatta
- far decoraziuns sco flurs, ornamentals u scrittiras or da zutger, tschigulatta u marzipan

Ambient da lavur

Sco pastenera-pastiziera-confisiera u pasterner-pastizier-confisier lavuras ti en pasternarias u cuschinas. Ti lavuras savens la notg ed er las fins d'emna ed ils firads. En manaschis gronds lavuras ti per il solit en squadra. Durant tschertas stagiuns sco avant u durant ils firads è la lavur spezialmain intensiva. Tias incumbensas sa differenzieschan tut tenor il lieu da lavur e la grondezza da l'interpresa.

Ti lavuras en pasternarias, pastizarias u confisarias. Er en manaschis da produenziun industrials da l'industria da pastizarias e dultscharias chattas ti plazzas da lavur. Ultra da quai pos ti lavurar en chasas da dimora, ospitals sco er manaschis d'hotel e da gastronomia. Cun intgins onns experientscha pos ti surpigliar dapli responsabladad, p.ex. sco manadra u manader da produenziun u sco scheffa u schef d'in agen manaschi.

Pretensiuns e interess

Pretensiuns

- Abilitad da lavurar en in team
- Prontezza da lavurar durant uras irregularas u servetschs da notg
- Creatividad
- Moda da lavurar sistematica
- Fitg bun gust e bun nas
- Inschign manual
- Resistenza corporala
- Senn per igiena e per nettezza

Interess

- Lavurar cun victualias
- Lavurar cun ils mauns
- Lavurar en moda exacta
- Lavurar cun maschinas

Scolaziun

Manaschis

Furmaziun pratica en in manaschi da pasternaria-pastizaria-confisaria u en ina interpresa industriala da produenziun: 4 dis per emna

Scola

1 di per emna en las scolas professiunalas spezialisadas chantunalas

Curs odaifer il manaschi

En plirs chantuns: 10 dis durant 3 onns

Durada

3 onns

Direcziuns

- pasternaria-pastizaria
- pastizaria-confisaria

Cundiziuns d'admissiun

Terminà la scola obligatorica

Maturitad professiunala

Sche las prestaziuns da scola èn fitg bunas, pon las emprendistas ed ils emprendists frequentar supplementarmain la scola da maturitad professiunala.

Titel da finiziun

Pasterner-pastizier-confisier AFQ / Pastenera-pastiziera-confisiera AFQ, cun indicaziun dal sector professiunal

Furmaziun cuntinuonta

Curs

Curs dal **Center da cumpetenzas Richemont** ↗

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

Emprendissadi supplementar

Sco pastenera-pastiziera-confisiera u pasterner-pastizier-confisier AFQ pos ti per regla far in emprendissadi scursanì en l'auter sectur professiunal u da **cuschiniera u cuschinier AFQ** ↗

[BASE_URL//kt.gr.ch/bb/de/node/57047](https://www.kt.gr.ch/bb/de/node/57047)

Examen professiunal (EP)

– Schef pasterner-conditer-confisier EP / Scheffa pastenera-conditra-confisiera EP

Examen professiunal superiur (EPS)

– Mainagestiun pasternaria-pastizaria-confisaria EPS

Scola spezialisada superiura (SSS)

– Tecnicist / Tecnicista da victualias SSS

Scola auta spezialisada (SAS)

- Bachelor of science en food science
- Bachelor of science en economia da manaschi

Tut tenor la scola auta spezialisada valan differentas cundiziuns d'admissiun.

Professiuns sumegliantas

Ulteriuras infurmaziuns

Swissdoc Nummer

TODO

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband (SBC)

<https://swissbaker.ch/>

TODO

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