

Berufsprüfung (BP)

Berufsfeld 2
Nahrung



Tätigkeiten

Ausbildung

Chefs Bäcker-Konditor-Confiseur und Chefinnen Bäckerin-Konditorin-Confiseurin übernehmen Planungs- und Führungsaufgaben in einer Bäckerei, Konditorei, Confiserie oder in industriellen Produktionsbetrieben. Sie sind in einem von drei Fachbereichen tätig: Bäckerei, Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie.

Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 24.3.2021

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei der Richemont Fachschule erhältlich.

Produkte entwickeln

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

Fachrichtungen

- Bäckerei
- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

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 festlegen
- Veränderungen im Produktionsbereich mitgestalten
- Personalplanung vornehmen, Mitarbeitende einstellen und führen, Lernende ausbilden
- Betriebsabläufe organisieren und optimieren

Bildungsangebote

Richemont Fachschule, Luzern

Dauer

12 bis 15 Monate, berufsbegleitend

Module

- Modul 1: Berufskennntnisse
- Modul 2: Betriebswirtschaft
- Modul 3: Mitarbeiterführung
- Modul 4: Betriebsorganisation und Warenwirtschaft

Abschluss

"Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis" (mit Angabe der Fachrichtung)

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- abgeschlossene berufliche Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ oder gleichwertige Qualifikation sowie mind. 4 Jahre Berufspraxis
oder
- abgeschlossene berufliche Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA und mind. 7 Jahre Berufspraxis
sowie
- Abschluss eines Kurses für Berufsbildner/innen
- Besuch der SBC-Kurse in Arbeitssicherheit und Hygiene (GVP)
- Abschluss der erforderlichen Module bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Freude am Einarbeiten und Motivieren von Lernenden und Mitarbeitenden
- Verantwortungsbewusstsein
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Richemont Fachschule in Luzern

Höhere Fachprüfung (HFP)

Z. B. dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule

Z. B. Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Chefs Bäcker-Konditor-Confiseur und Chefinnen Bäcker-Konditor-Confiseur arbeiten in leitenden Stellungen in Bäckereien, Konditoreien, Confisereien oder in industriellen Produktionsbetrieben. Das Stellenangebot in der industriellen und gewerblichen Back- und Süssewarenproduktion, in Spitälern und vereinzelt auch in grossen Hotels ist gut. Je nach Bereich ist Arbeit am Wochenende oder ab den frühen Morgenstunden möglich. Ein eigener Betrieb erfordert hohen persönlichen Einsatz und unternehmerisches Flair, um im Markt zu bestehen. Im Ausland bieten sich gute Chancen, weitere berufliche Erfahrungen zu sammeln.

Weitere Informationen

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband
3001 Bern
Telefon: +41 31 388 14 14
www.swissbaker.ch

Richemont Fachschule
6006 Luzern
Telefon: +41 41 375 85 85
www.richemont.online

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Branchenspezialist/in Bäckerei-Kondit.-Confi...	16 / 0.613.4.0
Lebensmitteltechnologie/-login BP	2 / 0.210.49.0
Chefkoch/-köchin BP	3 / 0.220.8.0