

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ arbeiten in gewerblichen Klein- und Mittelbetrieben oder in industriellen Produktionsunternehmen. Sie stellen Backwaren, Schokoladen sowie Patisserie-Kreationen her.**

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei:**

- Zutaten für Teige wiegen und vorbereiten, zum Beispiel Mehl, Hefe und Salz
- Zutaten in die Teigmaschine geben
- Teig zu Backwaren wie Brot, Gipfeli, Blätterteiggebäck, Wähen oder Kuchen verarbeiten
- Backwaren in den Ofen schieben, auskühlen lassen und allenfalls dekorieren
- Sandwiches und Canapés belegen
- Birchermüesli und Salate zubereiten

**In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie:**

- Torten kreieren und backen, zum Beispiel für Hochzeiten oder Geburtstage
- Pralinés herstellen und dekorieren
- aus Schokolade Osterhasen und andere Figuren giessen und verzieren
- Geschenkartikel gestalten

**Berufsfeld 2**  
Nahrung**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom 27.10.2010  
(Stand 1.1.2018)

**Dauer**

3 Jahre

**Fachrichtungen**

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieb oder in einem industriellen Produktionsunternehmen

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

**Berufsbezogene Fächer**

- Handwerk und Technologie
- Gestalten und Kreieren
- Betriebswirtschaft
- Qualität und Sicherheit

**Überbetriebliche Kurse**

Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

**Berufsmaturität**

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

**Abschluss**

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ"

## Voraussetzungen

### Vorbildung

obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- Freude am Umgang mit Back- und Süswaren
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Formen und Farben
- geschickte Hände
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- rasche Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn
- Fantasie
- Flair für Zahlen
- gute Gesundheit (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthmaleiden
- gepflegte Erscheinung
- Belastbarkeit in hektischen Zeiten

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote der Richemont Fachschule und des Schweizerischen Instituts für Unternehmerschulung SIU

### Verkürzte Grundbildung

- in der anderen Fachrichtung (1 Jahr)
- Koch/Köchin EFZ (2 Jahre)

### Auslandpraktikum

Stagiaires-Abkommen mit verschiedenen Ländern. Auskunft darüber erteilt das Bundesamt für Ausländerfragen in Bern.

### Berufsprüfung (BP)

Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie

### Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

### Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confisereien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- sowie Süswarenindustrie. Sie sind aber auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben tätig. Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse des Betriebes und der Fachrichtung. Vor allem Berufslleute der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei beginnen ihre Arbeit, wenn andere noch schlafen. Dafür können sie den Nachmittag für sich nutzen. In grossen Produktionsbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet. Vor Festtagen gibt es viel zu tun und es ist mehr Arbeitseinsatz erforderlich.

## Weitere Informationen

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband

Seilerstr. 9  
3001 Bern

Telefon: +41 31 388 14 14

[www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)

Richemont Fachschule

Seeburgstr. 51

6006 Luzern

Telefon: +41 41 375 85 85

[www.richemont.online](http://www.richemont.online)

Allgemeine Informationen:

[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:

[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Lebensmitteltechnologie/-login EFZ	2 / 0.210.18.0
Detailhandelsfachmann/-frau EFZ Bäckerei/Kon...	16 / 0.613.45.10
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA	2 / 0.210.50.0