

**Berufliche Grundbildung****Berufsfeld 2**  
Nahrung**Tätigkeiten****Ausbildung**

**Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ stellen Gebäck, Confiserieartikel, Schokoladenartikel und Patisserie her. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei legen die Berufsleute den Fokus auf Backwaren. In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie spezialisieren sich die Berufsleute auf Torten und Confiserieartikel.**

**Bildung in beruflicher Praxis**

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

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

**Schulische Bildung**

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

**Gebäck herstellen**

- Zutaten für verschiedene Teige vorbereiten, zum Beispiel Mehl, Backhefe, Speisesalz, und Wasser, und benötigte Mengen der Zutaten berechnen
- mit Knetmaschinen Teige herstellen
- Knetprozess überwachen und dabei die Zutaten in der richtigen Reihenfolge und zur richtigen Zeit begeben
- Teig teilen und formen, zum Beispiel zu Broten, Zöpfen, Gipfeli oder Weggli
- Gärprozess überwachen wegen der Triebführungsart, der Art der Produkte oder eingesetzten Technologie
- Backprozesse überwachen wegen der Art des Backsystems, der Art der Produkte oder der Belegungsdichte
- Wähen, Blätterteiggebäck und Kuchen herstellen

**Überbetriebliche Kurse**

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 10 Tage während 3 Jahren.

**Dauer**

3 Jahre

**Feingebäck herstellen**

- Zutaten für Kuchen, Torten oder Cremes vorbereiten und benötigte Mengen der Zutaten berechnen
- Biscuit-, Butter- und Schneemassen herstellen
- Cremes vorbereiten, also Zutaten mit Schwingbesen mischen und Cremes kühl stellen
- Früchte für Einlagen oder Decor zubereiten
- Biscuits zuschneiden, sie mit Creme bestreichen und Torten und Biscuits verzieren, beispielsweise mit Streuseln oder mit Dekoration
- Torten, Kuchen, Stückli und regionale oder saisonale Spezialitäten herstellen

**Fachrichtungen**

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

**Inhalt**

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

**Confiserieartikel herstellen**

- Schokoladenartikel fertigen, zum Beispiel Pralinés, Osterhasen oder Trinkschokolade
- Grundmassen als Halbfabrikate herstellen, unter anderem Ganache, Gianduja, Pralinenmasse oder Marzipan
- Zuckerwaren fertigen, beispielsweise Fruchtgelee, Caramel, Nougat, Nidelzeltli oder Pralinés
- Truffes, Likörpralinen und Schokoladenabgüsse herstellen
- Geschenkartikel oder Hochzeits- und Geburtstagstorten gestalten

**Berufsmaturität**

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

**Administrative Aufgaben erledigen und Produkte verkaufen lassen**

- Arbeitsabläufe möglichst effizient gestalten, unter anderem die Auswahl der Zutaten oder die Entsorgung des Abfalls
- Lager und Warenbestände verwalten
- Artikel und Zutaten bestellen
- Preise für Produkte berechnen
- Maschinen und Geräte reinigen
- Produkte nach der Herstellung am selben Tag im Laden verkaufen lassen

**Abschluss**

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ, mit Angabe der Fachrichtung

## Voraussetzungen

### Vorbildung

obligatorische Schule abgeschlossen

### Anforderungen

- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Farben und Formen
- Handgeschicklichkeit
- Kreativität und Fantasie
- Flair für Zahlen
- Organisationsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- gute Gesundheit und keine Allergien, Ekzeme oder Asthmaleiden

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von Fachverbänden sowie des Richemont Kompetenzzentrums, [richemont.swiss](http://richemont.swiss).

### Zusatzlehre

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ können in der Regel eine verkürzte Lehre in der anderen Fachrichtung (1 Jahr) oder als [Koch/Köchin EFZ](#) (2 Jahre) machen.

### Auslandpraktikum

Stagiaires-Abkommen mit verschiedenen Ländern. Auskunft darüber beim Staatssekretariat für Migration SEM, [sem.admin.ch](http://sem.admin.ch).

### Berufsprüfung (BP)

Zum Beispiel Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP.

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

### Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Lebensmitteltechniker/in HF.

### Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Lebensmittelwissenschaften oder in Betriebsökonomie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Berufsverhältnisse

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditor-Confiseure EFZ arbeiten alleine und in Teams mit Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA und EFZ sowie Betriebsleitenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie zusammen. Sie erledigen während ihres Arbeitsalltages oft mehrere Aufgaben parallel. Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse des Betriebes und der Fachrichtung. Vor allem Berufsleute in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei beginnen ihre Arbeit frühmorgens. Arbeit an Festtagen ist möglich und vor Festtagen arbeiten die Berufsleute mehr als sonst.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditor-Confiseure EFZ finden Stellen in Bäckereien, Konditoreien, Kantinen von Unternehmen, Altersheimen, Hotels, Restaurants und Laboren von Industriebetrieben. Mit entsprechenden Qualifikationen können die Berufsleute als Teamleitende, Laborleitende oder Produktionsleitende arbeiten.

## Weitere Informationen

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
3011 Bern  
[swissbaker.ch/](http://swissbaker.ch/)

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
Lebensmitteltechnologe/-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