

### Berufliche Grundbildung

**Berufsfeld 2**  
Nahrung



### Tätigkeiten

### Ausbildung

**Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA arbeiten in kleineren Betrieben oder in grossen Produktionsunternehmen. Sie backen Brot, bereiten Sandwiches zu oder verzieren Torten. Nach der Arbeit reinigen sie die verwendeten Geräte.**

#### Grundlage

Eidg. Verordnung vom 27.10.2010  
(Stand 1.1.2018)

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

#### Dauer

2 Jahre

#### In der Bäckerei:

- Teig für Brot und andere Backwaren herstellen
- Teig verarbeiten, beispielsweise zu Brötchen, Zöpfen oder Gipfeli
- Backwaren im Kühlraum lagern
- Backwaren in den Ofen schieben und Temperatur einstellen

#### Bildung in beruflicher Praxis

In einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder in einem industriellen Produktionsbetrieb

#### In der Konditorei und Confiserie:

- Teige herstellen für Kuchen, Torten oder Gebäck
- Biskuitmassen anrühren
- mit Schokolade, Nüssen, Früchten oder Marzipan arbeiten und helfen, daraus Pralinés und andere Spezialitäten herzustellen
- Geräte reinigen

#### Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

#### Berufsbezogene Fächer

- Handwerk und Technologie
- Gestalten und Präsentieren
- Qualität und Sicherheit

#### Überbetriebliche Kurse

Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

#### Abschluss

Eidg. Berufsattest "Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA"

---

**Voraussetzungen**

---

**Vorbildung**

- obligatorische Schule abgeschlossen

**Anforderungen**

- Freude am Umgang mit Back- und Süswaren
- guter Geschmacks- und Geruchssinn
- geschickte Hände
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten
- Hygienebewusstsein
- Sinn für Ordnung
- gesund und belastbar (viel Arbeit im Stehen)
- keine Allergien, keine Ekzeme und kein Asthmaleiden

---

**Weiterbildung**

---

**Kurse**

Angebote der Richemont Fachschule

**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ mit eidg. Fähigkeitszeugnis machen (Einstieg ins 2. Grundbildungsjahr).

Siehe auch [Film](#) zum Beruf Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ.

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ.

---

**Berufsverhältnisse**

---

Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EBA arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confiserien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie. Arbeitsplätze gibt es auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben. Der Arbeitsbeginn ist unterschiedlich und richtet sich nach der Grösse und dem Sortiment des Betriebes. In grösseren Betrieben mit einem grossen Backwarenangebot wird mit der Arbeit begonnen, wenn andere noch schlafen. Dafür kann der Nachmittag für sich genutzt werden. In Grossbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet.

---

**Weitere Informationen**

---

Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
3001 Bern  
Telefon: +41 31 388 14 14  
[www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)

Richemont Fachschule  
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

---

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| Lebensmittelpraktiker/in EBA | 2 / 0.210.46.0 |
| Milchpraktiker/in EBA        | 2 / 0.210.45.0 |
| Küchenangestellte/r EBA      | 3 / 0.220.32.0 |