

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

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA bereiten Backwaren zu. Sie stellen Teig her, backen Brot, bereiten Sandwiches zu oder verzieren Torten. Nach der Arbeit reinigen sie die verwendeten Geräte.

Bildung in beruflicher Praxis

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

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Schulische Bildung

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule.

Gebäck herstellen

- Zutaten vorbereiten, zum Beispiel Mehl, Backhefe, Salz und Wasser
- Teig für Brot und andere Backwaren herstellen
- Teig teilen und formen, zum Beispiel zu Broten, Zöpfen, Gipfeli oder Weggli
- Backwaren im Kühlraum lagern
- Backwaren in den Ofen schieben und Temperatur einstellen
- Geräte reinigen

Überbetriebliche Kurse

Berufliche Grundlagen erlernen, vertiefen und üben, 6 Tage während 2 Jahren.

Feingebäck herstellen

- Zutaten für Kuchen, Torten oder Cremes vorbereiten
- Teig herstellen für Kuchen, Torten oder Gebäck
- Teig zu Böden formen
- Biscuit-, Butter- und Schneemassen herstellen
- Früchte für Tortenschichten zubereiten
- Biscuits zuschneiden, sie mit Creme bestreichen und Torten und Biscuits verzieren, beispielsweise mit Streuseln oder mit Dekoration
- Torten und Kuchen herstellen
- Geräte reinigen

Dauer

2 Jahre

Inhalt

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

Confiserieartikel herstellen

- Schokoladenartikel fertigen, zum Beispiel Pralinés oder Osterhasen
- Zuckerwaren fertigen, beispielsweise Fruchtgelee, Caramel, oder Nougat
- Geschenkartikel oder Hochzeits- und Geburtstagstorten gestalten

Abschluss

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

Waren lagern und verpacken

- Lagerbestände und Waren verwalten;
- Produkte sorgfältig verpacken und für den Verkauf bereitstellen

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 von Fach- und Berufsfachschulen sowie des Richemont Kompetenzzentrums, richemont.swiss.

Zusatzlehre

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EBA können eine verkürzte Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ machen.

Danach sind die gleichen Weiterbildungen möglich wie für [Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ](#).

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

Berufsverhältnisse

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA arbeiten alleine und in Teams mit Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ sowie Betriebsleitenden Bäckerei-Konditorei-Confiserie zusammen. Die Arbeit findet oft in der Nacht statt, auch an Wochenenden und Feiertagen. In Grossbetrieben wird meist im Schichtbetrieb gearbeitet.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure EBA arbeiten in Bäckereien-Konditoreien-Confisereien oder in industriellen Produktionsbetrieben der Back- und Süswarenindustrie. Arbeitsplätze gibt es auch in Heimen, Spitälern sowie Hotel- und Gastronomiebetrieben.

Weitere Informationen

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
3011 Bern
swissbaker.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
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
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ	2 / 0.210.4.0