

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

mischen, kneten, verzieren, ausstechen, dressieren, füllen, backen

In der Bäckerei-Konditorei-Confiserie werden verschiedenste, von uns immer wieder gerne gekaufte und genossene Produkte hergestellt und verkauft: verschiedene Brote (es gibt über 200 Sorten), Klein- und Feine Gebäck, Snacks, Traiteurprodukte, Blätterteiggebäck, Kuchen, Cakes und Torten, Glace, Pralinen, Schokoladespezialitäten und viele weitere Leckereien.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen und Bäcker-Konditoren-Confiseure stellen diese Produkte her. Sie kennen die dazu verwendeten Rohprodukte und Halbfabrikate. Auf Basis eines Arbeitsauftrages planen sie ihre Arbeit und berechnen die notwendigen Mengen. Die Arbeit der Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen besteht jedoch grösstenteils aus handwerklichen Tätigkeiten. Sie mischen, verarbeiten und veredeln die Rohprodukte zu feinen, qualitativ hochstehenden Produkten. Dazu setzen sie verschiedene Maschinen ein, z.B. Knetmaschinen, Ausrollmaschinen, Glacemaschinen, Rührwerk, Mixer, Dressiermaschinen. Die fertigen Backwaren schieben sie in den Ofen und holen sie rechtzeitig wieder heraus.

Ausserdem sind sie für die Warenbestellung zuständig, sorgen für die fachgerechte Lagerung und Bereitstellung der Produkte und reinigen die verwendeten Maschinen und Geräte. Stets achten sie auf absolute Hygiene, welche im Nahrungsmittelsektor zentral ist.

Stets achten sie auf absolute Hygiene, welche im Nahrungsmittelsektor zentral ist.



Zu wählen zwischen den Fachrichtungen:
Bäckerei/Konditorei, Konditorei/Confiserie
Mehr dazu auf www.gateway.one/berufskunde.

Was und wozu?

- ▶ Damit an einem Geburtstagsfest eine richtige Geburtstagstorte serviert werden kann, bäckt und dressiert sie der Bäcker-Konditor-Confiseur gemäss der Kundenbestellung.
- ▶ Damit ein feierlicher Anlass in süsser Erinnerung bleibt, bäckt und verziert die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin z.B. eine bunte Jubiläums- oder eine mehrstöckige Hochzeitstorte.
- ▶ Damit der Teig gut wird, wiegt der Bäcker-Konditor-Confiseur die Zutaten ab und gibt sie gemäss Rezept in die Rührmaschine.
- ▶ Damit man Freunde und Bekannte immer wieder einmal mit einer Kleinigkeit erfreuen kann, macht die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin Spezialitäten wie Pralinen, Schokoladenherzen oder Konfekt.
- ▶ Damit die verschiedenen Backwaren richtig knusprig sind, überwacht der Bäcker-Konditor-Confiseur laufend den Backofen.
- ▶ Damit eine Maschine für ein nächstes Produkt eingesetzt werden kann, reinigt sie die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin gründlich.

Facts

Zutritt Abgeschlossene Volksschule.

Ausbildung 3 Jahre berufliche Grundbildung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie oder in einem industriellen Betrieb. Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA: 2-jährige, berufliche Grundbildung mit Attest. Eine Einzelbeschreibung ist auf www.gateway.one/berufskunde zu finden.

Sonnenseite In diesem Beruf kann man beim Dressieren und Verzieren der Torten sowie beim Austüfteln seiner Spezialitäten seine eigenen Ideen

und Kreativität einbringen.

Schattenseite Je nach Betrieb, ob Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie, Grossverteiler, Spital, Heim oder Hotel, wird die Arbeitszeit unterschiedlich organisiert.

Gut zu wissen Die tägliche Arbeit in der Bäckerei wird massgeblich durch Maschinen erleichtert. Während die Berufsleute früher beim Kneten von grossen Teigmengen heftig ins Schwitzen gekommen sind, übernehmen dies heute modernste Maschinen. Dadurch bleibt mehr Zeit für kreative Arbeiten.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten	■		
gestalterische Begabung, Sinn für Formen, Fantasie	■	■	
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn	■	■	
Hygienebewusstsein, Sinn für Ordnung und Sauberkeit, keine Allergien	■	■	
Interesse an Lebensmitteln	■		
kaufmännisches Geschick, Organisationstalent	■		
manuelles Geschick	■	■	
Teamfähigkeit	■	■	
widerstandsfähige Konstitution, Fitness und Kraft	■	■	
zeichnerische Begabung	■		

Karrierewege

Lebensmittelingenieur/in FH (Bachelor)
Lebensmitteltechniker/in HF (eidg. Diplom)
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie HFP, Betriebswirtschaftler/in KMU HFP (eidg. Diplom)
Chef/in-Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP, Branchenspezialist/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie BP (eidg. Fachausweis)
Verkürzte Grundbildung in der anderen Fachrichtung (1 Jahr), Koch/Köchin EFZ (2 Jahre)
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA oder abgeschlossene Volksschule