

**Berufliche Grundbildung****Tätigkeiten**

**Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ arbeiten in Kleinbetrieben oder in grossen Produktionsunternehmen. Sie stellen Backwaren, Schokolade- sowie Patisserie-Kreationen her. Sie bestellen die Rohstoffe, messen die Zutaten ab, verarbeiten diese und reinigen die verwendeten Geräte.**

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie. In der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei backen sie Brote, Gipfeli, Wähen und stellen Blätterteiggebäck und Kuchen her. Zudem belegen sie Sandwiches und Canapés und bereiten Birchermüesli oder Salate zu.

Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ der Fachrichtung Konditorei-Confiserie sind Spezialisten für Süsses. Sie arbeiten vor allem mit Schokolade, Marzipan sowie Crèmes und stellen Pralinés, Osterhasen und Torten her. Ein Hauptbestandteil ihrer Arbeit besteht im Dekorieren der verschiedenen Kreationen.

Bevor sie mit der Verarbeitung der Rohstoffe und Lebensmittel anfangen, wiegen Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ alle Zutaten dem Rezept entsprechend ab. Die Teigmaschine rührt die Masse und knetet den Teig. Ihre Arbeit besteht dennoch grösstenteils aus handwerklichen Tätigkeiten: Sie formen Zöpfe und Brote oder rühren Biskuitmassen für Torten an. Danach schieben sie die Backwaren in den Ofen.

Viel Fingerspitzengefühl verlangt das Ausstechen, Formen, Füllen und Verzieren von Gebäck und Confiserieprodukten. Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ kreieren für den Verkaufsladen Torten und originelle Geschenkartikel. In Auftragsarbeit fertigen und dekorieren sie Hochzeits- und Geburtstagstorten.

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ arbeiten meist unter Zeitdruck, denn es ist wichtig, dass die Produkte frisch im Laden verkauft werden können. Ausserdem sind sie für die Warenbestellung zuständig und sorgen für die fachgerechte Lagerung und Bereitstellung der Produkte. Die verwendeten Maschinen und Geräte reinigen sie jeden Tag.

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

Eidg. Verordnung vom  
27.10.2010

**Dauer**

3 Jahre

**Fachrichtungen**

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

**Bildung in beruflicher Praxis**

In einem Bäckerei-Konditorei-Confiseur-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

- abgeschlossene Volksschule

### 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 Schweiz. Instituts für Unternehmensschulung 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

## Berufsverhältnisse

Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen EFZ arbeiten in Bäckereien, Konditoreien, Confiserien 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 Berufsleute 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: 031 388 14 14  
[www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)

Richemont Fachschule  
Seeburgstr. 51  
6006 Luzern  
Telefon: 041 375 85 85  
[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

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