

## Bäcker-Konditor-Confiseur/in EFZ (Bäckerei/Konditorei)



www.  
berufskunde.com

### **Berufsbeschreibung**

Bäcker-Konditor-Confiseur/in der Fachrichtung Bäckerei/Konditorei stellen zum einen Bäckereiwaren her: vielfältige Brote, Zöpfe, Fein- und Kleingebäck, wie Gipfeli, Zünibrötli, Kuchen, Wähen, Stückli, Snacks, kleine Vorspeisen. Zum anderen Konditoreiwaren: Patisserie, Konfekt, Torten, Cakes, Biscuits, Schokoladespezialitäten.

Viele ihrer Tätigkeiten sind Handarbeit, beispielsweise formen der Backwaren, glasieren der Torten, füllen, dressieren. Für schwerere Arbeiten, wie Teig kneten oder ausrollen, setzen sie Maschinen ein. Mit Kreativität und Geschick backen und verzieren sie Geburtstagstorten, Festgebäck, die feinen Hausspezialitäten und originell verpackten Leckereien. Viele Betriebe führen neben der Konditorei noch einen Tearoom.

### **Anforderung**

Abgeschlossene Volksschule (mittlere und obere Stufe bevorzugt).

Guter Geruchs- und Geschmackssinn, Farben- und Formensinn, Fantasie, gute Gesundheit, Hygienebewusstsein.

Für einen Teil der Berufsleute beginnt der Arbeitstag recht früh, andere arbeiten an einer Tagesstelle.

### **Ausbildung**

Die berufliche Grundbildung dauert 3 Jahre, Berufsfachschule ist ein Tag pro Woche.

Bäcker-Konditor-Confiseur/in EBA: 2-jährige berufliche Grundbildung für mehr praxisorientierte Jugendliche. Abschluss: eidgenössisches Berufsattest, siehe entsprechende Beschreibung.

### **Entwicklungsmöglichkeiten**

Berufsprüfung als Chef-Bäcker-Konditor-Confiseur/in. Höhere Fachprüfung als Bäcker-Konditor/in oder Konditor-Confiseur/in (Meisterprüfung), Kaufmann/-frau Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Ausbildung und höhere Fachprüfung als dipl. Betriebswirtschafter/in des Gewerbes. Studium als Techniker/in HF oder Lebensmitteltechnologe/-in BSc FH, Biotechnologe/-in BSc FH.

Aufstieg: Produktionsleiter/in, Betriebsleiter/in, Geschäftsinhaber/in. Der Berufsverband unterstützt junge Berufsleute beim Aufbau eines eigenen Geschäftes. Auch in Fabrikationsbetrieben für Biskuits, Schokolade-Confiserie und Glaceprodukte gibt es interessante Aufgaben für gelernte Berufsleute. Tätigkeit als Fachlehrer/in.

### **Kontaktadressen - Schaffhausen**

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

[www.adressen.sdbb.ch/kt\\_address.php?kt=sh&type=1&lang=d](http://www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d)