

Bäcker-Konditor-Confiseur/in EBA



www.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

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 Feingebäck, Snacks, Traiteurprodukte, Blätterteiggebäck, Kuchen, Cakes und Torten, Glace, Pralinen, Schokoladespezialitäten und viele weitere Leckereien.

Bäcker-Konditor-Confiseur und Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA stellen diese Produkte her. Sie kennen die dazu verwendeten Rohprodukte und Halbfabrikate. Auf Basis eines Arbeitsauftrages planen sie ihre Arbeit. Sie berechnen die notwendigen Mengen, mischen, verarbeiten und veredeln die Rohprodukte zu feinen, qualitativ hochstehenden Konditorei- oder je nachdem zu Bäckerei- und Confiserieprodukten. Dazu setzen sie verschiedene Maschinen ein, z.B. Knetmaschine, Ausrollmaschine, Glacemaschine, Rührwerk, Mixer, Dressiermaschine. Stets achten sie auf absolute Hygiene, die ist im Nahrungsmittelsektor zentral.

Anforderung

Abgeschlossene Volksschule.

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

Ausbildung

2 Jahre berufliche Grundbildung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Abschluss: eidgenössisches Berufsattest.

Die praktische Bildung umfasst das Herstellen von Produkten aus 5 von 10 Produktgruppen.

Produktgruppen sind: 1) Brot, 2) Klein-, Feingebäck und Schwimmendgebackenes, 3) tourierte Teige, 4) Snacks und Traiteur, 5) Biscuit und Massen, 6) Patisserie, 7) Stückli und Konfekt, 8) Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck, 9) Rahm-, Creme- und Glacedesserts, 10) Couverturarbeiten.

Ein Tag pro Woche ist Berufsfachschule. Überbetriebliche Kurse runden die praktische und theoretische Bildung ab.

Entwicklungsmöglichkeiten

Berufliche Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (Einstieg ins 2. Bildungsjahr).
Danach stehen die entsprechenden Weiterbildungswege offen.

Kontaktadressen - Schaffhausen

Weitere Informationen erhältlich:

Allgemeine Berufsberatungsstellen

www.adressen.sdbb.ch/kt_address.php?kt=sh&type=1&lang=d