



Brot ist eines der ursprünglichsten Nahrungsmittel der Menschheit. Aber längst stellen Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen nicht mehr nur Brot her. Kuchen und Sandwiches, Glaces und Pralinen, Birchermüesli und Lachsbrötchen: Aus den traditionellen Backstuben sind moderne Verpflegungsunternehmen geworden. Trotzdem läuft vieles nach bewährten Mustern. So müssen die Berufsleute meist früh aus den Federn; sie können dafür nach der Arbeit den freien Nachmittag geniessen. Ihre Arbeit hat sich – abgesehen von den wenigen Grossbetrieben – nicht stark verändert. Sie passiert weitgehend von Hand, der Produktionsprozess von der Zutat bis zum Endprodukt liegt in der Verantwortung der Berufsleute. Diese haben eine sichere Zukunft: Die Zahl der Verkaufsstellen ist seit Jahren stabil.



BÄCKERIN-KONDITORIN-CONFISEURIN EFZ/EBA
BÄCKER-KONDITOR-CONFISEUR

Feine Desserts, die auch dem Auge gefallen

Melanie Näf, 21

Konditorin-Confiseurin EFZ

Porträt

Melanie Näfs Eltern besitzen eine Bäckerei, aber ihre berufliche Grundbildung absolvierte sie in einer Konditorei-Confiserie. «Mir gefällt es, kleine und süsse Produkte herzustellen», sagt sie. Vor zwei Jahren hat Melanie Näf ihre Ausbildung abgeschlossen. Nun trägt sie bereits Verantwortung.

«Mein Chef hat manchmal verrückte Ideen. Gestern hat er mir aufgetragen, eine Vanillecrème mit Basilikum zu mischen und mit einem Zitronensoufflé zu ergänzen. Aber ich gebe ihm recht: Die Kombination dieser Geschmacksnoten schmeckt wunderbar. Vielleicht werden wir das neue Dessert in unser Angebot aufnehmen. Es wäre nicht das erste Mal: In meinem Beruf sind wir ständig am Ausprobieren. Das macht ihn so abwechslungsreich.

Verantwortung für den «Rahmposten»

Ich leite seit einem Jahr den «Rahmposten». Hier entstehen Torten, Patisserie, Glaces oder



Birchermüesli – feine Sachen, die mit Rahm hergestellt werden. Ich bin dafür verantwortlich, dass unsere drei Läden stets alle Desserts in genügender Anzahl anbieten können. Dafür kläre ich den Tagesbedarf ab und mache die Auslieferungen parat – oftmals zusammen mit einem oder einer Lernenden.

Im Moment stelle ich frische Törtchen aus Schokolade und Birnen her. Schon gestern habe ich in der Konditoreiabteilung ein Biskuit bestellt, von dem ich nun kleine Böden aussteche. Dann zerkleinere ich mit dem Messer die Birnen. Zuletzt kommt die Hauptsache: das Schokoladenmousse. Dafür habe ich Eigelb, Milch und Zucker «zur Rose» gekocht. Dieser Fachausdruck bedeutet, dass ich die Masse unter ständigem Rühren auf exakt 82 Grad Celsius erwärme. Der Mischung füge ich dann Gelatine, Rahm und dunkle Couverture bei, eine Schokolade mit mindestens 31 Prozent Kakaobutter. Die entstandene Masse fülle ich dann mit dem Dressiersack in etwa 40 kleine Becher. Zuletzt verziere ich das Dessert mit Schokoladespänen.

Fussball aus Schokolade und Marzipan

Alle diese Arbeiten verlangen viel Geduld und Sorgfalt. Das Ausgarnieren von Torten oder das Verzieren von Pralinen – das alles ist Handarbeit. Weil viele der verwendeten Lebensmittel verderblich sind, muss ich unbe-

Ein neuer Beruf

Der Beruf Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ fasst die beiden alten Berufe Bäcker/in-Konditor/in und Konditor/in-Confiseur/in zu einem Beruf mit zwei Fachrichtungen zusammen. Den neuen Beruf Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in gibt es damit in den Fachrichtungen «Bäckerei-Konditorei» und «Konditorei-Confiserie».

dingt die Hygiene-Vorschriften einhalten. Für meinen Beruf ist es wichtig, dass man Freude an schöner Gestaltung hat. Produkte wie Cremeschnitten, Lebkuchen oder Torten sprechen das Auge an.

Zur Fussball-Weltmeisterschaft kreierten wir Bälle aus Schokolade und Marzipan. Solche Dinge kaufen die Kundinnen und Kunden vor allem, wenn sie schön aussehen. Schon in der Berufsfachschule haben wir das geübt: Wir haben oft mit Farbstiften Vorschläge gemalt, wie wir zum Beispiel eine Geburtstagstorte gestalten würden. Und wir lernten, sie mit Schreibe-Schokolade in verschiedenen Schriftarten auszuführen: Happy Birthday!»

Im Eilverkehr durch den Morgen

Jason Ehlinger

Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ
im 2. Lehrjahr

Porträt

Jason Ehlinger arbeitet abwechselnd in der Bäckerei und in der Konditorei. Heute stand er um halb vier in der Konditorei und machte Birchermüesli, packte Sandwiches ein und buk vorbereitete Nussgipfel aus. Ihm ist dabei so richtig warm geworden für die weitere Arbeit.

Wenn man Jason Ehlinger bei der Arbeit zuschaut, ist es wie an einer Strasse: Da saust einer vom Kühlschrank zum Ofen, vom Ofen an die Waage und von da zurück an den grossen Arbeitstisch. Arbeit wie Stadtverkehr. Jason Ehlinger macht drei Dinge zugleich: Er bereitet die Füllung einer Fruchttorte zu, für die er gleich auch einen Boden bäckt; und weil der Ofen schon warm ist, macht er zudem zehn Biskuitböden parat, die danach eingefroren werden. Ihm gefällt das: Er liebt es, zü-



gig zu arbeiten und mit dem Kopf bei der Sache zu sein. Nur einmal vergass er vor lauter Eile, am Backofen den Wecker zu stellen.

Hygiene wird gross geschrieben

Die Tortenfüllung, die Jason Ehlinger herstellt, besteht aus Passionsfruchtmark, Zucker, Joghurt, Gelatine und Rahm. Das ist kein Hexenwerk, wenn man das Rezept genau liest. Aber auf einige Dinge muss er schon achten, wenn er die Zutaten im grossen Kessel abwägt und verrührt. Der Berufsmann erklärt: «Damit der Rahm optimal geschlagen werden kann, muss er 5 Grad kalt sein. Die Gelatine wiederum braucht Wärme, damit sie zerfliesst.» Immer wieder wäscht er die Hände. «Zwanzig Mal am Tag», schätzt er. Hygiene wird gross geschrieben.

Jason Ehlinger arbeitet abwechselnd in der Bäckerei und in der Konditorei, jeweils ein halbes Jahr lang. Er habe beide Arbeitsorte gern, sagt der junge Berufsmann. Er beschreibt die Unterschiede: «In der Bäckerei arbeitet man mit den Händen, in der Konditorei verwendet man eher Schwingbesen oder Streichmesser. Dann benötigt man für die Herstellung von Broten weniger Zutaten als für die Torten, Salate und Desserts. Konditoreien stellen immer mehr Mittagsverpflegungen her. Darum finden viele Gewürze wie Curry Verwendung. Oder wir machen aus Teigwaren bestimmte Salate und belegen Sandwiches mit Fleisch.» Viele Konditoreien

bieten für Partys auch Apéro-Spezialitäten wie belegte Brötchen oder Melonen mit Schinken an.

Lerndokumentation mit vielen Rezepten

Die Vielfalt der Produkte mache den Beruf interessant, sagt Jason Ehlinger, aber auch anspruchsvoll. Er schreibt während seiner beruflichen Grundbildung eine Sammlung von Rezepten, aus der er am Qualifikationsverfahren (Lehrabschlussprüfung) Produkte herstellen wird. Er muss die Eigenschaften der Rohstoffe und Produkte kennen, mit denen er arbeitet. So muss er wissen, was Milchzucker von Fruchtzucker unterscheidet. Oder er muss zeigen, dass er rechnen kann. Im Moment beschäftigt er sich in der Berufsfachschule mit der Frage, wie man den Preis eines Tortenstücks berechnet, wenn man alle Kosten – Zutaten, Räumlichkeiten, Transport, Maschinen, Arbeit – berücksichtigt.

Jason Ehlinger hat inzwischen den Kuchenboden ausgelegt und mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. Danach hat er einen Rahmen um die Fläche gelegt, in den er die Füllung nun vorsichtig eingiesst. Im Kühlschrank gelagert, wird sie in etwa sechs Stunden so fest sein, dass man sie zu Tortenstücken schneiden und nach Bedarf in den Verkauf bringen kann. Und dann wird Jason Ehlinger ein neues Rezept in Angriff nehmen.



Gute Chancen für Angestellte und Selbstständige

Perspektiven

Personen, die in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei tätig sind, stellen Produkte her, die wir täglich geniessen: Brote, Wähen, Sandwiches oder Patisserie zum Beispiel. Darum ist ihr Beruf krisenfest.

Zwar sind in den letzten Jahren viele produzierende Betriebe geschlossen worden, aber dafür ist die Zahl der Filialen gestiegen. Viele Betriebe erweitern ihren Geschäftsbereich dadurch, dass sie Mittagsverpflegungen, Fertig-Snacks oder gar warme Küche anbieten oder ein Café angliedern.

Aktuell zählt man gesamtschweizerisch rund 3000 Verkaufsstellen. Hier finden gemäss Schätzungen des Branchenverbandes täglich 1,4 Millionen Kundenkontakte statt. Jeder von uns betritt also etwa alle fünf Tage eine Bäckerei-Konditorei. Im Vergleich zum Fachbereich Bäckerei-Konditorei ist die Zahl der Confiseries mit 300 kleiner.

Grösstenteils Handwerk

Die Arbeit in den Betrieben ist, so modern die Backstuben heute eingerichtet sein mögen, zu einem grossen Teil Handwerk. Noch immer können Bäcker/innen, Konditor/innen und Confiseur/innen ihre Produkte vom Roh-



stoff bis zum Endprodukt selber gestalten. Die Qualität des Nahrungsmittels Brot oder der Pralinen liegt damit in den Händen der Berufsleute. Der persönliche Kundenkontakt, das Wissen um die Vorlieben der Kundschaft je nach Standort, die Qualität der natürlichen und selber hergestellten Produkte – das alles sind Faktoren, die die Branche auszeichnen. Dazu gibt es einige wenige

Grossbetriebe, in denen Brot- und Backwaren industriell gefertigt werden.

Branche mit gutem Ruf

Ausgelernte Berufsleute finden relativ leicht eine Stelle, auf Wunsch auch in Saisonbetrieben. Mit Weiterbildungen auf allen Stufen – von der Berufsprüfung bis zur Fachhochschule – stehen ihnen attraktive Karriereperspektiven offen. Auch ist es mit dem nötigen Engagement durchaus möglich, sich selbstständig zu machen. Schliesslich geniessen die Berufsleute beider Fachrichtungen auch im Ausland einen hervorragenden Ruf. Wer in der Schweiz gelernt hat, Brote zu backen oder Confiserie-Artikel herzustellen, hat keine Probleme, in Australien, Südamerika oder im Fernen Osten Arbeit zu finden – in Hotels, Produktionsbetrieben oder auf Schiffen beispielsweise.

Trotz dieser guten Perspektiven ist die Zahl derer, die die Branche verlassen, relativ hoch, wie die letzte Volkszählung zeigt. Ein wichtiger Grund für die Berufswechsel sind die Arbeitszeiten, die hohe Ansprüche an die Gesundheit stellen. Die Perspektiven, die den Wechslerinnen und Wechslern offenstehen, sind aber ausgezeichnet. Die Fähigkeiten von Bäckern-Konditoren-Confisereuren oder Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen sind beispielsweise in der gesamten Nahrungsmittelindustrie gefragt.

Jedes Jahr beginnen rund 1000 Jugendliche ihre berufliche Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in. Der Frauenanteil ist dabei etwas höher als der Männeranteil. Meist sind sie in Betrieben mit 10 bis 30 Mitarbeitenden tätig. Zudem fangen rund 400 Jugendliche eine Ausbildung im Detailhandel (Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie) an. Dafür entscheiden sich meist junge Frauen.



Von der Hefe bis zum fertigen Brot

Michèle Hugli

 Bäckerin-Konditorin-
Confiseurin EBA

Ihre ersten Guetzli machte Michèle Hugli, als sie noch im Kindergarten war. Heute ist das Herstellen von Broten, Wähen oder Birchermüesli ihr Beruf. Sie absolvierte eine zweijährige Grundbildung im Rahmen eines Pilotprojekts.

Heute spielt die Hefe verrückt. Hefe, das ist ein Pilz, der den Teig aus Wasser, Mehl und ein wenig Salz aufgehen lässt. Als Michèle Hugli morgens um zwei Uhr begann, die verschiedenen Teige herzustellen, die es für das breite Brotsortiment ihres Ladens braucht, merkte sie bald, dass etwas nicht stimmt. «Die Wärme und die Luftfeuchtigkeit haben die Hefe zu rasch zum Aufgehen gebracht», erzählt die junge Berufsfrau. «Wir mussten die Teige im Kühlschrank lagern, um den Reifeprozess zu verlangsamen.»

Viele verschiedene Brotsorten

Von dort holt Michèle Hugli jetzt einen Teig nach dem andern und teilt diesen in lauter Portionen, die sie auf zehn Gramm genau abwägt. Mit raschen Handbewegungen formt sie Laib um Laib. «Jedes Brot hat seine besonderen Zutaten und seine besondere Gestalt», erklärt sie, während sie gerade «Schrauben»-Brote dreht. Dieses längliche Brot wird befeuchtet und mit einer haus-eigenen Körnermischung bestreut – «eine der Spezialitäten unserer Bäckerei», wie die junge Berufsfrau verrät.

Michèle Hugli hat vor zwei Jahren ihre zweijährige berufliche Grundbildung abgeschlossen und arbeitet nun im selben Betrieb weiter. Die dreijährige Lehre als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin hätte sie nicht geschafft. «Ich kann mir nichts merken, was man mir nur mündlich erzählt», bedauert sie. Aber glücklich ist sie trotzdem mit ihrem Beruf. «Ich habe schon als kleines Mädchen meiner Grossmutter geholfen, Weihnachtsplätzchen zu backen», erinnert sie sich. Noch



heute bäckt sie in der Freizeit Brote, so gern macht sie diese Arbeit. Ihr gefällt es, mit den Händen zu arbeiten, Teig zu berühren, Gerüche zu riechen und schöne Brote zu backen. Sie findet es toll, dass sie für den ganzen Herstellungsprozess der Brote und Konditoreiprodukte verantwortlich ist. Nur das Mehl, das mahlt sie nicht selber.

Teamarbeit ist wichtig

Michèle Hugli verrichtet alle Arbeiten, die in einer Bäckerei-Konditorei anfallen. Sie macht Torten und stellt den Guss für die Wähen her, sie mischt Mehle und rührt Füllungen an, sie bäckt Brötchen und röstet Körner. «Letzte Woche mussten wir 960 verschiedene Sandwiches zubereiten, eine Bestellung, für die wir dreieinhalb Stunden benötig-

ten», erzählt sie. Ob es ihr dabei nicht langweilig geworden ist? «Nein, überhaupt nicht», antwortet sie, «gemeinsam macht auch diese Arbeit Spass.» In einer Bäckerei ist man nie allein. Zudem sei das Sortiment so gross, dass für Abwechslung gesorgt sei. Inzwischen ist es halb zehn geworden, Michèle Hugli hat die Backliste gemäss Tagesplanung abgearbeitet. Nun wird sie noch einige Teige für den nächsten Tag zubereiten und die Arbeitsflächen, die Maschinen und die Böden reinigen. Um 12 Uhr etwa ist sie zu Hause. Sie hat diesen Arbeitsrhythmus gern. «Ich schlafe dann eine, zwei Stunden und bin wieder fit für einen freien Nachmittag.» Dann hat sie Zeit für ein ganz besonderes Hobby: Sie besucht mit Leidenschaft die Trainings von Flugzeugen aller Art.

Kennst du die zweijährige berufliche Grundbildung mit Attest?

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine schulischen Leistungen im Moment für eine dreijährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, hast du die Möglichkeit, die zweijährige Grundbildung als Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA oder Bäcker-Konditor-Confiseur EBA zu absolvieren. Die Anforderungen an diesen Beruf sind etwas weniger hoch und der Schulstoff in der Berufsschule etwas einfacher als bei der dreijährigen Grundbildung.

Nach Abschluss der Ausbildung bist du im Besitz des in der ganzen Schweiz anerkannten eidgenössischen Berufsattests (EBA). Mit diesem Abschluss kannst du entweder im Beruf weiterarbeiten oder, wenn du einen guten Abschluss erzielt hast, in das zweite Jahr der dreijährigen Ausbildung für Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen EFZ einsteigen und das eidgenössische Fähigkeitszeugnis erwerben.



Verarbeitung der Zutaten

Bei der Herstellung von Desserts oder Birchermüesli kommen verschiedenste Nahrungsmittel zusammen: Milchprodukte, Getreide, Joghurt oder Früchte.



Formen von Hand

Das Formen von Broten oder Ausdekorieren von Kuchen ist fast immer Handarbeit, die Sorgfalt und Geduld verlangt.



Arbeit nach Rezept

Back- oder Süßwaren bestehen aus den unterschiedlichsten Zutaten. Die Berufsleute müssen deshalb die Rezepte genau beachten.

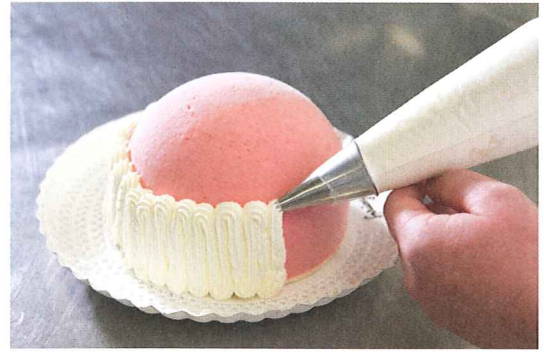


Neue Variationen ausprobieren

Die Arbeit nach Rezept ist das eine, das Ausprobieren von neuen Variationen das andere. In der Backstube ist auch Kreativität gefragt.

Dekorieren

Die Produkte der Bäckerei-Konditorei-Confiserie müssen schön aussehen. Ein Teil der Arbeit ist das Dekorieren.



Teamwork

Viele Arbeiten machen die Berufsleute alleine. Und trotzdem ist man immer Teil eines Teams, das sich gegenseitig hilft.



Pflege der Anlagen

Arbeitsflächen und Anlagen müssen stets sauber gehalten werden. Nur so entstehen hygienisch einwandfreie Produkte.



Lagerarbeit in Kühl- und Gefrierschrank

Die meisten Desserts werden kühl gelagert oder gar eingefroren. Damit bleiben sie über mehrere Tage hinweg frisch.





Burkard Kreyenbühl, 44
Geschäftsinhaber

«Vor acht Jahren habe ich eine Bäckerei-Konditorei gekauft, in der heute 22 Fachpersonen arbeiten. Ich verfügte damals bereits über Erfahrungen als Betriebsleiter, die mir den Schritt in die Selbstständigkeit erleichterten. Zudem hatte ich die Berufsprüfung (Chef Bäcker-Konditor) und die Höhere Fachprüfung (dipl. Bäcker-Konditor) absolviert.

Den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt

Zu meinen Aufgaben gehört der Einkauf der Rohstoffe, die Anstellung von Personal, die Kontrolle der Qualität unserer Arbeit, die Beschaffung neuer Anlagen und vieles mehr. Vor wenigen Monaten haben wir einen Backschrank angeschafft, den man mit einem mit Blechen gefüllten Regalwagen befahren kann. Für solche grösseren Investitionen ziehe ich stets einen Finanzberater zu Rate. Zudem bin ich Mitglied einer Gruppe von Geschäftsinhabern, die sich vier Mal im Jahr zum fachlichen Austausch trifft. Neben all diesen Aufgaben bin ich weiter in der Produktion tätig.

Der Schritt in die Selbstständigkeit verlangt grosses Engagement. Am Anfang habe ich enorm viel gearbeitet. Das ist heute besser. Die Freiheit, die ich als Unternehmer habe, ist enorm viel wert. Aber sie ist mit Verantwortung verbunden. So müssen wir uns gegen industriell gefertigte Massenprodukte behaupten. Das können wir nur mit einzigartigen Produkten und mit einer hohen Produkte- und Beratungsqualität.»

«Wenn ich arbeite, stelle ich Glace her. Und in meiner Freizeit kreierte ich Pralinen und Schaustücke aus Schokolade und nehme damit an Wettbewerben teil. So begeistert kann man von der Confiserie sein, mehr als zehn Jahre nach Lehrabschluss.

Als ich mit der Ausbildung fertig war, wollte ich in Wien arbeiten, aber das war mir damals zu kompliziert. Ich habe darum eine Stelle im Betrieb angetreten, in dem ich noch heute tätig bin. Ich bildete mich weiter und machte die Berufsprüfung als Chefin Konditorin-Confiseurin.

Während etwa der Hälfte meiner Arbeitszeit helfe ich bei der Produktion von Glaceprodukten mit: Ich dekoriere Eistorten oder fülle Glacebecher ab. Dann bin ich aber auch für die Produktionsplanung verantwortlich und bestelle die Rohstoffe und das Verpackungsmaterial. Ich schreibe Einsatzpläne für die Mitarbeitenden, führe Personalgespräche

Ein höchst erfolgreiches Schoggi-Sorbet erfunden

und schaue, wie das Wetter wird. Das ist kein Witz, im Sommer hängt der Glacekonsum stark vom Wetter ab. Am liebsten aber verbessere ich bestehende Rezepte oder probiere gar neue Kreationen aus. Besonders stolz bin ich auf ein Schokoladensorbet, an dem ich mehrere Jahre arbeitete, bis es ein Riesenhit wurde. Es ist schwierig, das Wasser des Sorbets mit dem Fett der Schokolade zu verbinden.»



Claudia Schmid, 32
Leiterin Glacerie



Markus Felber, 32
Leiter Koordination Hausbäckereien Coop

«Unser Betrieb hat neben den sieben Zentralbäckereien 35 kleinere Hausbäckereien. Sie stellen Brote und Konditoreiprodukte her. Ich bin dafür verantwortlich, dass diese Hausbäckereien gut arbeiten. Dazu gehört auch, neue Produkte – ein Brot mit Kräutern etwa – zu entwickeln. Unter meiner Leitung werden entsprechende Rezepte ausprobiert. Derzeit sind wir daran, die künstlichen Farbstoffe in allen unseren Produkten durch natürliche Materialien zu ersetzen. Das ist ein anspruchsvolles Projekt. Ich bin darum froh, dass ich die Berufsmaturität gemacht und eine Ausbildung als Lebensmittelingenieur durchlaufen habe. Ich besuche auch regelmässig Fachmessen, wo ich mich mit neuen Verfahren oder Apparaten vertraut mache.

Neue Produkte entwickeln und Mitarbeitende motivieren

An einem Tag pro Woche bin ich unterwegs und besuche die Hausbäckereien. Zehn von ihnen liegen in der Westschweiz – gut, dass ich nach meiner Lehre ein dreimonatiges Praktikum in der Bretagne gemacht habe. Ich berate die Hausbäckereien, wenn Qualitätsprobleme auftreten und sich beim Backen beispielsweise feine Risse bilden. Oder ich führe neue Produkte ein und zeige, wie man sie herstellt. In den vergangenen Monaten habe ich Schulungen durchgeführt und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ein neues Bestellsystem eingeführt, das über Internet läuft. Wenn ich die Leute richtig motiviere, klappt alles.»

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ – ein Beruf für mich? Hier einige Aussagen, um das zu überprüfen.

Nahrungsmittel interessieren mich.

Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen verarbeiten Zutaten wie Mehl, Rahm, Zucker oder Schokolade. Sie müssen über deren Eigenschaften genau Bescheid wissen.

Ich muss nicht unbedingt zu Bürozeiten arbeiten.

Vor allem Berufsleute im Fachbereich Bäckerei-Konditorei gehen schon zur Arbeit, wenn andere noch schlafen. Dafür können sie den Nachmittag für sich nutzen.

Ich kann gut mit anderen Leuten zusammenarbeiten.

In Bäckereien, Konditoreien und Confiseries arbeiten stets mehrere Leute zusammen. Die Arbeit geht oft Hand in Hand.

Ich möchte meine Arbeit mit den Händen tun.

Back- und Zuckerwerk ist Handarbeit! Wer diesen Beruf erlernt, nimmt Teige in die Hand, führt den Schwingsen, verziert Torten mit sicherer Hand.

Ich will in Räumen arbeiten.

Wind und Wetter sind kein Thema: Bäcker-Konditoren-Confiseure und Bäckerinnen-Konditorinnen-Confiseurinnen arbeiten stets in Produktionsräumen.

Ich bin sorgfältig und geduldig.

Die Produkte, welche die Berufsleute herstellen, sehen schön aus. Manche sind sogar kleine Meisterwerke. Solche Verzierungen verlangen viel Geduld und Sorgfalt.

Ich achte auf Sauberkeit und Hygiene.

Im Umgang mit Nahrungsmitteln sind die Hygienevorschriften einzuhalten. Viele Produkte müssen sofort gekühlt werden. Arbeitsflächen sind laufend zu reinigen.



IMPRESSUM

1. Auflage 2010
© 2010 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber: Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB, Bern

Projektleitung: Peter Kraft, SDBB Fachlektorat: Markus Zimmerli, Richemont Fachschule; Brigitte Schneider-von Bergen, SDBB, Recherche und Texte: Daniel Fleischmann, Schaffhausen Fotos: Reto Schlatter, Zürich Grafik: Viviane Wälchli, Zürich Umsetzung: Bruno Rauch, creatext, Zürich Druck: gdz, Zürich

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Versandbuchhandlung, Zürichstrasse 98, 8600 Dübendorf
Tel. 0848 999 001, Fax 044 801 18 00, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Artikelnummer: FE1-3138 (Einzelexemplar), FB1-3138 (Bund à 50 Exemplare)

Verlag:

SDBB Verlag, verlag@sdbb.ch, www.sdbb.ch

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT.

Informationen zur zweijährigen beruflichen Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA siehe Seite «Porträt EBA»

Berufliche Grundbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

Voraussetzungen:

abgeschlossene Volksschule

Ausbildung

Dauer: 3 Jahre

Fachrichtungen:

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

Die Wahl der Fachrichtung erfolgt durch die Wahl des betrieblichen Lernorts.

Bildung in beruflicher Praxis:

Die Bildung findet in Bäckereien-Konditoreien oder Konditoreien-Confiseries statt. Vereinzelt existieren auch Bäckereien-Konditoreien-Confiseries.

Schulische Bildung:

1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule

Berufsbezogene Fächer:

Handwerk und Technologie, Gestalten und Kreieren, Betriebswirtschaft.

Überbetriebliche Kurse zu verschiedenen Themen:

Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen.

Abschluss:

Eidg. Fähigkeitszeugnis «Bäckerin-Konditorin-Confiseurin/Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ»

Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht und die eidgenössische Berufsmaturität erworben werden. Die Berufsmaturität ermöglicht das Studium an einer Fachhochschule, je nach Studienrichtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Weiterbildung

Kurse

Angebote durch die Richemont Fachschule in Luzern sowie von Produktlieferanten.

Zusatzausbildung

Nach Abschluss der Grundbildung kann eine einjährige Ausbildung in der jeweils anderen Fachrichtung absolviert werden. Ebenso ist der Einstieg in eine auf zwei Jahre verkürzte berufliche Grundbildung Koch/Köchin EFZ möglich.

Auslandpraktikum

Stagiaires-Abkommen mit verschiedenen Ländern. Auskunft durch das Bundesamt für Ausländerfragen, Bern.

Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis

- Chef/in Bäcker/in-Konditor/in
- Chef/in Konditor/in-Confiseur/in

Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom

- Dipl. Bäcker/in-Konditor/in
- Dipl. Konditor/in-Confiseur/in
- Dipl. Kaufmann/-frau Bäckerei/Konditorei/Confiserie

Höhere Fachschule

- Dipl. Techniker/in HF Lebensmittel

Fachhochschule

Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie

Weitere Informationen

www.berufsberatung.ch: Allgemeine Informationen zu Berufswahl und Laufbahnplanung, Lehrstellen, Weiterbildung

www.swissbaker.ch: Informationen zur Ausbildung, offene Stellen

www.swissconfiseure.ch: Informationen zur Ausbildung, offene Stellen