

«Mmh, dieser Duft...»

## BÄCKER:IN-KONDITOR:IN- CONFISEUR:IN EFZ

### MÖGLICHE AUSBILDUNGEN MIT IV-UNTERSTÜTZUNG

- Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in EFZ
- Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in EBA
- Praktiker:in PrA Bäckerei-Konditorei-Confiserie



Als Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in EFZ, Fachrichtung Bäckerei-Konditorei, stellst du Brotwaren, Kuchen, Patisserie und viele weitere leckere Produkte her. Du produzierst Teige, Massen, Cremes, formst Brote und Zöpfe und stellst Kleingebäck sowie Torten her. Natürlich gehört auch das Dekorieren dieser Köstlichkeiten zu deinen Aufgaben. Deine handwerklichen Tätigkeiten werden durch professionelle Maschinen unterstützt.

### DAS SIND DIE WICHTIGSTEN TÄTIGKEITEN

- Aus Teigen verschiedene Brote und Kleingebäck formen
- Snacks zubereiten
- Torten und Patisserie herstellen und verzieren
- Lagerung und Bereitstellung der Rohstoffe und Produkte

### DAS BRINGST DU MIT

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Freude an der Zubereitung von Back- und Süßwaren
- Guten Geschmacks- und Geruchssinn
- Kreativität
- Sinn für Formen und Farben

- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten (früher Arbeitsbeginn)
- Rasche Auffassungsgabe und geschickte Arbeitsweise
- Hygienebewusstsein
- Gute körperliche und gesundheitliche Verfassung (viel Arbeit im Stehen)
- Keine Allergien, Ekzeme oder Asthma-leiden
- Teamfähigkeit

### INFOBOX

**DAUER: 3 Jahre**

**ABSCHLUSS:**  
Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

**FACHRICHTUNG:**  
Bäckerei-Konditorei

**BERUFSSCHULE:**  
1 Tag pro Woche

**WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN:**

- Chef:in Bäcker:in-Konditor:in-Confiseur:in (Berufsprüfung)
- Dipl. Betriebsleiter:in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (HFP)

**LEHRSTELLE AN DIESEM STANDORT:**

- Bärau