

## **Bäcker-Konditor-Confiseur/-in EFZ/EBA**

Der Bäcker-Konditor-Confiseur und die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin arbeiten in Bäckerei-Konditoreien, Konditorei-Confiseries, in industriellen Produktionsbetrieben, in Restaurants und Hotels. Sie stellen Brote, Gipfeli, Torten, Wähen, Traiteurartikel, regionale Spezialitäten und vieles mehr her.

### **Ausbildung:**

Dauer	3 Jahre für EFZ / 2 Jahre für EBA
Fachrichtung	Bäckerei-Konditorei / Konditorei-Confiserie
Beruflicher Praxis	In einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-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	EFZ: 8-12 Tage während 3 Jahren EBA: 6-8 Tage während 2 Jahren Praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

### **Voraussetzungen:**

Vorbildung	Obligatorische Schule abgeschlossen
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

### **Weitere Informationen:**

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

[www.confiseure.ch](http://www.confiseure.ch)

[www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch)

**Zur Startseite**