

Bäcker- Konditor(in) EFZ

Tätigkeit

Der Bäcker-Konditor und die Bäcker-Konditorin arbeiten in Produktionsbetrieben. Sie stellen Brote, Gipfeli, Torten, Wähen, Traiteurartikel und regionale Spezialitäten her.

Voraussetzungen

Abgeschlossene Volksschule
Sek A oder Sek B mit guten Schulnoten.

Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln sowie Back- und Süßwaren
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Sinn für Formen und Farben
- Geschickte Hände
- Rasche Arbeitsweise
- Fantasie
- Flair für Zahlen
- Gute Gesundheit (stehende Tätigkeit und früher Arbeitsbeginn)
- Keine Allergien, Ekzeme und Asthmaleiden
- Gepflegte Erscheinung
- Belastbarkeit in hektischen Zeiten
- Hygienebewusstsein
- Ordnungssinn

Ausbildung

Praktische Ausbildung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Dauer: 3 Jahre

Berufsschule an 1 Tag pro Woche

Abschluss: Eidg. Fähigkeitszeugnis als „Bäcker-Konditor/in EFZ“

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann die Berufsmittelschule besucht werden. Diese wird mit der Berufsmaturität abgeschlossen.

Verwandte Berufe

Konditor-Confiseur/in

Koch/Köchin

Lebensmitteltechnologe/-login

Detailhandelsfachmann/-frau

Weiterbildung

Kurse:

Fachschule Richemont Luzern

Verkürzte Zusatzlehren

Konditor-Confiseur(in)

Koch/Köchin

Berufsprüfung (BP)

Bsp. Chef Bäcker-Konditor/in

Höhere Fachprüfung

Bsp. Dipl. Bäcker-Konditor/in

Höhere Fachschule

Dipl. Techniker/in HF Lebensmittel

Fachhochschule

Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie

Kontaktadressen

Bei Interesse an einer Schnupperlehre in der Stadt Zürich:

Steiner Flughafebeck AG

Weihersteig 1

8037 Zürich

Tel. 044 271 28 70

bewerbungen@flughafebeck.ch

Für allgemeine Informationen über den Beruf:

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

3011 Bern

Tel. 031 388 14 14

www.swissbaker.ch