

**Konditor-Confiseur(in) EFZ**



## Tätigkeit

Konditor Confiseure(innen) befassen sich vorwiegend mit der Herstellung von Konditorei und Confiserie Produkten sowie Erzeugnissen im Snack- und Traiteurbereich.

## Voraussetzungen

Abgeschlossene Volksschule  
Sek A oder Sek B mit guten Schulnoten.

## Anforderungen

- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Feinmotorische Fähigkeiten
- Gute Handgeschicklichkeit
- Flinke Arbeitsweise
- Freude an feiner und exakter Arbeitsweise
- Flair für Zahlen
- Formen und Farbensinn
- Zeichnerische Begabung und kreatives Flair
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Hygienebewusstsein
- Gepflegte Erscheinung
- Belastbarkeit in hektischen Zeiten
- Gute Gesundheit (stehende Tätigkeit, früher Arbeitsbeginn)
- Keine Hautallergien und Ekzeme
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

## Ausbildung

Praktische Ausbildung in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Dauer: 3 Jahre

Berufsschule an 1 Tag pro Woche

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

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

## Verwandte Berufe

Bäcker-Konditor/in

Koch/Köchin

Lebensmitteltechnologe/-login

Detailhandelsfachmann/-frau

## Weiterbildung

### Kurse:

Fachschule Richemont Luzern

### Verkürzte Zusatzlehren

Bäcker-Konditor/in

Koch/Köchin

### Berufsprüfung (BP)

Bsp. Chef Konditor-Confiseur/in

### Höhere Fachprüfung

Bsp. Dipl. Konditor-Confiseur/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](mailto:bewerbungen@flughafebeck.ch)

### Für allgemeine Informationen über den Beruf:

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband

3011 Bern

Tel. 031 388 14 14

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