



Bäcker-Konditor- Confiseur, Bäckerin-Konditorin- Confiseuse

EFZ / EBA



Torten, Patisserie, Blätterteig-Gebäck, Sandwiches, Pralinés, Osterhasen – und natürlich Brot und Gipfeli. Das und noch viel mehr stellen die Berufsleute in vielen Variationen und in höchster Qualität her. Dank handwerklichem Geschick, raffinierten Zubereitungsarten und einer Portion Kreativität verwandeln sie einfache Rohstoffe in edle Genussprodukte. Sie arbeiten immer häufiger in innovativen Unternehmen, welche traditionelle Backstuben z.B. mit Cafés oder Take Away-Angeboten ergänzen.

Anforderungen

Nahrungs- und Genussmittel interessieren mich

Die Berufsleute verarbeiten Zutaten wie Mehl, Rahm, Zucker oder Schokolade. Sie wissen über deren Eigenschaften genau Bescheid.

Ich bin geschickt und kreativ

Back- und Zuckerwerk ist oft Handarbeit. Wer den Beruf erlernt, nimmt Teige in die Hand, führt den Schwingsen, verziert Torten und füllt Pralinen mit sicherer und gefühlvoller Hand.

Ich bin sorgfältig und geduldig

Die Produkte, welche die Berufsleute herstellen, sehen zuweilen wie kleine Meisterwerke aus. Das verlangt Sorgfalt und Geduld – ebenso wie das strikte Einhalten der Hygienevorgaben.

Ich bin flexibel und belastbar

Vor allem in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei fängt die Arbeit schon an, wenn die meisten Menschen noch schlafen. Die Berufsleute sind stets auf den Beinen – und müssen bei der Produktion der leckeren Produkte ein hohes Tempo vorlegen. Eine gute Gesundheit (keine spezifischen Allergien) und körperliche Fitness sind von Vorteil.

Ich arbeite gern mit anderen zusammen

Backwaren sowie Produkte der Patisserie und Confiserie entstehen in einzelnen Schritten. Die Berufsleute arbeiten deshalb ständig und effizient zusammen.

✓ Geschick, Geduld und Konzentration: Nur damit lassen sich Zutaten zu hervorragenden Produkten veredeln.



Arbeitsumfeld

Kleinbetriebe und Grossproduzenten

Bäcker/innen-Konditor/innen-Confiseur/innen arbeiten meist in KMU mit etwa 5 bis 40 Angestellten. Es gibt auch Lehrstellen und Arbeitsplätze in industriellen Bäckereien, z.B. von Grossverteilern. Kleinbetriebe, welche nur einige Produkte selber herstellen, organisieren für die Lernenden oft einen Austausch mit anderen Betrieben.

Handwerk und neue Ideen

Die Arbeitszeiten hängen von Lieferterminen und Ladenöffnungszeiten ab. Einsätze frühmorgens sind vor allem in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei die Regel, ebenso am Wochenende. Abgesehen davon sind die Zeiten regelmässig. In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie ist es vor Festtagen besonders intensiv. In den Backstuben kann es warm werden. Die Berufsleute arbeiten nach klar definierten Abläufen und Rezepten. Die Produktion von Backwaren ist eine körperbetonte Arbeit und zugleich ein recht komplexer Prozess, der aktives Mitdenken voraussetzt – zum Beispiel bei der Komposition eines Kuchens oder beim Einstellen der Öfen. Mit der Erfahrung ergibt sich in vielen Betrieben die Möglichkeit, neue Rezepte und Produkte zu kreieren.

Ausbildung EFZ



Voraussetzung

Abgeschlossene obligatorische Schule



Dauer

3 Jahre



Fachrichtungen

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie



Lehrbetrieb

Kleine bis mittlere Bäckereien-Konditoreien-Confisereien sowie industrielle Produktionsbetriebe



Berufsfachschule

Die Berufsfachschule findet an einem Tag pro Woche statt. Die Standorte sind in der ganzen Schweiz verteilt. Zentrale Themen im Fachunterricht sind Handwerk und Technologie; Gestalten und Kreieren; Betriebswirtschaft; Qualität und Sicherheit. Hinzu kommen allgemeinbildender Unterricht (Sprache und Kommunikation, Gesellschaft) und Sport. Es werden keine Fremdsprachen unterrichtet.



Überbetriebliche Kurse

Die überbetrieblichen Kurse finden in Blöcken von 3 Tagen statt (je einer pro Lehrjahr). Hinzu kommt ein kantonsübergreifender Abschlusstag. Themen sind: Hygiene und Sicherheit; praktische Ausbildung; Übungen zu allen wichtigen Arten von Produkten. Die Kurse finden meist in kantonalen ÜK-Zentren statt. Einige Kantone nutzen die Richemont-Fachschule in Luzern als ÜK-Zentrum. Dort gibt es Übernachtungsmöglichkeiten.



Abschluss

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



Berufsmaturität

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



◀ Mit viel Feingefühl formt Loris Pecorini die Brotlaibe.

Ein Beruf, der Punch verlangt

Bei seiner Arbeit als Bäcker-Konditor-Confiseur klopft und knetet Loris Pecorini den Teig für Brötchen und Kuchen. In seiner Freizeit beim Boxtraining teilt er deftigere Schläge aus. Seine Geschicklichkeit, Schnelligkeit und Ausdauer kann der junge Mann bei beiden Tätigkeiten unter Beweis stellen.

In den Produktionsräumen der grossen Bäckerei-Konditorei liegt der verführerische Duft nach frischem Brot und Süssigkeiten wie Muffins, Cheesecake oder Zitronenküchlein in der Luft. Rund zwanzig Mitarbeitende, darunter acht Lernende, füllen die Lager des Unternehmens und produzieren die Bestellungen von Hotels und Restaurants in der Region.

▼ Beim Abwiegen der Zutaten ist höchste Präzision gefragt.



Vielfältige Aufgaben

Der Lernende ist in der Bäckerei-Abteilung eingeteilt. Er beginnt seinen Arbeitstag um vier Uhr morgens und beendet ihn um die Mittagszeit, und dies auch am Samstag. «Für mich sind diese Arbeitszeiten eher ein Vorteil. Mir gefällt es, frei zu haben, wenn alle anderen arbeiten müssen», betont er. «Aber es ist nicht immer einfach, mein Privatleben zu organisieren oder mein Boxtraining zu planen.»

An diesem Montag wechselt Loris Pecorini schnell von einer Aufgabe zur anderen: Gipfeli in den Ofen schieben, Fleischpasteten vorbereiten, den Teig für Schoggiweggli und Crèmeschnitten tiefkühlen, Toastbrot vorbacken. Gegen Mittag wägt er Zutaten ab und macht alles für den nächsten Tag bereit. «In der Bäckerei werden die meisten Produkte am Vortag vorbereitet und am nächsten Tag gebacken und geliefert», erklärt der junge Mann. «Man muss stets wissen, was bereits erledigt ist und die Arbeit im Team koordinieren.»

Auch die Reinigung nimmt viel Zeit in Anspruch. Regelmässig wischt der Lernende die Arbeitsflächen ab und kehrt den Boden.

Verlockende Perspektiven

In diesem Beruf ist immer alles in Bewegung. «Wir sind pausenlos



beschäftigt, und wir lernen immer etwas Neues», erklärt Loris Pecorini. «Es ist schon verrückt, was man mit Mehl, Hefe, Salz und Wasser alles kreieren kann.» Zöpfe flechten ist zum Beispiel eine richtige Kunst. «Ich liebe diese Aufgabe», verkündet der Lernende. «Normalerweise mache ich einen Zopf aus zwei Strängen. Bei der Abschlussprüfung werden es fünf Stränge sein. Da bist du ohne gute Technik chancenlos.»

«Nach meiner Lehre werde ich vielleicht eine verkürzte einjährige Zusatzlehre in der Fachrichtung Konditorei-Confiserie machen, wo man sehr präzise und kreativ sein kann. Danach kann ich mir gut vorstellen, einige Jahre in diesem Beruf tätig zu sein. Später möchte ich ins Ausland gehen und mein eigenes Unternehmen gründen.»

Loris Pecorini
17, Bäcker-Konditor-
Confiseur EFZ
(Fachrichtung
Bäckerei-Konditorei)
im 3. Lehrjahr,
arbeitet in einem
mittleren Betrieb

Wenn Geschmack und Ästhetik sich treffen

Lässt sich vom Äusseren einer Torte oder einer Patisseriekreation auf deren Geschmack und Qualität schliessen? Noemi Micotti erlebt, dass diese Aspekte für sie mit zunehmender Erfahrung immer näher zusammenrücken.

Gebäck, Patisserie und Konfekt: Der Betrieb, in dem Noemi Micotti ihre berufliche Grundbildung absolvierte und bei dem sie seit Kurzem fest angestellt ist, bestückt seine Filialen mit einem weitgefächerten Sortiment. Es reicht von Brot über Panettone und Feingebäck bis hin zu Schokolade und Glacé. Rund 40 Mitarbeitende sind an der Produktion dieser Köstlichkeiten beteiligt. Zusammen mit den Verkaufsstellen zählen weit über 100 Personen zur Belegschaft.

Auf Blätterteig spezialisiert

Während der Berufslehre hat sich Noemi Micotti immer mehr auf Blätterteigprodukte spezialisiert: verschiedene Brioche, gefülltes Blätterteiggebäck, aber auch Salzgebäck und Schinkengipfeli. «Bereits in der letzten Phase der Grundbildung begann ich, meine Kenntnisse an jüngere Lernende weiterzugeben.» Eine Hausspezialität? Ganz sicher die veganen Pistazien-Brioche. Noemi Micotti führt uns vor, wie sie den Teig zuschneidet und einrollt. Zuvor hat sie ihn über die automatische Ausrollmaschine laufen lassen, um die gewünschte Dicke zu erhalten. Am nächsten Tag werden die Röllchen

dann gebacken und mit der Pistazienmasse gefüllt.

Von Tag zu Tag

«Während der beruflichen Grundbildung habe ich natürlich auch in den anderen Abteilungen gearbeitet: in der Konditorei, wo die Mousse und die Produkte auf Rahmbasis hergestellt werden, in der Bäckerei und in der Confiserie, wo wir die Schokoladenspezialitäten und Pralinen zubereiten.» Eine anspruchsvolle Kreation, zum Beispiel eine Torte, entsteht praktisch immer aus der Zusammenarbeit von verschiedenen Mitarbeitenden, die auf unterschiedliche Fertigkeiten spezialisiert sind.

Noemi Micottis Tag unterteilt sich in zwei Hauptphasen. «Von 4:30 Uhr bis 8:00 Uhr stellen wir die Produkte fertig, die dann frisch in die Läden ge-



^ Blätterteig ist die Spezialität von Noemi Micotti.

liefert werden. Mit anderen Worten: Wir kombinieren die Zutaten, die wir am Vortag vorbereitet haben. Wir verteilen die Füllungen mit der Spritztüte und dekorieren die Produkte beispielsweise mit Fruchtgelatine oder Lebensmittelgold». Danach beginnt das Team, von Neuem die Einzelportionen für den folgenden Tag zuzubereiten.

Aus der Not eine Tugend machen

Da Noemi Micotti einen ziemlich langen Arbeitsweg hat, steht sie bereits um 2:30 Uhr auf. Sie hat immer nachmittags frei, wenn ihre Altersgenossinnen



^ Volle Konzentration für ein Meisterwerk: Noemi Micotti stellt Kreationen aus Schokolade her.



Noemi Micotti
17, Bäckerin-Konditorin-
Confiseurin EFZ
(Fachrichtung
Konditorei-Confiserie),
arbeitet in einem
Grossbetrieb der Back-
und Süswarenindustrie

noch in der Schule oder bei der Arbeit sind. Das zählt nicht wirklich zu den Vorzügen ihres Berufs - doch sieht sie vor allem auch die positiven Seiten: «Freunde, denen ich wirklich wichtig bin, organisieren sich. Mit etwas Flexibilität schaffen wir es immer, uns zu sehen. Zudem trainiere ich Eiskunstlauf: Für die Planung der Einzeltrainings sind freie Nachmittage absolut ideal.»



Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA:
2-jährige berufliche Grundbildung

Einzigartige Kreationen

Xenia Hofmann
18, Bäckerin-
Konditorin-
Confiseurin EBA,
arbeitet in einem
lokal verankerten
Betrieb und
absolviert
zusätzlich die
EFZ-Ausbildung

Gipfelvarianten werden heutzutage auch in lokalen Bäckereien meist vollautomatisch produziert: Eine ausgeklügelte Maschine schneidet den Teig zu und formt das Gebäck. Xenia Hofmann muss die Maisbuttergipfeli nur noch etwas befeuchten und ins Maismehl tunken.

Sorgfalt und Tempo

Ganz anders läuft es hingegen in der Patisserie: Die Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EBA garniert eine leckere Creme mit saisonalen Beeren. Jedes Früchtchen wird sorgfältig von Hand platziert. «Meine Arbeiten sind sehr vielfältig: Es ist etwas völlig anderes, wenn ich mit dem Dressiersack sorgfältig Truffes fülle – als wenn ich für Hamburger-Brote die Zutaten abwäge und die grosse Knetmaschine starte, um den Teig herzustellen.» Die Stimmung in der Patisserie ist ruhig und konzentriert. In der Bäckerei hingegen geht die Post ab: Xenia Hofmann formt mit einem Kollegen in beeindruckendem Tempo Brotlaibe. «Wenn ich tagsüber arbeite, bereiten wir die Teige und Brotlaibe vor – so dass sich die Nachtschicht auf das Backen konzentrieren kann.»

Einen Traum verwirklichen

Nach ihrem EBA-Abschluss ist Xenia Hofmann direkt in die EFZ-Ausbildung eingestiegen. «Die Aufgaben sind ganz ähnlich. Aber im EFZ werden von mir mehr Mitdenken und Tempo erwartet – bei gleicher Qualität. In der Berufsfachschule behandeln wir im EFZ die Themen vertiefter. Vor allem in meiner Fachrichtung (Bäckerei-Konditorei) bekomme ich ein sehr detailliertes Wissen. In der EBA-Ausbildung hingegen hat mir die Schule vor allem einen guten Überblick vermittelt.» Xenia Hofmann kann sich vorstellen, nach dem EFZ-Abschluss die Berufsmaturität nachzuholen und eine Laufbahn als Lebensmittelinspektorin einzuschlagen. «Dank dem EBA kann ich diesem Traum nun folgen. Es hat mir die Zeit gelassen, mich zu entfalten sowie reifer und leistungsfähiger zu werden.»




^ Gebäck, Crème und Früchte: Xenia Hofmann kombiniert die unterschiedlichsten Bausteine zu einem leckeren Confiserie-Produkt.

Was ist eine EBA-Ausbildung?


Wenn du beim Lernen noch etwas mehr Zeit brauchst oder deine schulischen Leistungen für eine 3-jährige berufliche Grundbildung als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ nicht ausreichen, gibt es als Alternative die 2-jährige EBA-Lehre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA. Die Anforderungen sind etwas weniger hoch, vor allem im schulischen Bereich. Nach Abschluss der Ausbildung kannst du dank dem eidgenössischen Berufsattest (EBA) als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in arbeiten. Bei guten Leistungen kannst du in das 2. Jahr der EFZ-Ausbildung einsteigen.

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA

 **Dauer** 2 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die Berufsleute spezialisieren sich oft auf einige Produkte und arbeiten meist unter Anleitung.


 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche
- Berufsbezogene Fächer: Handwerk und Technologie sowie Gestalten und Präsentieren
- Keine Fremdsprachen
- Standorte in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**


- Insgesamt 7 Tage
- Es werden die Grundlagen der Konditorei-Produkte behandelt.

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ

 **Dauer** 3 Jahre

 **Lehrbetrieb**

Die Berufsleute arbeiten selbstständig. Sie stellen sämtliche Produkte des Betriebs her.

 **Berufsfachschule**

- 1 Tag pro Woche
- Berufsbezogene Fächer: Handwerk und Technologie, Gestalten und Kreieren, Betriebswirtschaft
- Keine Fremdsprachen
- Standorte in der ganzen Schweiz

 **Überbetriebliche Kurse**

- Insgesamt 10 Tage
- Es werden je nach Fachrichtung zusätzlich die Bäckerei- oder Confiserie-Produkte behandelt.



^ Abwägen nach Rezept

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



> Teige herstellen und formen

Nachdem sie die Zutaten oft maschinell gemischt haben, formen die Berufsleute die Teige in geduldiger Handarbeit.

✓ **Zutaten verarbeiten** Bei der Herstellung von Backwaren oder Desserts kommen z. B. Milchprodukte, Getreide oder Früchte zusammen. All diese Lebensmittel brauchen eine fachgerechte Behandlung.



^ **Backofen programmieren** Temperatur, Luftzufuhr, Feuchtigkeit, Backzeit: Für eine optimale Qualität der Produkte muss all dies am Backofen perfekt eingestellt sein.



^ Füllen und verzieren

Leckere Füllungen, schöne Verzierungen: Die Berufsleute schaffen Kreationen für alle Sinne – und nutzen dabei ihre Geschicklichkeit und Kreativität.

✓ **Bäckerei- und Confiterie-Produkte kreieren** Mit der Erfahrung ergibt sich in vielen Betrieben die Gelegenheit, Ideen für bessere Rezepte oder sogar ganz neue Produkte beizusteuern.



> Anlagen und Geräte warten und reinigen

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



< **Waren bestellen und lagern** Die Berufsleute bestellen fehlende Zutaten und lagern diese fachgerecht. Und auch die fertigen Süßwaren brauchen eine fachgerechte, kühle Lagerung, damit sie frisch bleiben.



Arbeitsmarkt

Jedes Jahr schliessen etwa 700 Jugendliche ihre berufliche Grundbildung zum/zur Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ ab. EBA-Abschlüsse gibt es etwa 80. Wer sich für eine Lehrstelle bewirbt, hat in der Fachrichtung Bäckerei-Konditorei gute Chancen, diese auch zu bekommen. In der Fachrichtung Konditorei-Confiserie gibt es mehr Konkurrenz bei der Lehrstellensuche.

Vielfältige Laufbahnen möglich

Ausgelernte Berufsleute sind auf dem Arbeitsmarkt sehr gesucht. Es ist hilfreich, nach der Berufslehre in verschiedenen Betrieben zu arbeiten, um Erfahrungen und Produktkenntnisse zu sammeln sowie verschiedene Herstellungsmethoden kennenzulernen. Eine Alternative ist eine dauerhafte und sichere Beschäftigung in einem industriellen Betrieb.

Die Berufsleute haben diverse Weiterbildungsmöglichkeiten auf allen Stufen. Mischbetriebe mit angegliedertem Gastro- und Traiteurbereich werden immer häufiger. Auch das erhöht die Vielfalt der beruflichen Optionen.

✓ Teamarbeit ist die Grundlage für den Erfolg in der Backstube.



Weiterbildung

Einige Möglichkeiten nach dem EFZ:

Kurse: Angebote der Richemont Fachschule (Aus- und Weiterbildungszentrum des SBC) und des Schweizerischen Instituts für Unternehmerschulung SIU

Zusatzlehre: verkürzte berufliche Grundbildung in der anderen Fachrichtung (1 Jahr) oder als Koch/Köchin EFZ (2 Jahre)

Berufsprüfung BP mit eidg. Fachausweis: Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in
Höhere Fachprüfung HFP mit eidg. Diplom: Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie

Höhere Fachschule HF: dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie

Fachhochschule: Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie, Bachelor of Science in Betriebsökonomie



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

Wer nach dem EFZ-Abschluss vier Jahre oder nach dem EBA-Abschluss sieben Jahre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in gearbeitet hat, kann die Berufsprüfung als Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP ablegen. Diese Berufsleute analysieren den Markt, entwickeln Produkte, prüfen deren Qualität und führen die Produktion. Damit sind sie u.a. für das Sortiment, die Abläufe, die Mitarbeiterführung und die Ausbildung zuständig. Auf der Berufsprüfung baut die Höhere Fachprüfung als Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie auf.



Lebensmittelingenieur/in FH

Mit einer Berufsmaturität der Ausrichtung Natur, Landschaft und Lebensmittel kann das Studium in Lebensmitteltechnologie an einer Fachhochschule absolviert werden. Lebensmittelingenieure und -ingenieurinnen entwickeln neue Herstellungsverfahren, optimieren Konsistenz und Geschmack, verbessern die Inhaltsstoffe, sind für die Qualitätskontrolle verantwortlich und kreieren neue Produkte. Dazu führen sie Umfragen unter den Konsumentinnen und Konsumenten durch.



Mehr Informationen

www.berufsberatung.ch, für alle Fragen rund um Lehrstellen, Berufe, Aus- und Weiterbildungen

www.forme-deine-zukunft.ch, Informationen zu Aus- und Weiterbildung vom Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verband

www.swissbaker.ch, Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband SBC

www.richemont.swiss, Richemont Fachschule

www.berufsberatung.ch/lohn, alles zum Thema Lohn

Impressum

1. Auflage 2021
© 2021 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber:

Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB
SDBB Verlag, www.sdbb.ch, verlag@sdbb.ch.
Das SDBB ist eine Institution der EDK.

Recherche und Texte: Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, Fabio Ballinari, SDBB **Fachlektorat:** Peter Signer, SBC; Markus Zimmerli, Richemont Fachschule/SBC

Fotos: Thierry Parel, Genf; Viola Barberis, Claro; Frederic Meyer, Zürich; Dominique Meienberg, Zürich; Lukas Bidinger, Foto Plus **Grafik:** Eclipse Studios, Schaffhausen

Umsetzung und Druck: Haller + Jenzer, Burgdorf

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch,
www.shop.sdbb.ch

Artikel-Nr.:

FE1-3138 (Einzelex.), FB1-3138 (Bund à 50 Ex.) Dieses Falblatt gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Wir danken allen beteiligten Personen und Firmen ganz herzlich für ihre Mitarbeit. Mit Unterstützung des SBFJ.