

Bäcker / Konditor EFZ (m/w)



Alle Infos über den Beruf und die Lehre

Berufsbeschreibung:

Der Beruf des Bäcker-Konditors ist sehr vielfältig. Er backt Brote, Feingebäcke sowie Wähen und Kuchen, stellt Salate, Birchermüesli und weitere Snacks her und ist für die Fertigung von Sandwiches, Eingelegten und belegten Broten zuständig. Das Herstellen und Verzieren von verschiedenen Patisserie und Torten gehört ebenfalls in sein Aufgabengebiet.

Der Bäcker-Konditor stellt nicht nur Ware für den Verkaufsladen her, sondern produziert auf Kundenwunsch auch individuelle Produkte. Grossaufträge wie Apéros, Hochzeits- oder Geburtstagstoren sind dabei keine Seltenheit.

Für die Arbeit in der Backstube wird vor allem Genauigkeit beim Abwägen der Zutaten und Fingerspitzengefühl für das Ausstechen, Formen, Füllen und Verzieren von Gebäcken und Confiserieprodukten vorausgesetzt.

Für die Herstellung der Produkte werden verschiedene Maschinen und Küchengeräte benutzt. Das allerwichtigste ist dabei die Sauberkeit und Hygiene. Daher gehören regelmässige Reinigungs- und Desinfizierungsarbeiten an den Hilfsmitteln und Maschinen zum Alltag dazu.

Bäcker-Konditoren arbeiten meist unter Zeitdruck, denn es ist wichtig, dass die Produkte frisch im Laden verkauft werden können.

Damit alle Zutaten vorhanden sind und der Arbeitsablauf reibungslos funktionieren kann, sind Bäcker-Konditoren auch für die Warenbestellung und die fachgerechte Lagerung und Bereitstellung der Produkte zuständig. Sie kennen ausserdem die verschiedenen Eigenschaften der verwendeten Materialien und setzen diese am richtigen Ort ein.



Berufslehre:

Dauer: 3 Jahre

Fachrichtungen: Bäcker-Konditor
Konditor- Confiseur

Schule: 1 Tag pro Woche in St.Gallen

Kurse: praktisches Erlernen und Üben der beruflichen Grundlagen

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Real- oder Sekundarschule
- Bereitschaft zum Arbeiten in der Nacht
- Freude am Umgang mit Lebensmitteln
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Geschickte Handarbeit
- Sinn für Farben und Formen
- Rasche und genaue Arbeitsweise
- Hygiene- und Ordnungssinn
- Fantasie und Kreativität
- Gute Fitness (Arbeit hauptsächlich im Stehen)
- Keine Allergien gegen Backmittel/-zutaten
- Belastbarkeit in hektischen Zeiten

Weiterbildung:

- in andere Fachrichtung (Bsp. Confiseur/-in, Koch/Köchin)
- Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis
- Dipl. Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie
- Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie
- Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie

„Ich habe mich für eine Lehre als Bäcker-Konditor entschieden, weil ich hier meiner Kreativität freien Lauf lassen kann, die Arbeiten sehr abwechslungsreich sind und mir die Herstellung verschiedener Backwaren grosse Freude bereitet. Dass auch ich meinen Beitrag zu einem gefüllten Verkaufsbereich und zufriedenen Kunden leisten kann, freut mich jeden Tag aufs Neue und bestätigt mir, den richtigen Lehrberuf gewählt zu haben.“

Michelle Braun, Lernender

Über uns:

Die Bäckerei Rothus gibt es schon seit 1873 und befindet sich aktuell in der 5. Familiengeneration. Wir legen Wert auf gute Qualität, regionale Produkte und guten Kunden- und Mitarbeiterkontakt.

Seit 25 Jahren bilden wir junge Berufsleute aus. Bereits 23 Lernende haben bei uns eine erfolgreiche Lehre abgeschlossen.

Schnupperlehre:

Möchtest du den Beruf des Bäcker-Konditors gerne näher kennenlernen? Dann melde dich bei uns für eine Schnupperlehre. Gerne gewähren wir dir Einblick in unser tägliches Handwerk und lassen dich bei verschiedenen Arbeiten anpacken.

Lehre in der Bäckerei Rothus:

Wir bieten pro Jahr eine Lehrstelle in der Fachrichtung „Bäcker-Konditor/-in EFZ“ an. Du arbeitest in einem kleinen, eingespielten Team und wirst bei sämtlichen Arbeiten miteinbezogen und unterstützt. Dabei erwarten wir Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit und Offenheit gegenüber allen Mitarbeitern.

Bist du an einer Lehrstelle bei uns interessiert? Dann schick uns deine Lehrstellenbewerbung inkl. Lebenslauf und Zeugniskopien der Oberstufe zu.



ROTHUS
BÄCKEREI - CAFÉ

Kontakt:

Bäckerei Rothus
Staatsstrasse 174
9463 Oberriet
Tel.: 071 760 02 35
baeckerei.rothus@bluewin.ch

