

**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**



**Eine Lehre beim Bäcker/Confiseur**

Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in  
Detailhandelsfachfrau/-mann

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





**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**

# Deine Lehre zum Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ

---

## Formen, backen, gestalten, kreativ sein

Möchtest du deinen Kopf einsetzen? Etwas herstellen, das den Kundinnen und Kunden Tag für Tag Genuss und Freude bereitet? Möchtest du mit den Händen arbeiten und dein handwerkliches Geschick beweisen? Willst du formen und gestalten und deine Ideen einfließen lassen? Aber auch dein technisches Verständnis einsetzen? In einem Team, aber auch selbstständig arbeiten? Alle diese Möglichkeiten bietet dir die Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur.

*Zur besseren Lesbarkeit wird bei der Ausbildung Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in die männliche Form verwendet. Natürlich sind aber beide Geschlechter in gleichem Mass angesprochen.*





**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**

---

## Zwei Fachrichtungen

Die Ausbildung steht dir in den beiden Fachrichtungen «Bäckerei-Konditorei» und «Konditorei-Confiserie» offen. Je nach gewählter Fachrichtung liegt der Schwerpunkt auf der Herstellung einer Vielfalt an Gipfeli, Kleinbrötchen und Broten oder auf Tortenspezialitäten, Glace, klassischem Hauskonfekt, edlen Pralinen und Schokoladenspezialitäten. Dazu gehören auch das Dekorieren und Verzieren von Gebäcken und Torten. Reichhaltig gefüllte Sandwichs, verschiedene Salate, Birchermüesli sowie Apérogebäcke und Pâtisserie runden die Produktpalette ab. Detailinformationen zum Lehrplan findest du auf den Seiten 9 und 10. Wie auch immer du dich entscheidest: Du darfst auf eine äusserst vielseitige Ausbildung gespannt sein!



**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**



## Bist du fit für diese Ausbildung?

### Diese Voraussetzungen solltest Du mitbringen

- Abgeschlossene Volksschule, obere oder mittlere Schulstufe
- Gute Schulnoten
- Manuelles Geschick
- Sinn für Formen und Farben
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
- Sorgfalt und Geduld (auch wenn es einmal hektisch werden sollte)
- Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft
- Gute Gesundheit und körperliche Fitness (allfällige Allergien müssen vorgängig abgeklärt werden)
- Spass an der Arbeit im Team
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

### In zwei Jahren zum Bäcker-Konditor-Confiseur EBA

Wenn du beim Lernen etwas mehr Zeit brauchst oder deine schulischen Leistungen im Moment für eine dreijährige berufliche Grundbildung nicht ausreichen, gibt es die Möglichkeit, die zweijährige Grundbildung als Bäcker-Konditor-Confiseur EBA zu absolvieren. Die Anforderungen an diesen Beruf sind etwas weniger hoch und der Schulstoff in der Berufsfachschule etwas einfacher als bei der dreijährigen Grundbildung. Handwerkliches Geschick ist aber auch für diese Ausbildung Voraussetzung.

---

## Deine Ausbildung im Überblick

Die berufliche Grundbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ dauert 3 Jahre. Der praktische Teil der Ausbildung erfolgt im Ausbildungsbetrieb, ergänzt durch überbetriebliche Kurse. Für den theoretischen Teil der Ausbildung ist die Berufsfachschule zuständig. Der Unterricht an der Berufsfachschule dauert jeweils einen Tag pro Woche.

---

## Aus dem Lehrplan

### Die Grundlagen

- Handwerk und Technologie
- Qualität und Sicherheit
- Gestalten und Kreieren
- Betriebswirtschaft

### Fachrichtung «Bäckerei-Konditorei»

- Herstellen von Broten, Spezialbroten, Partybroten, Klein- und Feingebäcken
- Umgang mit Hefeteigen
- Herstellen von Teigen, Massen, Crèmen und Füllungen
- Herstellen von Pâtisserie und Konfekt





### **Fachrichtung «Konditorei-Confiserie»**

- Schokoladearbeiten
- Zuckerarbeiten
- Herstellen von Teigen, Massen, Crèmen und Füllungen
- Herstellen von Pâtisserie und Konfekt
- Gestalten von Torten und Desserts für spezielle Anlässe

### **Und ausserdem**

- Herstellen von Snacks, Sandwichs, Birchermüesli, Salaten etc.

### **Abschluss**

Nach bestandenem Qualifikationsverfahren erhältst du dein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als «Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ»

### **Berufsmatura**

Bei sehr guten schulischen Leistungen kannst du während oder nach der Ausbildung die Berufsmittelschule besuchen und diese mit der Berufsmaturität abschliessen.

### **Zukunftsperspektiven**

Schweizer Fachleute sind auch im Ausland sehr gefragt. Oder träumst du von einem eigenen Betrieb? Auf Seite 17 erhältst du einen Überblick über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**

# Deine Lehre zur Detailhandelsfachfrau EFZ

---

## Beraten, organisieren, dekorieren

Bist du kommunikativ, aufgestellt und gerne unter Menschen? Macht es dir Freude, Kundinnen und Kunden kompetent zu beraten? Möchtest du dein Talent und dein organisatorisches Geschick dazu einsetzen, ein ganzes Geschäft in Schwung zu halten? Willst du deine handwerkliche Begabung zur Gestaltung von aussergewöhnlichen Verpackungen und Schaufensterdekorationen einsetzen, um so den Kundinnen und Kunden einen besonderen Grund zu bieten, bei dir einzukaufen? Alle diese Möglichkeiten bietet die berufliche Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie. Eine spannende Ausbildung erwartet dich.

*Zur besseren Lesbarkeit wird bei der Ausbildung Detailhandelsfachfrau/-mann die weibliche Form verwendet. Natürlich sind aber beide Geschlechter in gleichem Mass angesprochen.*



**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**

## Bist du fit für diese Ausbildung?

### Die wichtigsten Voraussetzungen auf einen Blick

- Abgeschlossene Volksschule, obere oder mittlere Schulstufe
- Gute Schulnoten (Sekundarstufe I)
- Freude am Kontakt mit Menschen und am Verkaufen
- Freundlichkeit und Fröhlichkeit
- Kommunikationsfähigkeit in der lokalen Landessprache und in einer Fremdsprache
- Flair für Zahlen (schnelles Rechnen)
- Teamfähigkeit
- Flexibilität, psychische und körperliche Belastbarkeit
- Bereitschaft, Aufgaben selbstständig zu erledigen und Verantwortung zu übernehmen
- Hygiene- und Sauberkeitsbewusstsein
- Organisationstalent
- Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Sorgfalt
- Gute Auffassungsgabe
- Interesse an Nahrungs- und Genussmitteln
- Handwerkliches Geschick

### In zwei Jahren zur Detailhandelsassistentin EBA

Auch die zweijährige Ausbildung zur Detailhandelsassistentin EBA ist beim Bäcker/Confiseur möglich. Die schulischen Voraussetzungen für diese Ausbildung sind nicht so hoch wie jene für die Ausbildung zur Detailhandelsfachfrau.

---

## Deine Ausbildung im Überblick

Die berufliche Grundbildung zur Detailhandelsfachfrau in einer Bäckerei-Konditorei-Confiserie dauert 3 Jahre. Der praktische Teil der Ausbildung wird im Ausbildungsbetrieb gelernt. Die theoretische Ausbildung findet an 1,5 Tagen pro Woche an der Berufsfachschule statt. Die Ausbildung wird in der Berufsfachschule im ersten Semester durch das Thema «Allgemeine Branchenkunde» ergänzt. Die spezielle Branchenkunde wird in den überbetrieblichen Kursen vermittelt (insgesamt 10 Tage). Diese Kurse sind in ein Basismodul von 4 Tagen und in Fachmodule von dreimal 2 Tagen gegliedert.

---

## Was du alles lernst

### Im Ausbildungsbetrieb

- Kundinnen und Kunden kompetent beraten und bedienen
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Produkte optimal bereitstellen und präsentieren
- Sortimentskenntnisse
- Warenbeschaffung, Bestellwesen und Sortimentsgestaltung
- Verkaufsförderung und Dekoration
- Einfache, administrative Aufgaben am Computer

# FORME DEINE ZUKUNFT

## **In der Berufsfachschule**

- Detailhandelskenntnisse
- Allgemeine Branchenkunde
- Lokale Landessprache
- Fremdsprache
- Wirtschaft
- Gesellschaft

## **Abschluss**

Nach bestandenem Qualifikationsverfahren erhältst du dein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als «Detailhandelsfachfrau EFZ».

## **Berufsmatura**

Bei sehr guten schulischen Leistungen kannst du während oder nach der Ausbildung die Berufsmittelschule besuchen und diese mit der Berufsmaturität abschliessen.

## **Zukunftsperspektiven**

Auf Seite 17 erhältst du einen Überblick über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

# Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Überblick

## Höhere Fachschule HF/ Fachhochschule FH

- Dipl. Techniker/in HF Lebensmittel
- Bachelor FH in Lebensmitteltechnologie

## Höhere Fachschule HF / Fachhochschule FH

- Dipl. Betriebswirtschafter/in HF
- Dipl. Marketingmanager/in HF
- Bachelor FH in Betriebsökonomie

## Weiterbildung / Fachhochschulzulassung (Berufsmatura)

### Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom

2 Jahre nach Berufsprüfung

- Dipl. Bäcker/in-Konditor/in
- Dipl. Konditor/in-Confiseur/in
- Dipl. Kaufmann/-frau BA-KO-CO\*\*

### Höhere Fachprüfung (HFP) mit eidg. Diplom

2 Jahre nach Berufsprüfung

- Dipl. Kaufmann/-frau BA-KO-CO\*\*
- Dipl. Detailhandelsmanger/in

### Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis

3 Jahre nach QV\*

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

### Berufsprüfung (BP) mit eidg. Fachausweis

3 Jahre nach QV\*

- Branchenspezialist/in BA-KO-CO\*\*
- Detailhandelsspezialist/in

## Berufsorientierte Weiterbildung

Diplomlehrgänge, Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen, Richemont-Weiterbildung

### 3-jährige berufliche Grundbildung

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

Fachrichtungen:

- Bäckerei-Konditorei
- Konditorei-Confiserie

### 3-jährige berufliche Grundbildung

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ

### 2-jährige berufliche Grundbildung

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

Die Berufsbildner wählen aus 10 Produktgruppen 5 aus und halten diese im Ausbildungsplan fest.

### 2-jährige berufliche Grundbildung

Detailhandelsassistent/in EBA

**Volksschule** (Sekundarschule/Realschule)





## Ergreife deine Chance!

---

### Die Schnupperlehre – der ideale Einblick

Eine Schnupperlehre gibt dir den besten Einblick in die Tätigkeit des Bäcker-Konditor-Confiseurs und der Detailhandelsfachfrau Branche Bäckerei-Konditorei-Confiserie.

Am besten erkundigst du dich direkt in der Bäckerei-Konditorei oder der Konditorei-Confiserie deines Wohnorts. In den meisten Betrieben ist eine Schnupperlehre möglich.

### Kantonale Chefexperten/Chefexpertinnen

Wenn es in deinem Wohnort keine Bäckerei-Konditorei und keine Konditorei-Confiserie gibt oder du es vorziehst, andernorts zu «schnuppern», wende dich an den Chefexperten in deiner Region. Er kann dir bei der Suche nach einem geeigneten Betrieb weiterhelfen.

Auf [www.forme-deine-zukunft.ch](http://www.forme-deine-zukunft.ch) findest du unter «Berufe -> Schnupperlehre» die Kontaktadressen der Chefexperten aller Kantone.

\* Qualifikationsverfahren

\*\* Bäckerei-Konditorei-Confiserie

**Weitere Informationen findest du hier:**

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

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

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

[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc)

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

**FORME  
DEINE  
ZUKUNFT**



Schweizer Bäcker-Confiseure  
Boulangers-Confiseurs suisses  
Panettieri-Confettieri svizzeri

---

Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband  
Association suisse des patrons boulangers-confiseurs  
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Bern  
info@swissbaker.ch  
www.swissbaker.ch

Tel. 031 388 14 14  
Fax 031 388 14 24  
www.swissconfiseure.ch