

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

anleiten, planen, überschauen, kreieren, organisieren, kalkulieren

Das Auge isst mit, was auch bei Back- und Süßwaren eine grosse Bedeutung hat oder den Genuss sozusagen verdoppeln kann. Chef Bäcker-Konditor-Confiseur und Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin kümmern sich nebst vielen weiteren Aufgaben auch darum, dass das Sortiment in der Bäckerei und Konditorei immer ansprechend ist.

Je nachdem, in welchem Fachbereich sie tätig sind, ändern sich ihre Aufgaben ein wenig. So sind sie z.B. für die Produktentwicklung zuständig, beobachten und analysieren dafür die Markttrends und passen ihr Sortiment entsprechend an. Sie gestalten und kreieren Brötchen, Wähen, Ca-

napés oder Schokoladen und Torten. Dazu gehört auch das Berechnen der Rohstoffe und der Mengen für Teig oder Cremes der verschiedenen Rezepte. Für die Produktion stellen sie sicher, dass die Maschinen und Anlagen hygienisch sind und reibungslos funktionieren. Das bringt gleichzeitig regelmässige Massnahmen zur Qualitätssicherung mit sich, aber auch eine gute Personalplanung.

Die Chefs Bäcker-Konditoren-Confiseure führen nicht nur die Mitarbeitenden, sondern bilden auch Lernende aus. Sie kennen die Betriebsabläufe und sind stets darauf bedacht, wie und wo diese verbessert werden können.



Zu wählen zwischen den Fachrichtungen:
Bäckerei, Bäckerei-Konditorei, Konditorei-Confiserie
Mehr dazu auf www.gateway.one/berufskunde.

Was und wozu?

- ▶ Damit ein neuer Lernender in der Bäckerei weiss, was er die ersten Tage zu tun hat, arbeitet ihn der Chef Bäcker-Konditor-Confiseur ein und weist ihm eine weitere Ansprechperson zu, falls er Fragen hat.
- ▶ Damit die Kundschaft der Konditorei immer wieder kommt, denkt sich die Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin für spezielle Anlässe oder Feiertage besondere Süßwaren-Kreationen aus.
- ▶ Damit der Chef Bäcker-Konditor-Confiseur für eine kaputte Teigmaschine einen modernen und umweltfreundlicheren Ersatz findet, recherchiert er im Internet nach einem Lieferanten.
- ▶ Damit ein grosses Hotel seinen Gästen immer ofenfrische Backwaren und ausgeklügelte Desserts servieren kann, kreiert die Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin ein abwechslungsreiches Angebot.

Facts

Zutritt Bei Prüfungsantritt:

- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ oder gleichwertiger Abschluss mit mind. 4 Jahren Berufspraxis oder
- Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EBA und mind. 7 Jahre Berufspraxis sowie
- absolvierte Kurse für Berufsbildner/innen sowie für Arbeitssicherheit (SBC) und Hygiene (GVP) und
- die erforderlichen Module bzw. gleichwertige Abschlüsse.

Ausbildung 12 bis 15 Monate berufsbegleitende, modulare Weiterbildungskurse. Es gibt drei Fachrichtungen: Bäckerei, Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie. Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite In diesem Beruf kann man in Verkaufsstellen, in industriellen Produktionsbetrieben, aber auch in Spitälern, Hotels oder sogar im Ausland in leitender Funktion tätig sein. Die Berufschancen sind von da-

her nicht nur vielfältig, sondern auch attraktiv.

Schattenseite Vor allem als selbstständige Unternehmer sind die Berufsleute stark gefordert, schliesslich geht es ums eigene Geschäft. Das erfordert manchmal auch Wochenendarbeit oder Einsätze zu früher Stunde.

Gut zu wissen Führungsfunktionen bringen immer Verantwortung mit sich, egal, in welchem Bereich man arbeitet. Als Chef oder Chefin Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in muss man sich täglich meist um ähnliche Dinge kümmern. Entweder es geht um die Sortimentsgestaltung, Preiskalkulation, personelle Fragen, um neue Produktionsanlagen, Qualitätssicherungsfragen oder Hygienemassnahmen. Grundlage für den Erfolg sind zudem neue Ideen und ein gutes betriebswirtschaftliches Wissen.

Anforderungsprofil

	vorteilhaft	wichtig	sehr wichtig
Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten	■		
Führungseigenschaften	■	■	
gestalterische Begabung, Sinn für Formen, Fantasie	■	■	
guter Geruchssinn, guter Geschmackssinn	■	■	
Hygienebewusstsein, Sinn für Ordnung und Sauberkeit, keine Allergien	■	■	
Interesse an Lebensmitteln	■		
Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit	■	■	
Sinn für Zahlen, kaufmännisches Geschick	■	■	
widerstandsfähige Konstitution, Fitness und Kraft	■		
zeichnerische Begabung	■		

Karrierewege

Lebensmittelingenieur/in FH (Bachelor)
Techniker/i HF Lebensmitteltechnologie (eidg. Diplom)
Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (HFP (eidgenössisches Diplom))
Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in BP
Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ oder EBA (siehe Zutritt)