

## **Bäcker-Konditor/in**

Bäcker-Konditor/innen arbeiten in den Bereichen Bäckerei und Konditorei.

Bäckerei: Hier werden die verschiedensten Brotsorten, Kleingebäcke, Brötchen, Kuchen, Wähen, Stückli, kunstvolle Brote und Zöpfe hergestellt.

Konditorei: Desserts, Cakes, Torten aus verschiedenen Biscuitmassen, Blätterteiggebäcke, Konfekt-, Patisserie-, Glace und Eistorten bilden den Schwerpunkt dieser Arbeit.

Anforderungen

Gutes handwerkliches Geschick

Guter Geschmacks- und Geruchssinn

Formen- und Farbensinn

Freude am Umgang mit Lebensmitteln

Freude am Umgang mit Maschinen und an ihrer Pflege

Exakte und saubere Arbeitsweise

Freude am rationellen und speditiven Arbeiten

Teamgeist

Gute Gesundheit (körperliche Belastbarkeit, keine Allergien, Ekzeme und Asthmaleiden)

Dauer der Lehre: 3 Jahre

Praktische Ausbildung: in einer Bäckerei-Konditorei

Berufsschule: 1 Tag pro Woche, Besuch der Berufsmittelschule möglich

Abschluss: eidg. Fähigkeitszeugnis als "Gelernte/r Bäcker-Konditor/in"

Links:

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

[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc) (Fachschule in Luzern)