

BÄCKEREI- UND KONDITOREIASSISTENT/IN

0.210

Die Bäckerei- und Konditoreiassistenten und -assistentinnen helfen mit beim Herstellen von verschiedenen Brotsorten, Kuchen und Kleingebäcken, zum Beispiel Gipfeli, Laugenbrötchen, Hefeschnecken und vieles mehr. Sie arbeiten zusammen mit dem Team in der Backstube.



MÖGLICHE TÄTIGKEITEN:

- Maschinen, Hand- und Küchengeräte kennen, fachgerecht handhaben und pflegen / Backstube nach Gebrauch aufräumen und reinigen
- Backzutaten kennen / Nahrungsmittel richtig aufbewahren
- Die Arbeiten im Team absprechen und nach genauem Zeitplan arbeiten
- Je nach Fähigkeiten Backzutaten bereit stellen und auf der Waage abmessen
- Mit Zutaten und Teigmaschinen verschiedene Teige herstellen
- Von Hand und mit Hilfe verschiedener Ausroll- und Schneidegeräte den Teig zu Broten und Kleingebäcken formen / Teig auch auf Bleche streichen oder in Kuchenformen füllen
- Crèmes und Glasuren nach Rezept herstellen
- Backofen fachgerecht auffüllen und überwachen
- Nach dem Backen das Kleingebäck mit Crèmes, Füllungen und Glasuren fertigstellen
- Gebäcke mit Glasuren, Früchten und anderem dekorieren
- Je nach Betrieb beim Herstellen von Zwischenmahlzeiten, Sandwiches oder feinen Vorspeisen mithelfen
- Die Regeln und Massnahmen zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz kennen und anwenden

ANFORDERUNGEN:

- Gerne mit Nahrungsmitteln arbeiten und schöne Dinge herstellen
- Gesunder Rücken und gesunde Beine haben / keine Allergien oder Asthma haben (Mehlstaub)
- Geschickte Hände haben / genau und sauber arbeiten können
- Gerne im Team arbeiten
- Bereit sein, zu ungewöhnlichen Zeiten zu arbeiten (sehr früh morgens bis mittags und etwa jedes zweite Wochenende)

AUSBILDUNG:

- Dauer: 2 Jahre
- Im Lehrbetrieb: 4 Tage pro Woche, Ausbildungsprogramm gemäss Fähigkeiten der Auszubildenden.
- In der Berufsschule: 1 Tag pro Woche
Schulfächer: Berufskunde, Allgemeinbildung (das heisst Sprache, Rechnen, usw.), Sport
- Abschluss: Eidg. Anlehrausweis als Bäckerei- und Konditoreiarbeiter/in

WEITERBILDUNG:

- Prüfung praktische Arbeiten: Entspricht dem praktischen Teil der Lehrabschlussprüfung: Nach der Anlehre mindestens 1 weiteres Lehrjahr
- 3-jährige Lehre als Bäcker-Konditor/in
- Kurse: Zum Beispiel Partybrote oder Sauerteig

VERWANDTE BERUFE:

- Bäckereiarbeiter/in
- Konditoreiarbeiter/in
- Restaurationsangestellte/r (Küche)
- Verkaufshelfer/in (Lebensmittel)

ADRESSEN:

- Für Schnupperlehren: deine Lehrperson oder dein/e Berufsberater/in
- Für (An)-Lehrstellen: im Internet: www.berufsberatung.ch oder im Bildungsinformationszentrum (BIZ)
- Weitere Informationen:
Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-
Verband
3011 Bern
Tel: 031 388 14 14
www.swissbaker.ch