

Konditor/in – Confiseur/in

Sie packen gerne mit eigenen Händen an und lieben den Umgang mit Lebensmitteln? Dann ist der Beruf Konditor - Confiseur genau richtig für Sie. Viele verschiedene Produkte wie Pralinés, Eissorten, Schokoladen, aber auch Sandwiches und Snacks werden von Grund auf mit verschiedenen Geräten fertiggestellt. Dazu kommt das saubere Arbeiten unter Zeitdruck, damit alles frisch und pünktlich im Laden verkauft werden kann.

Ausbildung

EFZ: 3 Jahre Lehrzeit / 1 Tag Schule pro Woche / überbetriebliche Kurse

EBA: 2 Jahre Lehrzeit / 1 Tag Schule pro Woche / überbetriebliche Kurse

Das bringst du mit

- Abgeschlossene Volksschule, mittlere Anforderungsstufe oder höher mit guten Noten im Fach Mathematik
- Freude & Interesse am Umgang mit Back- und Süßwaren
- Rasche Auffassungsgabe und handwerkliches Geschick
- Teamfähigkeit, Selbständigkeit, Eigenverantwortung und genaue Arbeitsweise

Entwicklungsmöglichkeiten

- Höhere Fachprüfung Dipl. Betriebsleiter/in BKC
- Berufsprüfung Chef/in Konditor/in-Confiseur/in
- Dipl. Techniker HF Fachrichtung Lebensmitteltechnologie



Wichtige Links:

www.forme-deine-zukunft.ch • www.richemont.swiss




SCHELBERT