

Konditorin-Confiseurin: Die Spezialistin für Süsses

Sie arbeiten mit Schokolade, Marzipan und feinen Crèmes. Auch Alina Hurschler aus Root konnte der Versuchung nicht widerstehen und lernt jetzt bei der Confiserie Bachmann in Luzern den Beruf Konditorin-Confiseurin.

Von Daniel Schwab



Alina Hurschler aus Root – hier beim Verzieren feiner Dessertkreationen – liebt ihre Arbeit.

Dem Anblick von frischen Dessertkreationen kann kaum jemand widerstehen. Gut für die Bäckereien-Konditoreien.

Gut auch für Alina Hurschler aus Root. Die 18-Jährige absolviert nach ihrer Lehre als Bäckerin-Konditorin nun bei der Confiserie Bachmann in Luzern die verkürzte Ausbildung zur Konditorin-Confiseurin. Warum überhaupt eine Lehre in diesem Bereich? «Ich mag es, wenn man kreativ sein und anderen Menschen eine Freude bereiten kann», erzählt sie. Dass es zu Spitzenzeiten im Betrieb ziemlich hektisch zu und her geht, vor allem vor Weihnachten oder Ostern, stört Alina nicht. Auch nicht, dass ihr Arbeitstag manchmal be-

reits um 4 Uhr beginnt. In ihrer Erstausbildung stand sie bereits um 3 Uhr in der Backstube.

FINGERSPITZENGEFÜHL GEFRAGT

Die 3-jährige Lehre zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin erfreut sich unter den Jugendlichen grosser Beliebtheit. Kein Wunder, erwerben die Lernenden doch ein sehr breites Fachwissen. Während Bäckerinnen-Konditorinnen vor allem Brote, Gipfeli, Wähen oder Kuchen backen, sind Konditorinnen-Confiseurinnen Spezialistinnen für Süsses. Sie arbeiten vor allem mit Schokolade, Marzipan oder Crèmes und stellen Pralinés, Osterhasen und Torten her. Beim Anrühren von Biskuitmassen, beim Dres-

sieren und beim Glasieren sind Fingerspitzengefühl und Geduld gefragt. Ebenso beim Dekorieren der verschiedenen Kreationen. «Schliesslich soll ja alles appetitlich aussehen», sagt Alina. Während ihrer Lehre bei Bachmann ist sie in verschiedenen Abteilungen unterwegs. Zurzeit gerade in der Patisserie, daneben auch in der Confiserie, Konditorei und beim Feingebäck.

VIELE OFFENE TÜREN

Die Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin-Confiseurin öffnet viele Türen. Das EFZ ermöglicht eine verkürzte Lehre in der anderen Fachrichtung oder zur Köchin EFZ. Eine Berufsprüfung führt zur Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseu-

rin mit eidg. Fachausweis, eine Höhere Fachprüfung zum dipl. Betriebsleiter Bäckerei-Konditorei-Confiserie, und die Höhere Fachschule bringt den Titel dipl. Techniker HF Lebensmitteltechnologie ein. Wer die Berufsmatura anhängt, kann zudem an einer Fachhochschule studieren und den Bachelor in Lebensmitteltechnologie oder Betriebsökonomie erwerben. Das hat Alina Hurschler nicht vor. Nach der Lehre, die sie im Sommer 2019 abschliesst, möchte sie zuerst Berufserfahrung sammeln, um sich dann ihren Traum von einer Saisonstelle auf einem Kreuzfahrtschiff zu verwirklichen. ■

kurz & bündig

Grundbildung in zwei Fachrichtungen

Angehende Bäcker-Konditoren-Confiseure können zwischen den Fachrichtungen Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie wählen. Nach drei Jahren erwerben sie das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ). Die Lehre kann aber auch in einer 2-jährigen Attestausbildung absolviert werden. Dieser Weg führt zum Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidgenössischem Berufsattest (EBA). Nach erfolgreicher EBA-Ausbildung kann man eine verkürzte EFZ-Ausbildung in Angriff nehmen. Die Lernenden arbeiten entweder in einem Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Betrieb oder in einem industriellen Produktionsunternehmen.

Gute Aussichten für die Weiterbildung

Wer eine Lehre als Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ erfolgreich abgeschlossen hat, dem steht eine breite Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten offen. Beliebte ist die Berufsprüfung zum Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidg. Fachausweis. Die Höhere Fachprüfung führt zur dipl. Betriebsleiterin Bäckerei-Konditorei-Confiserie, die Höhere Fachschule zum dipl. Techniker HF Lebensmitteltechnologie. Auch ein Studium an einer Fachhochschule ist möglich. Die Studierenden erwerben den Bachelor of Science (FH) in Lebensmitteltechnologie oder in Betriebsökonomie.