Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1975)

Artikel: Konditorin - Confiseurin : ein "süsser" Beruf
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987536

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Konditorin-Confiseurin

– ein «süsser» Beruf

Tätigkeit:

Herstellen von Torten, Kuchen, Konfekt, Pasteten, Süssspeisen, Patisserie aller Art sowie Caramels, Nougatprodukten, Fruchtgelée, Pralinés, Zucker- und Schokoladefiguren usw.
Halbgefrorenes und Gefrorenes (Coupes, Frappées, Eisgetränke).

Teilarbeiten:

Heizen und überwachen der Öfen, diverse Backarten kennenlernen. Die verschiedenen Teigarten herstellen, die Teige von Hand oder mit der Maschine ausrollen, Obsttorten mit Früchten belegen, Torten garnieren, Füllungen vorbereiten, belegte Brötchen herstellen und mit Sulze überziehen, Früchte einkochen zu Konfitüren, Kompott und Gelée. Pralinés herstellen, dressieren, garnieren, Schokoladenformen wie Hasen, Ostereier usw. giessen. Die Konditorin-Confiseurin macht meist «Ganzarbeit», das heisst vom Anfang bis zum Ende, und das Resultat ist ersichtlich.

Arbeitsplatz:

Die Backstube, die man sich aber nicht wie einen Heizkessel vorstellen sollte, sondern mit normaler Temperatur. Man kann in einem typischen Kleinbetrieb arbeiten oder in einem der wenigen «Süsswaren-Grossbetriebe».

Art der Arbeit:

Meist stehend, viel Bewegung. Kein Kontakt mit der Aussenwelt, Arbeit meist in kleineren Gruppen.

Arbeitszeit:

Im Gegensatz zum Bäcker ist – je nach Betrieb – erst um 6 oder 7 Uhr morgens Arbeitsbeginn. Die Arbeitszeit ist geregelt, etwa 8–9 Stunden pro Tag.

Ausbildung:

3 Jahre Lehrzeit, nach Lehrlingsreglement, Lehrabschlussprüfung mit eidg. Fähigkeitsausweis als gelernte Konditorin-Confiseurin. Besuch der Gewerbeschule 1 Tag pro Woche.

Weiterbildung und Aufstiegsmöglichkeiten:

Nach 5 Jahren Berufsarbeit kann die **Meisterprüfung** abgelegt werden. Bäckerin-Zusatzlehre von einem Jahr.
Spezialisierung auf bestimmte Arbeitsgebiete, wie zum Beispiel Herstellung verschiedener Gebäcke und Schaustücke, Pralinésektor, Zuckerwarengebiet oder Glace-Produktion. Arbeit im Hotelfach, in der Bordküche einer Fluggesellschaft, auf einem Ozeandampfer.

Wer Konditorin-Confiseurin werden möchte, sollte folgende Anforderungen erfüllen:

Körperliche Verfassung:

Gute Gesundheit, vor allem gesunde Beine, kräftig. Gute Sinnesorgane für Riechen und Schmecken.

Begabungen:

Geschickte Hände, etwas technische Begabung (Backöfen, Maschinenbedienung), Organisationstalent, etwas Phantasie und Sinn für Formen und Farbzusammenstellungen, Schönheitssinn.
Vorbildung: Primarschule, Real- oder Sekundarschule von Vorteil, wenn Chefposition oder Übernahme eines eigenen Geschäftes ins Auge gefasst wird.

Neigungen:

Freude an handwerklicher Tätigkeit und an «süssen Sachen». Freude, grosse Teigmassen zu kleineren, appetitlich aussehenden Sachen zu verarbeiten, zu verzieren und zu garnieren, also Freude am Gestalten, am Schönen. Interesse an vielseitiger, abwechslungsreicher Arbeit.

Wesensart:

Eher ruhig, zurückhaltend. Sinn für Ordnung und Reinlichkeit.