

Konditorin - Confiseurin : ein "süßes" Beruf

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): - (1975)

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-987536>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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.



Arbeitsgebiete, wie zum Beispiel Herstellung verschiedener Gebäcke und Schaustücke, Pralinésektor, Zuckerwarengelände 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.

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