

## Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor EFZ





## Berufsbild

---

Als Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor erlernst du die vielfältigen Zubereitungsformen und -arten im Bereich der Bäckerei-Konditorei. Du erlebst die Genugtuung, feine Patisserie, Gebäcke und verschiedene Brotsorten sowie Desserts zu kreieren und unsere Kunden mehr als zufriedenzustellen. Zum effizienten Erledigen der Arbeiten steht eine moderne Infrastruktur zur Verfügung. Beim Abwägen, Aufarbeiten, Formen und Garnieren wird viel Handgeschick und Kreativität verlangt.

In unserer Bäckerei packen alle Mitarbeitenden ihre Aufgaben selbstständig an. Auch unter Zeitdruck arbeitest du sauber und konzentriert. Wenn du an mehreren Produkten parallel arbeitest, behältst du stets den Überblick und lässt nichts anbrennen. Du verarbeitest die Lebensmittel fachgerecht und hältst dich an unsere hohen Qualitätsansprüche. Hier hast du Einblick in ein breites Produktionsspektrum, in die Patientenküche sowie in die Vorbereitung von Banketten und Anlässen.

## Ausbildung

---

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Möglichkeit zur 2-jährigen Ausbildung als Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor und Abschluss mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)
- Schulunterricht: 1 Tag in der Woche in der Berufsfachschule
- Überbetriebliche Kurse (ÜK): 3 Tage im Jahr in Langenthal, plus 1 Tag im dritten Lehrjahr im Richemont Kompetenzzentrum in Luzern
- Ausbildung in der Grossküche vom Inselspital
- Regelmässige Einsätze in den verschiedenen Personalrestaurants

## Voraussetzungen

---

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Mindestens drei Berufswahlpraktika als Bäckerin-Konditorin/Bäcker-Konditor absolviert
- Eignungsabklärung für berufliche Mehlexposition
- Bereitschaft zu Wochenend- und Feiertagsarbeit
- Freude und Interesse am Umgang mit Lebensmitteln
- Gute körperliche Verfassung
- Geistige Flexibilität
- Rasche Arbeitsweise
- Kreativität
- Teamfähigkeit

## Was wir bieten

---

- 32 Ferientage (6 Wochen und 2 Tage)
- 13 Monatslöhne
- Beschaffen und Reinigen der Berufskleidung

- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Kultur, Freizeit, Hotel und Wellness
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Vergünstigungen in den internen Restaurants

## Perspektiven

---

- Köchin/Koch
- Konditorin-Confiseurin/  
Konditor-Confiseur
- Dipl. Bäckerin-Konditorin/  
Bäcker-Konditor
- Dipl. Technikerin/Techniker HF  
Fachrichtung Lebensmitteltechnologie
- Dipl. Konditorin-Confiseurin/  
Konditor-Confiseur
- Berufsmaturität
- Auslandpraktikum

## Standort

---

- Inselspital

Insel Gruppe  
Freiburgstrasse  
CH-3010 Bern  
[www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger](http://www.inselgruppe.ch/berufseinsteiger)



## Über die Insel Gruppe

---

Die Insel Gruppe bildet das landesweit grösste medizinische Vollversorgungssystem – von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung –, das der ganzen Bevölkerung zugänglich ist. Über 10 000 kompetente und motivierte Mitarbeitende engagieren sich in Medizin, Pflege, Betrieb, Infrastruktur, Verwaltung, Lehre und Forschung für das Wohl ihrer Patientinnen und Patienten, davon sind rund 300 Lernende in 14 Berufsrichtungen.

## Bewerbungsablauf

---

- Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:
  - Motivationsschreiben
  - Lebenslauf mit Foto
  - Schulzeugnisse der letzten zwei Jahre
  - Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden
- Vorstellungsgespräch mit Betriebsbesichtigung
- Fünftätiges Eignungspraktikum im Betrieb mit anschliessender Besprechung
- Definitive Bewerbung auf die Lehrstelle
- Entscheid und Lehrvertrag

## Berufsbildungsverantwortliche

---

Inselspital, Universitätsspital Bern  
+41 31 632 28 52