

Informationen Lehrberuf

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 Patientenverpflegung sowie in die Vorbereitung von Banketten und Anlässen.

Insel Gruppe

Die Insel Gruppe besteht aus sechs Spitälern und bildet das grösste medizinische Vollversorgungssystem der Schweiz; von der Spitzenmedizin bis zur Grundversorgung. Sie gehört im Kanton Bern zu den Top-Ausbildungsbetrieben und bildet rund 300 Lernende aus. Insgesamt beschäftigt die Gruppe über 10 000 Mitarbeitende aus über 100 Nationen.

Ausbildung

- 3-jährige Ausbildung und Abschluss mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)
- Möglichkeit zur 2-jährigen Ausbildung als Bäcker/in-Konditor/in 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 Grossküche Inselspital
- Regelmässige Einsätze in den verschiedenen Personalrestaurants

Voraussetzungen

- Sekundar- oder Realschulabschluss
- Mindestens drei Berufswahlpraktika als Bäcker/in-Konditor/in 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
- Teamorientiert

Perspektiven

- Köchin/Koch FA
- Konditor/in-Confiseur/in FA
- Dipl. Bäcker/in-Konditor/in HFP
- Dipl. Techniker/in HF Lebensmitteltechnologie
- Dipl. Konditor/in-Confiseur/in
- Berufsmaturität
- Auslandpraktikum

Was wir bieten

- 32 Ferientage
- 13. Monatslohn
- Finanzielle Beteiligung an obligatorischen Schulmaterialien (80%)
- Praxisnahe und persönliche Betreuung
- Vergünstigungen in den Restaurants der Insel Hotellerie
- Ermässigte Preise für Arzneimittel via Spitalpharmazie
- Zahlreiche externe Vergünstigungen im Bereich Shopping, Sport, Freizeit und Konzerte etc.

Standort
Inselspital

Bewerbungsablauf

1. Onlinebewerbung mit folgenden Dokumenten:

- Motivationsschreiben
- Lebenslauf mit Foto
- Schulzeugnisse der letzten zwei Jahre
- Zeugnisse von Berufswahlpraktika, falls vorhanden

2. Vorstellungsgespräch mit Betriebsbesichtigung

3. Fünftägiges Eignungspraktikum im Betrieb mit anschliessender Besprechung

4. Definitive Bewerbung auf die Lehrstelle

5. Entscheid und Lehrvertrag



Jetzt online bewerben!
www.inselgruppe.ch/lehrstellen

Insel Gruppe
Freiburgstrasse
CH-3010 Bern
www.inselgruppe.ch/lehrstellen



0085145_KFG/df

Berufsbildungsverantwortliche
Inselspital, Universitätsspital Bern
Telefon +41 31 632 28 52



inselgruppebern