



Factsheet

Berufsinsel Sinnesgenuss – Happy Foodmaker

02. August 2019

Zum Thema „Genuss“ werden Bäcker, Metzger, Käser und Gastronomen gemeinsam ihr Handwerk präsentieren. Im Fokus stehen die fünf Sinne Sehen, Schmecken, Hören, Tasten und Riechen, mit denen die berufliche Tätigkeit vorgestellt wird. Hinter der Berufsinsel stehen das gastgewerbliche Ausbildungszentrum G'ART, der Zentralschweizer Metzgerverband, der Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern sowie die Zentralschweizer Milchtechnologen.

Bäcker – Konditor – Confiseur

- [Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ](#) und [EBA](#)
mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie
- [Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ](#) und [EBA](#), Bäckerei/Konditorei/Confiserie

Fleischfachmann – Metzger:

- [Fleischfachfrau/-mann EFZ](#)
mit drei Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung und Feinkost und Veredelung
- [Fleischfachassistent/in EBA](#)
- [Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ](#) und [EBA](#)

Gastgewerbe

- [Köchin/Koch EFZ](#) und [Küchenangestellte/r EBA](#)
- [Restaurantfachfrau/-mann EFZ](#) und [Restaurantangestellte/r EBA](#)
- [Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ](#)

Milchtechnologe – Käser:

- [Milchtechnolog/in EFZ](#)
- [Milchpraktiker/in EBA](#)

Ansprechperson vor Ort

Peter Lachmaier
079 314 61 68
p.lachmaier@gart.ch

Öffnungszeiten der Berufsinsel Digitalisierung

Donnerstag, 5. September 2019	14.00 bis 22.00 Uhr
Freitag, 6. September 2019	10.00 bis 22.00 Uhr
Samstag, 7. September 2019	10.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag, 8. September 2019	10.00 bis 18.00 Uhr

«Schnupper-Crashkurse» bei der Berufsinsel Sinnesgenuss – Happy Foodmaker

Bäcker – Konditor – Confiseur

Möchtest du deinen Kopf einsetzen? Etwas herstellen, das den Kundinnen und Kunden Tag für Tag Genuss und Freude bereitet? Möchtest du mit den Händen arbeiten und dein handwerkliches Geschick beweisen? Willst du formen und gestalten und deine Ideen einfließen lassen? Alle diese Möglichkeiten bietet dir die Ausbildung zum Bäcker-Konditor-Confiseur.

Lernberufe:

- Bäcker-Konditor-Confiseur EFZ mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie
- Bäcker-Konditor-Confiseur EBA mit Fachrichtung Bäckerei-Konditorei oder Konditorei-Confiserie
- Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ
- Detailhandelsassistent/in EBA

Aktivitäten:

- Gewürze riechen und erkennen: Vanille, Zimt, Anis, usw.
- Verschiedene Cremes und Füllungen wie beispielsweise Diplomatcreme, Berliner marmelade und Birnenweggenfüllung oder einen selbst erfundenen "Dynamo-Riegel" verkosten und Aromastoffe erraten
- Riegel-Rezept zum Selbermachen

Aussteller: Bäckerei-Konditorei Willi Beck Sempach und

Bäcker-Confiseurmeister-Verband Kanton Luzern

Branche: Müllerei, Bäckerei, Konditorei, Confiserie

Weiterführende Informationen: <http://forme-deine-zukunft.ch>



Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ und EBA mit zwei Fachrichtungen

Diese Lernenden arbeiten in gewerblichen Klein- und Mittelbetrieben oder in industriellen Produktionsunternehmen. Sie stellen Backwaren, Schokolade- sowie Patisserie-Kreationen her. EBA-Lernende backen Brot, bereiten Sandwiches zu oder verzieren Torten. Nach der Arbeit reinigen sie die verwendeten Geräte.

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ und Detailhandelsassistent/in EBA, Bäckerei/Konditorei/Confiserie

Die Lernenden beraten und bedienen die Kundschaft. Sie verkaufen Brot und Gebäck sowie Konditorei- und Confiserieprodukte. Das Sortiment präsentieren sie ansprechend in Regalen und stellen es im Schaufenster aus.

Fleischfachberufe – Metzger

Du möchtest Handwerk mit Kreativität verbinden? Du bist ein grosser Fleischliebhaber und willst alles über Cervelats, Bündnerfleisch und Co. wissen? Dann könnte ein Beruf in der Fleischwirtschaft deine Leidenschaft werden. Beim Umgang mit Fleisch kannst du deinen Ideen und deiner Fantasie freien Lauf lassen. Entdecke die unzähligen Möglichkeiten, dieser hochwertigen Lebensmittel in der Verarbeitung, Zubereitung, Präsentation und im Verkauf. Am Ende des Tages siehst du immer, was du Grossartiges geleistet hast.

Lernberufe:

- Fleischfachfrau/-mann EFZ mit drei Fachrichtungen: Gewinnung, Verarbeitung und Feinkost und Veredelung
- Fleischfachassistent/in EBA
- Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ
- Detailhandelsfachassistent/in EBA

Aktivitäten:

- Welche Tiere liefern uns welches Fleisch?
- Kennst du die Geschmackszonen auf der Zunge?
- Kannst du geräucherte von nicht geräucherten Produkten unterscheiden?

Aussteller: Schweizer Fleisch

Branche: Zentralschweizer Metzgermeister-Verband

Weiterführende Informationen: <https://swissmeatpeople.ch>



Fleischfachfrau/-mann EFZ mit drei Fachrichtungen und Fleischfachassistent/in EBA

Fleischfachleute gewinnen und verarbeiten Fleisch. Sie kennen die verschiedenen Schnittarten und Arbeitstechniken und setzen Rohstoffe fachkundig ein. Die Fleischfachassistenten und -assistentinnen EBA stellen Fleischerzeugnisse her, arbeiten mit Schneidegeräten und halten die hygienischen Vorschriften ein.

Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ und Detailhandelsfachassistent/in EBA, Fleischwirtschaft

Detailhandelsfachleute Fleischwirtschaft verkaufen Fleischwaren und Traiteurprodukte und beraten die Kundschaft bezüglich Haltbarkeit und Zubereitung des Fleisches. Je nach Ausbildungsschwerpunkt sind sie entweder für die Beratung der Kundschaft oder die Bewirtschaftung der Produkte zuständig.

Gastgewerbe

Die Branche Gastronomie stellt fünf ihrer acht Berufsbilder vor: Gastgeber sein, Emotionen schaffen, Kreativität fördern, Vorbild sein, Wertschätzung zeigen und natürlich den Gast als «König» willkommen heissen. Mit Geschicklichkeit, gutem Auge und Geschmacksexplosionen können bei den Aktivitäten vom Gastgewerbe tolle Preise gewonnen werden.

Lernberufe:

- Köchin/Koch EFZ
- Küchenangestellte/r EBA
- Restaurantfachfrau/-mann EFZ
- Restaurantangestellte/r EBA
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ

Aktivitäten:

- Servietten nach Anleitung falten und Formen erkennen
- Den Tisch mit Gläsern, Teller und Besteck richtig eindecken
- Das Aroma von Glacé erraten
- Ein Rollenspiel an der Rezeption

Aussteller: Verband Gastro Luzern

Branche: Gastronomie

Weiterführende Informationen: <https://gart.ch/ausbildung>



Köchin/Koch EFZ und Küchenangestellte/r EBA

Köche und Köchinnen nehmen Lebensmittel entgegen, bereiten warme und kalte Speisen zu und richten sie dekorativ an. Ausserdem sorgen sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf zwischen dem Küchen- und Servicepersonal. Die Küchenangestellten sind im Küchenteam tätig und bereiten einfache Speisen zu.

Restaurantfachfrau/-mann EFZ und Restaurantangestellte/r EBA

Restaurantfachleute kümmern sich um die Gäste in Hotels und Restaurants. Sie beraten diese bei der Auswahl von Speisen und Getränken und servieren ihnen das Gewünschte. Ausserdem dekorieren sie Tische, kassieren Beträge und bestellen, kontrollieren und lagern Waren. Restaurantangestellte decken die Tische, arbeiten am Buffet und reinigen Geräte.

Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ

Hotel-Kommunikationsfachleute arbeiten an der Réception und sind für die Gästebetreuung verantwortlich. Sie kennen die Abläufe in den verschiedenen Bereichen eines Hotels und können bei Bedarf in allen Abteilungen mithelfen. Im Backoffice übernehmen sie Marketing- und Kommunikationsaufgaben.

Milchtechnologie – Käser

Was alles aus dem Naturprodukt und Nahrungsmittel Milch entstehen kann... Spannend sind auch die verschiedenen Milcharten von Kuh-, Büffel-, Ziege- bis zu Schafmilch. Nebst vielen Frischprodukten wie coolen Getränken, Joghurt und Quark dient die Milch natürlich auch als Rohstoff für unseren weltbekannten Käse. Eine Vielzahl von Käsesorten mit ganz unterschiedlichen Gerüchen und Geschmäckern. In der Regel stecken hinter diesen genussvollen Lebensmitteln auch eine lange Vergangenheit mit grossen Geschichte.

Ob Frischprodukte oder haltbargemachte Milch in Form von Käse – für die Herstellung dieser Lebens- und Genussmittel ist der Milchtechnologe / die Milchtechnologin zuständig. Wir produzieren Genuss!

Lernberufe:

- Milchtechnolog/in EFZ
- Milchpraktiker/in EBA

Aktivitäten:

- Mische nach Rezeptur selber dein Dessert und Frischkäse und genieße es
- Erkenne bei farblos aromatisierter Milch anhand des Geruches die Naturessenz

Aussteller: Molkerei Kunz aus Triengen, Fläcke Chäsi aus Beromünster

Branche: Milchtechnologie

Weiterführende Informationen: Milchtechnologie.ch



Milchtechnolog/in EFZ

Milchtechnologen und Milchtechnologin-nen EFZ verarbeiten Rohmilch und stellen lokale und regionale Milchprodukte her. Sie steuern Produktionsanlagen, warten Maschinen und kontrollieren die Produkte. Ausserdem beraten sie die Kundschaft und arbeiten im Verkauf mit.

Milchpraktiker/in EBA

Milchpraktiker/innen arbeiten in Milchverarbeitungsbetrieben und stellen verschiedene Milchprodukte her. Sie bedienen Geräte und überwachen Maschinen, nehmen Proben und sorgen dafür, dass die Lebensmittel richtig gelagert werden.