



Medienmitteilung, April 2022

## SONDERSCHAU BÄCKER-CONFISEURE

**Mit einer attraktiven Sonderschau sind die Ostschweizer Bäcker und Confiseure an der OFFA in der Halle 9.0 vertreten. Das Ziel des Berufsverbandes ist es, die Ausbildungsmöglichkeiten „Bäcker-Konditor-Confiseur“ sowie den Verkaufsberuf „Detailhandelsfachfrau“ einem grossen Publikum vorzustellen. Die Präsentation setzt sich aus verschiedenen Elementen zusammen und bietet einen schönen Einblick über das ganze Berufsfeld.**

Total 200 Lernende der Fachrichtung Confiserie oder Bäckerei, welche in der Konditorenfachschule St. Gallen, dem GBS St.Gallen und dem BWZT Wattwil die Berufsschule absolvieren, präsentieren einen Lehrlingswettbewerb. Dabei zeigen die Lernenden, je nach Ausbildungsstand, kleine Meisterwerke aus verschiedenen Rohmaterialien. Zucker, Schokolade, Marzipan oder unterschiedlichen Teigen, alles muss dabei essbar sein. Lernende im Abschlussjahr zeigen ihre Schaustücke und Schaubrote, die sie in ihrer Freizeit erschaffen.

### **Ausbildungskurs**

In einer speziell eingerichteten Confiserie werden die Lernenden des 2. Lehrjahres im Rahmen eines überbetrieblichen Kurses in die Kunst der Praliné-Herstellung eingeführt. Unter Anleitung von ausgewiesenen Konditormeistern stellen die Lernenden verschiedene Grundmassen her. Daraus entstehen die zartschmelzenden Köstlichkeiten. Gegossene Figuren aus Schokolade und Spezialitäten aus Marzipan, Nougat oder Gelee runden das Sortiment ab.

### **Wettbewerb von Lernenden der Verkaufsbranche**

In einer Bäckerei Konditorei Confiserie suchen Kunden und Kundinnen originell verpackte Geschenke. Sie möchten sich und anderen Personen eine Freude machen. Aus diesem Grund dürfen sich auch die Lernenden im Beruf Detailhandelsfachfrau an einem Wettbewerb messen. 16 angehende Fachfrauen oder -männer zeigen ihren persönlichen Ausstellungstisch zu einem frei wählbaren Thema. Die Lernenden bauen ihren Tisch am Mittwoch und Donnerstag während der Ausstellung auf. Die Besucherinnen und Besucher können den Auszubildenden bei ihrer Arbeit zusehen und miterleben, wie die schönen Geschenkpackungen entstehen.

### **Backen für Kinder**

Die kleinen Besucher der OFFA, unser zukünftiger Nachwuchs in der Branche, sollen für das Backen von feinen Gebäcken begeistert werden. In einer kleinen Backstube innerhalb unserer Ausstellungsfläche bekommen die Kinder die Möglichkeit ein Zöpfli oder ein Tierli aus Teig zu formen. Dieses können sie direkt nach dem Backen mit nach Hause nehmen. Lernende des 1. Lehrjahres unterstützen die kleinen Bäckerinnen und Bäcker.

### **Laden und Café**

Diejenigen, welche nach der Besichtigung unserer Ausstellung der süssen Versuchung nicht widerstehen können, laden wir ein, sich in unserem Café mit frischer Pâtisserie oder einem feinen Tortenstück und einer herrlich duftenden Tasse Kaffee zu verwöhnen. Wir freuen uns, Sie an unserem Stand begrüßen zu dürfen.

Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung.

Peter Müller, OK Präsident  
Hauptstrasse 27  
9116 Wolfertswil  
078 730 32 33  
[83mueller@gmx.ch](mailto:83mueller@gmx.ch)

Balz Wyss, Fachlehrer  
Vadianstrasse 2  
9000 St.Gallen  
071 222 89 79  
[kondfs@bluewin.ch](mailto:kondfs@bluewin.ch)

Bilder (stehen separat zur Verfügung)



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4



Bild 5



Flyer