

Bäcker/-in

Duale Ausbildung

Berufsbild:

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegen sie Zutaten wie Mehl, Milch, Eier usw. ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren Sie die Waren, um sie zu verfeinern.

Durch Können, Technik und cleveres Marketing sind Bäcker in der Lage, sich immer wieder auf neue Verbrauchergewohnheiten und Trends einzustellen, zum Beispiel auf ballaststoffreiche Backwaren, Vollkornprodukte etc. Ein guter Riecher, feiner Geschmack und Interesse an neuen Trends gehören ebenso dazu. Nur so können die anfallenden vielfältigen Aufgaben bewältigt werden. Backwaren sind elementare Nahrungsmittel, darum haben Bäcker immer Konjunktur.

Zugangsvoraussetzungen:

- Empfehlung Hauptschulabschluss und gute mathematische Kenntnisse
- gesundheitliche Eignung
- Ausbildungsvertrag mit einem Betrieb/Bäckerei
- handwerkliches Geschick, Kreativität, Geschicklichkeit, Fingerfertigkeit
- Geschmackssinn
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene
- gepflegtes Äußeres

Ausbildungsdauer / Abschluss:

- 3 Jahre mit Ausbildungsvergütung
- Staatlich anerkannter Abschluss als Bäcker/in

Ausbildungsinhalte:

Allgemeiner Bereich

- Deutsch
- Ethik/ Religion
- Sozialkunde
- Sport

Lernfelder:

- Unterweisen eines neuen Mitarbeiters
- Herstellen einfacher Teige/Massen
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Backwarensnacks
- Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
- Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck
- Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
- Herstellen von Torten und Desserts
- Herstellen von kleinen Gerichten
- Planen und Durchführen einer Aktionswoche
- Wirtschaftslehre

Prüfung: Neben einer schulischen schriftlichen Abschlussprüfung findet die praktische Prüfung vor der Handwerkskammer statt.