

Bäcker/in

Diese Zahlen klingen nun wirklich nicht nach kleinen Brötchen: 400 Brotsorten und etwa 1.200 Arten Feingebäck werden in deutschen Bäckereien Tag für Tag hergestellt. Die Vielzahl von frischen Leckereien wird von dir und deinen Kollegen mit handwerklichem Geschick, moderner Technik sowie ausgesuchten Rohstoffen hergestellt und den Kunden angeboten.



Bekömmliche Vielfalt

Dreikornbrot, Croissants und knusprige Baguettes: Die Produktpalette in diesem Gewerbe ist groß. Als Bäcker bist du in der Lage, dich immer wieder auf neue Gewohnheiten der Verbraucher einzustellen, zum Beispiel auf den Wunsch nach ballaststoffreichen Backwaren und Vollkornprodukten. Mit Können, Technik und cleverem Marketing greifst du derlei neue Ernährungstrends immer wieder auf.

Guter Geschmack und Einfühlungsvermögen

Ein guter Riecher, feiner Geschmack und Einfühlungsvermögen gehören in diesem Beruf dazu. Mit Hilfe von computergesteuerten Mehlsilierungsanlagen, automatischen Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronischen Backöfen bewältigst du die vielfältigen Aufgaben in deinem Beruf - und bekommst alles gebacken.

Weitere Informationen und Ausbildungsinhalte

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
- Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz
- Umweltschutz
- Umsetzen von Hygienevorschriften
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechniken
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
- Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Kundenberatung und Verkauf
- Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln
- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Brot und Kleingebäck
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen
- Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- Herstellen von Partykleingebäck
- Herstellen von Süßspeisen
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Herstellen von Backwarensnacks
- Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

Ausbildungsdauer / Prüfungen

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Zwischenprüfung:

Während der Berufsausbildung ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

Abschluss- und Gesellenprüfung:

Die Ausbildung schließt mit einer Gesellen-/Abschlussprüfung ab.