

Bäcker/in

Ausbildungsart	duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch die Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



Tätigkeiten

- Herstellen von Brot, Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen
- Zubereiten der Teige nach Rezepten
- Überwachung der Teigbildungs- und Gärvorgänge
- Beschicken der Öfen
- Verfeinern durch Glasieren und Garnieren der Waren
- Zubereiten von Snacks und kleinen Gerichten

Voraussetzungen

Schulabschluss

- keine rechtliche Vorschrift bzgl. der Schulbildung
- überwiegend Einstellung von Auszubildenden mit Hauptschulabschluss

Anforderungen

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z.B.: Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B.: Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- gute körperliche Konstitution (z.B.: Heben von schweren Backblechen)

Wichtige Schulfächer

- Mathematik (z.B.: Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Chemie (z.B.: Überwachung der Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen)

Bewerbungsunterlagen

- Anmeldung durch einen Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifende Fächer

Deutsch/Kommunikation
Gemeinschaftskunde
Religion/Ethik
Sport
Wirtschaftskunde
Englisch

Lernfelder

Unterweisen eines neuen Mitarbeiters
Herstellen einfacher Teige und Massen
Werben, Gestalten, Beraten, Verkaufen
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
Herstellen von Weizengebäck
Herstellen von Backwarensnacks
Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
Herstellen von roggenhaltigem Brot
Herstellen von Schrot- und Vollkornbrot
Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
Herstellen von Torten und Desserts
Herstellen von Kleinen Gerichten
Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Prüfungen

- Zwischenprüfung: April/Mai des 2. Lehrjahres
- Gesellenprüfung: Juli/August des 3. Lehrjahres

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Meisterausbildung
- Betriebswirt im Handwerk
- Lebensmitteltechnologie des Handwerks