

Fachpraktiker/in für Bäcker

Berufstyp	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
Ausbildungsart	duale Ausbildung, (geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz/ §42m Handwerksordnung)
Ausbildungsdauer	3 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



Tätigkeiten

- Mitarbeit bei der Herstellung von Brot, Kleingebäck, Kuchen oder Torten
- Wiegen und Mischen der Zutaten
- Überwachung der Teigbildungs- und reifungsvorgänge
- Formen von Brötchen und Gebäckstücken
- Beschicken des Ofens
- Mithilfe bei der Lagerung der Rohstoffe und Zutaten

Voraussetzungen

Schulabschluss

- Ausbildungsbeginn ohne Schulabschluss möglich

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)

Bewerbungsunterlagen

- Anmeldung durch einen Ausbildungsbetrieb

Ausbildungsinhalte

Berufsübergreifende Fächer

Deutsch/Kommunikation
Gemeinschaftskunde
Religion/Ethik
Sport
Wirtschaftskunde
Englisch

Lernfelder

Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin
Herstellen einfacher Teige/Massen
Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
Herstellen von Weizenbrot und -kleingebäck
Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäck
Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen
Herstellen von Backwarensnacks
Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrot
Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Prüfungen

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

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Bäcker/-in