

## AUSBILDUNG ZUM/ZUR BÄCKER/-IN

### Das Brot für die Nachbarschaft kommt von dir.

Bald wird nicht mehr nur nach Omas Rezepten gebacken, sondern auch nach deinen! Vom Croissant am Morgen bis zum lecker-gesunden Vollkornbrot am Abend – als Bäcker zauberst du täglich aus vielen Zutaten wie z. B. Mehl, Salz, Zucker, Eiern, Hefe und Butter Köstlichkeiten, die anderen den Tag versüßen. Dafür werden die Zutaten ausgesucht, gewogen, nach Rezept vermengt, in Form gebracht und je nach Teigsorte entweder gleich oder nach einer gewissen Teigbildungszeit im Ofen gebacken. Einige Leckereien verzierst du im Anschluss, damit sie noch leckerer aussehen und schmecken.

Wenn frühmorgens dein Tag beginnt, bereitest du sorgfältig alle Geräte vor und mischst die richtigen Zutaten zusammen. Dann werden die Teige geknetet, geformt und gebacken. Und während deine Freunde noch im Büro oder in der Werkstatt arbeiten, kannst du zeitig Feierabend machen und den Tag genießen.

Dieser Beruf hat alle Zutaten für eine verlockende Zukunft, denn als Bäcker hast du beste Chancen und bist überall gefragt – sehr gefragt sogar!

#### Berufsbezogene Ausbildungsinhalte

- > Teige und Massen herstellen und weiterverarbeiten
- > Backwaren und Speisen herstellen und gestalten:
  - Brote und Kleingebäck
  - Feinbackwaren
  - Überzüge, Füllungen und Cremes
  - Partykleingebäck
  - Süßspeisen
  - Torten und Desserts
  - Backwarensnacks
- > Kleine Gerichte (unter Verwendung frischer Rohstoffe)
- > Kundenberatung und Verkauf
- > Arbeitsmaschinen und -geräte handhaben
- > Lebensmittel, Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel lagern und kontrollieren
- > Hygienevorschriften

#### Weitere Ausbildungsinhalte

- > Informations- und Kommunikationstechniken
- > Arbeitsabläufe (im Team) vorbereiten
- > Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- > Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- > Qualitätssicherung
- > Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
- > Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs

#### Ausbildungsdauer und Prüfungen

- > Ausbildungsdauer:
  - anerkannter Ausbildungsberuf mit 3 Jahren Lehrzeit
- > Zwischenprüfung: am Ende des 2. Ausbildungsjahres
- > Abschluss: mit Gesellenprüfung

#### Beispiel für die monatliche Ausbildungsvergütung (brutto)\*

1. Ausbildungsjahr: 470 €
2. Ausbildungsjahr: 600 €
3. Ausbildungsjahr: 730 €

\* Quelle: Unternehmensverband Deutsches Handwerk (UDH), Stand: 09/2015.  
Hinweis: Diese Angaben sind ohne Gewähr und dienen nur zu deiner Orientierung.  
Einen Anspruch kannst du hieraus nicht ableiten.

#### Und nach der Ausbildung?

Dann kannst du dich weiterbilden. Denn wer viel zu bieten hat, hat mehr Chancen auf einen guten und sicheren Arbeitsplatz, kann ein höheres Einkommen erzielen und trägt oft auch mehr Verantwortung in seinem Beruf. Im Handwerk gibt es u. a. folgende Qualifikations- und Fortbildungsmöglichkeiten:

- > Ausbildung der Ausbilder/-innen (AdA-Schein)
- > Fachkauffrau/-mann Handwerkswirtschaft
- > Meister/-in
- > Geprüfte/r Betriebswirt/in (HwO)

Zudem werden noch viele weitere Kurse, Seminare und Spezialisierungsmöglichkeiten angeboten, beispielsweise vom Technologie- und Berufsbildungszentrum Paderborn gGmbH (tbz).