



Bäckerinnung Bergisches Land



BÄCKER/-IN - Wie sieht die Ausbildung aus?

Dauer: 3 Jahre

Wenn Du Abitur, Fachhochschulreife oder schon eine Berufsausbildung gemacht hast, sind es nur 2 Jahre. Mit mittlerer Reife sind es 2,5 Jahre Ausbildung.

Ausbildungsort: Überbetriebliche Ausbildung und Ausbildung im Betrieb wechseln sich ab. Der Besuch der Berufsschule gehört natürlich auch dazu.

Ausbildungsgehalt: 645 € / 720 € / 850 € verdienst du im 1./2. und 3. Lehrjahr.

Abschluss: Nach bestandener Prüfung bist du Bäcker-Geselle/Gesellin.

Was sind die Haupttätigkeiten?

Im Team Brot und Brötchen, Hefezöpfe, Teilchen und Kuchen backen, das sind sicherlich die Haupttätigkeiten eines Bäckers, einer Bäckerin. Sicher, wenn andere gerade Mittagspause machen, haben die Bäcker schon Feierabend, weil der Arbeitstag meist schon um zwei oder drei Uhr nachts beginnt. Im Dunkeln aufzustehen und zur Arbeit zu gehen, gehört dazu. Wer aber nur die Arbeitszeiten sieht, hat den Beruf nicht verstanden. Viele Bäcker empfinden die Nachtarbeit übrigens als sehr entspannend. Die Ruhe und die eingespielten Arbeitsabläufe im Team lassen die Zeit wie im Flug vergehen. Zum Bäcker/ zur Bäckerin gehört aber noch mehr: Vor allem Hygiene und Arbeitsschutz werden in der Backstube großgeschrieben. Auch wie Lebensmittel und Waren kontrolliert werden, die für das Backen benötigt werden, ist ein wichtiger Teil der Bäcker Ausbildung.

Welche Voraussetzungen brauche ich?

Die Grundrechenarten müssen in jedem Fall beherrscht werden. Geschickte Hände schaden nicht, genauso wenig, wie Kunden beraten zu können. Neben Kreativität und Teamfähigkeit sind das die wichtigsten Voraussetzungen für die Ausbildung zum Bäcker. Wie überall im Bereich der Nahrungsmittelzubereitung, trägt der Bäcker/die Bäckerin eine besondere Verantwortung.

Was ist sonst noch interessant?

Um sich selbstständig zu machen, muss man die Prüfung zum Bäckermeister/zur Bäckemeisterin bestehen. Damit kann man aber nicht nur selber Unternehmer werden, sondern z.B. auch in großen, guten Hotels oder Restaurants arbeiten. Man kann auch in die Industrie wechseln oder als Spezialist für deutsches Brot ins Ausland gehen.

Hast du ausgelernt, ist mit den Karrieremöglichkeiten noch lange nicht Schluss. Als Bäckermeister/in kannst du an bestimmten Fach- und Hochschulen aufbauende Studiengänge wie z.B. Lebensmitteltechnologie oder Ernährungswissenschaften studieren - ohne Abitur oder Fachhochschulreife.

Ansprechpartnerin und Ausbildungsstellenvermittlung:

Regine Bültmann-Jäger

E-Mail:

bueltmann-jaeger@handwerk-direkt.de

Telefon: 02202-9359-431



Bäckerinnung Bergisches Land



KREISHANDWERKERSCHAFT

Bergisches Land