

Bäcker/in

gefragter Schulabschluss: Hauptschulabschluss
Arbeitsort: Backstube, Großbäckerei
Dauer: 3 Jahre



Bäcker/innen arbeiten im Nahrungsmittelhandwerk (Bäckerei) und in der industriellen Produktion (Großbäckerei). Zudem können sie auch in Spezialbäckereien oder Hotels tätig sein. Sie setzen Teige an und überwachen Öfen und Anlagen. Sie stellen Brote, Brötchen und Kleingebäck her, entwerfen Torten, präsentieren und verkaufen Waren.

Tätigkeiten

- Was lernt man in der Ausbildung?
- Herstellen von Teigen und Massen
 - Herstellen von Kleingebäck und Brot
 - Berechnung von Zutaten, Nährwertberechnung
 - Beraten, Verkaufen, Gestalten, Werben

weitere Informationen <http://www.kmk.org/fileadmin/pdf/Bildung/BeruflicheBildung/rlp/Baecker.pdf>

Bewerbung

Lehrstellenbörse <http://jobboerse.arbeitsagentur.de/>
<http://www.hwk-dresden.de/Serviceangebot/Bildung/Berufsausbildung/Lehrstellenboumlrse/tabid/68/Default.aspx>

Bewerbungsfrist Februar/März desselben Jahres, in dem Du mit der Ausbildung anfangen willst

Fachbetriebe in der Region <http://www.hwk-dresden.de/Serviceangebot/Bildung/Berufsausbildung/Ausbildungsbetriebe/tabid/341/Default.aspx>

- Anforderungen
- Betriebe stellen überwiegend Auszubildende mit einem Hauptschulabschluss ein
 - gute Noten in Mathematik

Karrierechancen

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Konditor/in
 - Ausbilder/in (verantwortlich für die Ausbildung von Azubis)
 - Bachelor of Engineering (Lebensmittel)

Spezialisierung

- Spezialisierung z.B. Lebensmittelkontrolleur/in, Fachverkäufer/in

Selbständigkeit

- Bäckermeister/in

- Ähnliche Berufe
- Konditor/in
 - Fachkraft - Süßwarentechnik
 - Koch/Köchin

weitere Informationen BERUFENET: <http://berufenet.arbeitsagentur.de>
BMWi: <http://www.bmwi.de/BMWi/Navigation/Ausbildung-und-Beruf/ausbildungsberufe>