

>>> BÄCKER/IN <<<



DIE KUNST DES KNETENS

BÄCKERHANDWERK

>>> ZUNFT MIT ZUKUNFT



Zentralverband des
Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

www.baeckerhandwerk.de

ZUNFT MIT ZUKUNFT

> Brot und Brötchen liegen im Trend und die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, schmackhaften Backwaren steigt. Kein Wunder, denn eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist den Menschen heutzutage wichtiger denn je und steht nicht nur bei Sportlern hoch im Kurs. Brot liefert neben Mineralstoffen, pflanzlichem Eiweiß und Vitaminen vor allem Kohlenhydrate und Ballaststoffe – ideal für alle, die Kraft und Energie für längere Zeit benötigen. Das wirst du auch kennen, denn kein Schokoriegel kann so ein richtig deftiges Pausenbrot ersetzen.

GEFRAGTE SPEZIALISTEN

> Um deine Zukunft brauchst du dir als Bäckerin oder Bäcker also keine Sorgen zu machen. Du bist ein gefragter Spezialist und das nicht nur hierzulande sondern weltweit. Denn deutsche Backwaren

sind auch im Ausland sehr beliebt, und kein anderes Land bietet eine größere Vielfalt als das „Brotland“ Deutschland.

DAS TÄGLICHE BROT

> Von wegen: „schwere körperliche Arbeit“! Die Zeiten des anstrengenden Knetens großer Teigberge sind vorbei! Auch haben längst Mädels den Einzug in die Backstube gehalten. High-Tech erleichtert den Alltag in der heutigen Bäckerei wesentlich. Die schweren Arbeiten übernehmen modernste, EDV-gesteuerte Maschinen.

Für Abrechnungen, Bestellkontrolle und Produktionsplanung ist der Computer da. Somit bleibt dir mehr Zeit für deine Kreativität.



DEIN JOB

> Rund 80% der Arbeiten in der Backstube werden „von Hand“ gemacht. Ob Mann oder Frau – beim Formen, Flechten, Garnieren und Verzieren ist deine Fantasie und dein Feingefühl gefragt! Natürlich musst du beim Arbeiten Wert auf Sauberkeit und Hygiene legen – schließlich geht es hier um Lebensmittel. Wichtig ist auch, die genauen Wünsche der Kunden zu erkennen. Und die erfährst du entweder direkt im Verkaufsraum oder aus Gesprächen mit deinen Kollegen. Überhaupt: Teamarbeit wird großgeschrieben, denn ohne die läuft nichts im Bäckerhandwerk.



KREATIVE KÖPFE GESUCHT!

> Hast du originelle Ideen? Dann bist Du im Bäckerhandwerk genau richtig! Denn in der Backstube wird nicht nur nach traditionellen Rezepten gebacken – sie ist vielmehr ein Ort, an dem ständig neue Ideen entwickelt und direkt ausprobiert werden. Bäckerinnen und Bäcker müssen schnell auf neue Trends reagieren können und die Kunden individuell zufrieden stellen. Ist dir eigentlich schon mal aufgefallen, dass jeder

Bäcker seine eigenen Brot- und Brötchensorten im Angebot hat? Deinem Einfallsreichtum sind also keine Grenzen gesetzt. Nicht umsonst sind die Handwerksbäckereien Weltmeister in Sachen Vielfalt: Über 300 verschiedene Brotsorten und 1.200 Arten Kleingebäck und Feine Backwaren werden in Deutschland angeboten.



FRÜHAUFSTEHER VOR!

> Kriegst du das gebacken? Als Bäcker musst du früh raus. Wenn die anderen noch schlafen, stehst du schon in der Backstube – wenn die anderen noch arbeiten, hast du aber auch schon frei. Du kannst dich schon ab mittags um deine Hobbies kümmern. Und anschließend ganz entspannt deine Freunde vom Job abholen, um noch etwas gemeinsam zu unternehmen! So hast du etwas mehr vom Tag!

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK

> **Hervorragende berufliche Perspektiven**

> **Vielseitiges Arbeiten in einem kreativen Beruf**

> **Teamarbeit**

> **Viel Freizeit**

AUSBILDUNG

> Als Azubi im Bäckerhandwerk erlernst du einen staatlich anerkannten Ausbildungsberuf. Das Hauptgewicht in der dualen Berufsausbildung liegt auf der betrieblichen Praxis. Überbetriebliche Maßnahmen in größeren Blöcken ermöglichen dir den Erwerb von Detailkenntnissen. Und deinen theoretischen

Background erlangst du in der Berufsschule. Dort erwarten dich Fächer wie Backwaren-Technologie, technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde. Die Themen Sicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz, Qualitätssicherung sowie Lagerung und Kontrolle von Lebensmitteln sind wichtige Bestandteile der beruflichen Praxis und begleiten dich während der gesamten Ausbildung.

LERNINHALTE IN DREI JAHREN

Ausbildungsjahr 1

- > Umsetzen von Hygienevorschriften und Anwenden lebensmittelrechtlicher Vorschriften
- > Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten
- > Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck (z. B. Brötchen)
- > Herstellen Feiner Backwaren aus Blättereig, Mürbeteig, Hefeteig und Plunderteig
- > Herstellen und Verarbeiten von Massen, Überzügen, Füllungen und Cremes
- > Kundenberatung und Verkauf
- > Umgang mit Informations- und Kommunikationstechniken
- > Planung und Arbeit im Team

Ausbildungsjahr 2

- > Herstellen von Brot und Kleingebäck, insbesondere unter Verwendung von Sauerteig verschiedener Führungen und Vorteige
- > Herstellen von Flechtgebäck, Teegebäck
- > Partykleingebäck (z.B. Salz- und Käsegebäck, Pasteten)
- > Süßspeisen
- > Herstellen von Backwarensnacks (z. B. belegte Baguettes, Pizzasnacks)
- > Herstellen kleiner Gerichte (z. B. Strudel, Toastvariationen)
- > Herstellen und Verarbeiten von Füllungen (z. B. deutsche, italienische und französische Buttercreme)

Ausbildungsjahr 3

- > Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- > Herstellen von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten (z. B. unter Verwendung anderer Getreidearten und Saaten)
- > Herstellen von nährstoff-, vitamin- und mineralstoffveränderten Feinen Backwaren (z. B. Diabetikergebäck, kalorienreduzierte Feine Backwaren)
- > Herstellen herzhafter Teigspeisen (z.B. Gemüse Kuchen, Quiches) und Salatvariationen
- > Herstellen von Lebkuchen und schwerem Hefeteig (z. B. für Stollen)
- > Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen, z. B. für Sandkuchen, Makronen, Florentiner, Nussecken, Bienenstich, Baiser, Windbeutel)
- > Mitwirken bei verkaufsfördernden Maßnahmen

PERSPEKTIVEN – DEINE ZUKUNFT IM BÄCKERHANDWERK



Ob Amerika, Australien oder Asien – das Deutsche Bäckerverhandwerk genießt auf der ganzen Welt hohes Ansehen. Wusstest du, dass deutsches Schwarzbrot in Japan ein gefragtes Lebensmittel ist?

Als ausgebildeter Bäcker hast du viele Chancen, im Ausland Fuß zu fassen, z.B.

- > in Hotels
- > Restaurants oder
- > auf einem Kreuzfahrtschiff.

Zurück in Deutschland kannst du deine Auslandserfahrungen natürlich wieder gewinnbringend einsetzen.



Das ist dir alles zu weit weg? Auch hierzulande hast du nach der Ausbildung umfangreiche Möglichkeiten, z.B.

- > Gesellentätigkeit in Bäckerei, Hotel oder Restaurant
- > Bäckermeister/in mit Möglichkeit zur Selbständigkeit
- > Technischer Betriebsleiter/in oder Backstubenleiter/in
- > Fachlehrer/in Bäckerfachschule
- > Werkstattlehrer/in Berufsschule
- > Qualitätsprüfer/in Backwaren
- > Techniker/in Fachrichtung Lebensmitteltechnik, Schwerpunkt Bäckereitechnik
- > Betriebstechnischer Berater/in
- > Betriebswirt/in des Handwerks



Oder mit Fach- oder allgemeiner Hochschulreife ein Studium z.B. zum/r:

- > Diplom-Ingenieur/in für Lebensmitteltechnologie
- > Diplom-Oecotrophologe/in

DEIN PROFIL

> Neugierig geworden? Dann teste doch mal, ob die Ausbildung zu dir passt.

	Ja	Nein
Ich bin kreativ und habe Spaß am Gestalten.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich habe einen guten Geschmacks- und Geruchssinn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauberkeit und Hygiene sind für mich keine Fremdwörter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich habe Interesse am Umgang mit Nahrungsmitteln.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich habe technisches Geschick.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich bin ein wacher Kopf und frühes Aufstehen fällt mir nicht schwer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich bin flexibel und motiviert, mich regelmäßig weiterzubilden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich habe einen Haupt- oder Realschulabschluss oder Abitur.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ich bin ein Teamplayer und arbeite gerne mit anderen zusammen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Je mehr Fragen du mit „ja“ beantwortet hast, um so besser!

DEINE BEWERBUNG

> Wie du dich richtig bewirbst, hast du wahrscheinlich schon in der Schule gelernt. Hier noch mal die wesentlichen Bestandteile, die deine Bewerbung enthalten sollte:

- > Anschreiben
- > Tabellarischer Lebenslauf
- > Foto
- > Zeugniskopie
- > evtl. Praktikumsbescheinigungen

Und denk dran, was die Bewerbung über dich aussagt! Sie

- > ist der erste Eindruck, den der Arbeitgeber von dir bekommt!
- > gibt dem Arbeitgeber erste Basis-Informationen über dich!
- > zeigt, wie motiviert du bist!
- > ist vor allem die erste Auswahlstufe im Verfahren für die Vergabe von Ausbildungsplätzen!

Noch Fragen? Weitere Infos erhältst du bei den Arbeitsämtern, Bäcker-Innungen, Kreishandwerkerschaften und Handelskammern oder im Internet unter www.baeckerhandwerk.de.

DIE ZUKUNFT LIEGT IN DEINER HAND >>>

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
 Neustädtische Kirchstraße 7a
 10117 Berlin
 E-Mail: zv@baeckerhandwerk.de
 Internet: www.baeckerhandwerk.de



>>> ZUNFT MIT ZUKUNFT