



Bäcker*in

Wie sieht die Ausbildung aus?

Was sind die Haupttätigkeiten?

Im Team **Brot und Brötchen, Hefezöpfe, Teilchen und Kuchen backen**, das sind sicherlich die Haupttätigkeiten eines/einer Bäcker*in. 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/Zur Bäcker*in gehört aber noch mehr: Vor allem **Hygiene** und **Arbeitsschutz** werden in der Backstube großgeschrieben. Auch die **Kontrolle von Lebensmitteln und Waren**, die zum Backen benötigt werden, ist ein wichtiger Teil der Bäckerausbildung.

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. **WICHTIG:** Eine Verkürzung der Ausbildung kann nur in Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb erfolgen.

Ausbildungsort

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

Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr: 1.020 € (1.070 € ab 03/2026)
2. Lehrjahr: 1.090 € (1.140 € ab 03/2026)
3. Lehrjahr: 1.230 € (1.280 € ab 03/2026)

Abschluss: Bäcker-Gesell*in

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/die Bäcker*in eine **besondere Verantwortung**.

Was ist sonst noch interessant?

Um sich selbstständig zu machen, muss man die Prüfung zum/zur Bäckermeister*in 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*in** 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.