



Bäckerinnung Bergisches Land



# 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.

### Ausbildungsort

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

### Ausbildungsgehalt

1. Lehrjahr: 930 € (ab 01/2015)
2. Lehrjahr: 1.015 € (ab 01/2015)
3. Lehrjahr: 1.115 € (ab 01/2015)

### 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.

**Ansprechpartnerin & Ausbildungsstellenvermittlung:**

Regine Bültmann-Jäger ✉ [ausbildung@handwerk-direkt.de](mailto:ausbildung@handwerk-direkt.de) ☎ 02202 9359-431