

# Bäcker/in

## Der Beruf

Sie kneten täglich mit ihren Händen herzhafte Teige, holen knusprige Brote und Brötchen aus den Öfen und backen köstliche Kuchen und Torten: Der Bäckerberuf ist kreativ, vielseitig und bietet gute Zukunftschancen.

Teamarbeit wird groß geschrieben, denn bei vielen Produkten greifen die Arbeitsschritte buchstäblich Hand in Hand. Der Anteil schwerer körperlicher Arbeit ist durch den Einsatz von Maschinen deutlich zurückgegangen. Ein Grund, warum immer mehr Frauen den Bäckerberuf erlernen. Zur Zeit ist etwa ein Viertel aller Bäckerlehrlinge weiblich.

Der Arbeitstag beginnt meist zwischen zwei und vier Uhr morgens und endet gegen Mittag. Gerade im Sommer ist so der Gang ins Freibad gesichert und im Winter hat man genügend Freizeit bei Tageslicht.

## Die Ausbildung

Die abwechslungsreiche Ausbildung dauert drei Jahre, kann aber bei guter Vorbildung oder besonders guten Leistungen auch verkürzt werden. Die **praktische Ausbildung** in der Backstube wird ergänzt durch **regelmäßigen Berufsschulunterricht** und die **überbetriebliche Ausbildung**. So werden sowohl die richtigen handwerklichen Fähigkeiten und Rezepturen für die Herstellung einer großen Vielfalt von Backwaren vermittelt als auch theoretische Grundlagen, beispielsweise Warenkunde, Betriebswirtschaft und Lebensmittelhygiene.

## Die Anforderungen

Eine bestimmte schulische oder berufliche Vorbildung ist nicht vorgeschrieben. Die überwiegende Anzahl der Betriebe stellt jedoch nur Auszubildende mit einem Schulabschluss ein. Hauptschulabschluss oder ein mittlerer Bildungsabschluss (Realschule) sind wünschenswert, aber auch Auszubildende mit Abitur sind gern gesehen und können mit einer verkürzten Ausbildungszeit rechnen.

# Bäckerei-Fachverkäufer/in

## Der Beruf

Handwerksbäckereien sind Fachgeschäfte, die hochwertige Produkte aus eigener Herstellung verkaufen. Die Ansprüche der Kunden an einen freundlichen und kompetenten Verkauf sind hoch.

## Die Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Bäckerei-Fachverkäufer/in (strenggenommen wird man zum/zur Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk / Schwerpunkt Bäckerei ausgebildet) ist entsprechend anspruchsvoll und abwechslungsreich. Während der drei Jahre dauernden Ausbildung im Betrieb lernen die Auszubildenden beispielsweise umfangreiche Warenkunde, das Führen von erfolgreichen Kundengesprächen und Grundlagen des Lebensmittelrechts. Das Herstellen von leckeren Snacks gehört genauso zu den Aufgaben wie das ansprechende Dekorieren und Verpacken. Die Geschicklichkeit beim Schneiden von Torten und Kuchen wird täglich erprobt, das Kopfrechnen geschult. Schaufensterdekoration, Plakatschreiben und das Errichten von ansprechend-appetitlichen Backwarenbuffets sind ebenfalls fester Bestandteil der Ausbildung. Die praktische Ausbildung im Betrieb wird ergänzt durch regelmäßigen Berufsschulunterricht und die überbetriebliche Ausbildung.

### **Die Anforderungen**

Voraussetzung für die Ausbildung sind gute Kenntnisse im Kopfrechnen, Spaß am Umgang mit Menschen, eine gepflegte Erscheinung und ein sicheres und freundliches Auftreten. Ein Hauptschulabschluss oder ein mittlerer Bildungsabschluss (Realschulabschluss, Fachschulreife) sind wünschenswert.