

Bäckerfachwerker/-in

Bäcker/-in

Bäckereien bieten heute in großer Zahl verschiedenste Brotsorten, Brötchen, Brezeln, Kuchen, Torten und Dauerbackwaren an. Brot gehört dabei nach wie vor zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Bäckerfachwerker/-innen oder Bäcker/-innen bereiten eine große Vielfalt an unterschiedlichen Teigen mit modernen Maschinen und Geräten rationell zu. Die Klein-, Mittel- oder Großbetriebe sind dafür mit moderner Technik ausgestattet. Das Formen von Teiglingen für die verschiedenen Backwaren geschieht von Hand oder mit Maschinen. Dies erfordert ein geschicktes, flinkes und sauberes Arbeiten. Arbeitsbeginn ist meistens vor 4 Uhr früh.

Anforderungen

- Persönliche Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Körperliche Belastbarkeit und Ausdauer
- Handgeschick
- Teamfähigkeit
- Gutes Arbeitstempo, Flexibilität und Selbstständigkeit
- Flexible Arbeitszeitgestaltung
- Technisches Verständnis für Maschinen und Hilfsmittel
- Interesse am Umgang mit Lebensmitteln

Ausbildungsinhalte

- Grundwissen und Fertigkeiten für Tisch- und Maschinenarbeiten
- Herstellung von Teigen: Hefeteig, Blätterteig, Mürbteig
- Herstellung von Brot und Brezeln sowie von verschiedenen Brötchen
- Zubereitung von Feinbackwaren und Torten
- Umgang mit Rühr- und Knetmaschinen einschließlich Reinigung
- Herstellung von kleinen Snacks

Mindestens ein Praktikum in Betrieben außerhalb rundet den Praxisbezug der Ausbildung ab. Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) im BBW unterrichtet.

Ausbildungsabschluss

Die Ausbildung dauert drei Jahre und ist von den zuständigen Stellen anerkannt. Die Zwischen- und Abschlussprüfung erfolgt vor dem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Stuttgart.

Die Prüfung der Bäckerfachwerker/-innen ist vor allem im theoretischen Bereich vereinfacht.

Bei entsprechender Eignung ist die Regelausbildung als Bäcker/-in möglich.

Einsatzbereiche

Arbeitsplätze gibt es in Familienbetrieben, industriellen Großbäckereien sowie Brot- und Nudelfabriken.

