

Berufsbeschreibung

Brot, Brötchen, Brezeln, Kuchen - Bäckerfachwerker*innen und Bäcker*innen zaubern die leckersten Backwaren. Sie bereiten eine große Vielfalt an unterschiedlichen Teigen mit modernen Maschinen und Geräten zu. Das Formen von Teiglingen für die verschiedenen Backwaren geschieht von Hand oder mit Maschinen. Dies erfordert ein geschicktes, flinkes und sauberes Arbeiten. Fachkräfte im Bäckerhandwerk haben besondere Arbeitszeiten. Arbeitsbeginn ist meistens vor 4 Uhr früh, dafür hat man auch zeitig Feierabend.

Anforderungen

- Persönliche Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Körperliche Belastbarkeit, Ausdauer und Handgeschick
- Gutes Arbeitstempo, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit
- 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, Brezeln und verschiedenen Brötchen
- Zubereitung von Feinbackwaren und Torten
- Umgang mit Rühr- und Knetmaschinen einschließlich Reinigung
- Herstellung von kleinen Snacks

Die Theoriefächer werden an der Johannes-Landenberger-Schule (Sonderberufsschule) im Berufsbildungswerk (BBW) Waiblingen unterrichtet.

Ausbildungsabschluss

- Die Ausbildung ist staatlich anerkannt und dauert 3 Jahre.
- Die Abschlussprüfung erfolgt vor der Handwerkskammer.
- Bei Eignung ist eine Regelausbildung zum/ zur Bäcker*in möglich.

Einsatzbereiche

- Familienbetriebe im Bäckerhandwerk
- Industrielle Großbäckereien
- Brot- und Nudelfabriken

Kontaktdaten

Berufsbildungswerk Waiblingen
Steinbeisstraße 16
71332 Waiblingen
[www.bbwwaiblingen.de](http://www bbw-waiblingen.de)

Fragen zur Aufnahme

Telefon 07151 5004-357 oder bbw-aufnahme@bbw-waiblingen.de

Das BBW Waiblingen ist ein Ausbildungsbetrieb für junge Menschen mit erhöhtem Förderbedarf. Die Anmeldung erfolgt über die Agentur für Arbeit.

