



Kurzcharakteristik des Ausbildungsberufs:

Bäcker/ in

(siehe „Arbeitsmaterial für die Berufsschule“)

Der Beruf des Bäckers/ der Bäckerin beinhaltet die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln aus verschiedenen Getreidemahlerzeugnissen sowie die Erfüllung individueller Verbraucheransprüche. Aus dieser Aufgabenstellung ergibt sich ein hoher Anspruch an das handwerkliche Können, verbunden mit der Nutzung von Maschinen und Anlagen.

Bäcker/innen werden vorwiegend in kleinen und mittleren Betrieben des Handwerks sowie in der industriellen Backwarenherstellung der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt. Sie sind in der Lage, eine Vielfalt von Erzeugnissen mit höchster Qualität, mit gewünschtem Gesundheitswert, besonderem Genusswert und ansprechendem Aussehen zu fertigen.

Typische Tätigkeitsbereiche sind:

- Herstellen von Roggen-, Weizen-, Misch- und Spezialbroten
- Herstellen von Brötchen und sonstigem Kleingebäck
- Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen und Massen
- Herstellen von Torten und Desserts
- Fertigen von Snacks und kleinen Gerichten
- Bedienen und Pflegen von Geräten, Maschinen und Anlagen

Die berufliche Tätigkeit erfordert:

- fachlich fundiertes Wissen und Können im Umgang mit Maschinen, Rohstoffen, Halbfabrikaten und den Herstellungstechniken
- ausgeprägtes Hygienebewusstsein unter Beachtung des Umweltschutzes sowie des Unfall- und Gesundheitsschutzes am Arbeitsplatz
- selbstständige Nutzung von Informations- und Kommunikationssystemen
- kaufmännische Grundkenntnisse
- selbstständige Planung, Vorbereitung, Durchführung und Bewertung von Arbeitsabläufen sowie Arbeiten im Team
- bewusste Anwendung von qualitätssichernden Maßnahmen
- freundlicher Umgang mit Kunden und Gästen unter Beachtung der Kundenberatung im Verkaufsgespräch
- gut entwickelter Geruchs-, Geschmacks- und Farbsinn sowie gestalterische Fähigkeiten
- gesunde körperliche Konstitution, besonders Atmungsorgane, Haut sowie Extremitäten

Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

- Weiterbildung auf speziellen Wissensgebieten, z.B. in Betriebs- und Personalführung sowie in Marketing, als Brotprüfer oder Industriebäcker
- Qualifikation zum Meister bzw. Betriebswirt des Handwerks
- Qualifikation zum Staatlich geprüften Lebensmittelverarbeitungstechniker oder zum Bäckereitechniker
- Nach Erwerb der Fachhochschulreife oder Hochschulreife ein Studium an einer Fach- oder Hochschule mit den Studienrichtungen Berufspädagogik, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie und Ökotrophologie