

BÄCKER*IN

LEBENSMITTELGEWERBE



Bäcker*innen genießen einen abwechslungsreichen Beruf, bei dem neben den nötigen Fachkenntnissen auch Kreativität und ein Blick für Ästhetik gefragt sind. Mit verschiedenen Kreationen versüßen Bäcker*innen den Kunden und Kundinnen den Tag.



WAS IST DAS COOLSTE AN DEM JOB?

Bäcker*innen verfügen über ein großes Fachwissen, das 400 Brotsorten und rund 1.200 Arten von Feingebäck umfasst. Durch wechselnde Ernährungstrends lernt der/die Bäcker*in nie aus und stellt einen guten Riecher und feinen Geschmack unter Beweis. Die Arbeit wird von computergesteuerten Anlagen und moderner Technik unterstützt.

DAS SIND EINIGE DEINER AUFGABEN

- Herstellung von Brot, Brötchen und Backwaren aus z. B. Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig
- Zubereitung von Torten und anderen Süßspeisen
- Überprüfung der Funktionstüchtigkeit und Reinigung von Öfen

HIER ARBEITEST DU

Z. B. in handwerklichen Bäckereien, im Gastronomie- und Cateringbereich oder bei industriellen Großbäckern

WAS SOLLTEST DU MITBRINGEN?

Interesse an Schulfächern wie Mathe und Chemie, handwerkliches Geschick, einen Sinn für Ästhetik, Verantwortungsbewusstsein

WELCHE HERAUSFORDERUNGEN GIBT ES?

Teilweise körperlich anspruchsvollere Tätigkeiten (z. B. Tragen von schweren Säcken mit Mehl oder Getreide), der Arbeitsalltag beginnt sehr früh (meist schon um zwei oder drei Uhr in der Nacht), teilweise wird auch samstags oder sonntags gearbeitet

PERSPEKTIVEN

- Zusatzausbildung zum/zur Konditor*in
- Berufliche Weiterbildung zum/zur Bäckermeister*in oder technischen Fachwirt*in
- Studium, z. B. Lebensmitteltechnologie oder Ernährungswissenschaften

INFOS

- Ausbildungsdauer von 3 Jahren im dualen System (Ausbildungsbetrieb und Berufsschule)
- Abschluss-/ Gesellenprüfung



BEISPIELE FÜR NACHHALTIGKEIT IM BERUF

- Vorausschauende Planung der Rohstoffe
- Kunden erklären können, wo die Rohstoffe herkommen und wie sie produziert werden
- Angebot von regionalen, saisonalen und klimafreundlich hergestellten Produkten
- Vermeidung und Verwertung von Reststoffen, z. B. Paniermehl aus Restbrot herstellen
- Nutzung von Abwärme der Geräte zur Warmwasseraufbereitung

www.nachhaltige-berufsorientierung.de

Ein Projekt von

Das Projekt „BOOM – Berufsorientierung und grüne Jobs mal anders“ wird im Rahmen des ESF-Bundesprogramms „Berufsbildung für nachhaltige Entwicklung befördern. Über grüne Schlüsselkompetenzen zu klima- und ressourcenschonendem Handeln im Beruf – BBNE“ durch das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit und den Europäischen Sozialfonds gefördert.