

Bäcker/in

- Duale Ausbildung
- Lernorte sind Ausbildungsbetrieb und Berufsschule, sowie überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen bei der Handwerkskammer
- Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Was machst Du?

Als Bäcker/in stellst Du Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegst und mischst Du die Zutaten, wie z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker ab und mischst sie nach Rezept zusammen. Du überwachst die Teigbildungs- und Gärvorgänge und beschickst die Öfen. Schließlich glasierst oder garnierst Du die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen.

Du sorgst für eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel, das Brot. Allein davon gibt es in Deutschland 200 Sorten! Dazu kommen unzählige Köstlichkeiten wie Kuchen, Törtchen und weiteres Gebäck, bei dem es nicht nur auf die Qualität der Zutaten ankommt, sondern auch auf die formale und farbliche Gestaltung. Früher brauchten die Bäcker/innen noch Kraft für ihre Arbeit und mussten den Teig von Hand kneten. Heute gibt es die Knetmaschine dafür. Maschinen, die das frühe Aufstehen abschaffen, gibt es allerdings noch nicht. Der Arbeitstag beginnt meist schon früh morgens. Du bist also mit Vorteil Frühaufsteher und kannst nach getaner Arbeit noch viel erledigen. Was, wann und wie viel Du dann den Maschinen zu kneten und zu rühren gibst, das musst Du zuvor genauestens vorbereiten. Bevor Du die geformte Teigmasse in den Backofen geben kannst, gilt es, eine bestimmte Gärzeit abzuwarten. Bäcker kann auch ein sehr kreativer und schöpferischer Beruf sein. Du kannst neue Rezepte ausprobieren und alte Rezepturen verfeinern.

Was lernst Du während Deiner Ausbildung?

- wie Du die Zutaten für Weizenbrote und Brötchen auswählst, die Teige herstellst und bäckst
- welche Herstellungsarten von Blätterteigen, Mürbeteigen, Hefeteigen und Plunderteigen es gibt und wie Du sie verwendest
- wie und mit welchen Zutaten Du Massen herstellst und weiterverarbeitest
- wie Du Gebäcke glasierst, Cremes und Füllungen herstellst
- was bei der Lagerung und Kontrolle von Rohwaren, Halbfabrikaten und Fertigerzeugnissen wichtig ist
- wie Du Vorteige und Sauerteige ansetzt und unterschiedliche Weizen-, Roggen-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrote mischst und bäckst
- was Du bei der Herstellung von Teegebäck, Lebkuchenmasse und Stollen, Nussecken, Bienenstich- und Baiser-Masse, Glasuren und Sahnecreme, süßen und pikanten Füllungen und Buttercreme beachten musst

- wie Du Backwarensnacks belegst und kleine Gerichte wie Strudel und Quiches zubereitest
- welche Arten von Partykleingebäck und Pasteten es gibt und wie Du sie herstellst

Welchen Schulabschluss solltest Du haben?

Realschulabschluss

Was solltest Du mitbringen?

- Gute Noten in Mathematik und Chemie
- Spaß am Handwerk
- Geschicklichkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Körperliche Belastbarkeit

Was verdienst Du während Deiner Ausbildung?

1. Ausbildungsjahr: 500€
2. Ausbildungsjahr: 640€
3. Ausbildungsjahr: 770€

Wann arbeitest Du?

Deine Arbeitszeit ist abhängig von Alter und Ausbildungsjahr.

- mit 15 Jahren ab 6:00 Uhr
- mit 16 Jahren ab 5:00 Uhr
- mit 17 Jahren ab 4:00 Uhr
- ab 18 Jahren ab 1:30 Uhr

Was kannst Du nach Deiner Ausbildung werden?

- Bäckermeister/in
- Produktionsleiter/in
- Betriebswirt/in des Handwerks
- Du kannst nach Deiner Meisterprüfung auch ohne Abitur studieren