



St. Franziskus
Abensberg

Bäcker/Bäckerin

- Ausbildungsdauer: 3 Jahre
- Abschlussprüfung vor der Handwerkskammer Niederbayern-Oberpfalz
- Voraussetzungen:
 - gutes Handgeschick
 - Teamfähigkeit
 - keine Mehlstauballergie

Wie erfolgt die Ausbildung bei uns im Haus?

Die Ausbildung erfolgt praxisnah in der hauseigenen Bäckerei.

Bäcker und Bäckerinnen produzieren in modern ausgestatteten Räumen und lernen den fachgerechten Umgang mit Maschinen, Geräten und Hilfsmitteln sowie den hygienischen Umgang mit den Rohstoffen. Auch das Herstellen der verschiedenen Teigarten, das Kneten, Teigen, Anrühren und Ausschlagen eignen Sie sich an. Die Produktpalette reicht von verschiedenen Brotsorten, Spezialbroten über Gebäck und Torten.

Betriebliche Praktika, auch am Heimatort, ergänzen die Ausbildung. Berufserfahrene Ausbilder erteilen den fachtheoretischen und fachpraktischen Unterricht.

Die allgemeinbildenden Fächer und Fachrechnen werden in der angegliederten Berufsschule vermittelt.

Falls Sie Probleme mit dem Lernen haben, erhalten Sie zusätzliche Unterstützung und Förderung.

Sie bekommen eine gezielte Prüfungsvorbereitung und Betreuung während der Prüfung, so dass Sie mit Selbstvertrauen die Prüfung meistern können.

Prüfen Sie, ob Bäcker/Bäckerin nicht ein interessanter Beruf ist, in dem Sie Ihre persönlichen und beruflichen Neigungen verwirklichen können.

Was ist die Aufgabe des Bäckers/der Bäckerin?

Bäcker und Bäckerinnen sind wichtige Personen bei der Versorgung. Frische Brötchen am Morgen, zum Nachmittagskaffee Kuchen und Gebäck, zum Abendessen Brot, immer sind der Bäcker und die Bäckerin mit ihrem Können gefragt.

Weit spannt sich das Angebot vom einfachen Weißbrot bis zur raffinierten Torte und die fast unüberschaubare Anzahl an Spezialbroten. Fast täglich entstehen neue Sorten. Zum Schluss werden die fertigen Brote und Kuchen für den Verkauf vorbereitet.

Bäcker und Bäckerinnen sind gesuchte Fachleute. Sie arbeiten in handwerklichen Familienbetrieben in der Backstube und in der industriellen Produktion in Brotfabriken, vereinzelt auch in Hotels und Gastronomiebetrieben.

Was ist besonders wichtig für einen Bäcker/eine Bäckerin?

Sie haben Freude am Backen und frühes Aufstehen ist für Sie kein Problem. Bäcker und Bäckerinnen arbeiten gerne im Team und haben Spaß am Gestalten, Garnieren und Verzieren.

Besonderer Wert muss auf Körperpflege und Sauberkeit gelegt werden.

Welche Voraussetzungen sind notwendig?

Mehlstauballergie und Atemwegserkrankungen sollten ausgeschlossen sein.

Dabei sind ein gutes räumliches Vorstellungsvermögen, ausgeprägter Formsinn sowie ein gutes Geruchs- und Geschmacksempfinden wichtig.