

HANDWERKSBERUF

Bäcker/in

Voraussetzungen/Zugang:

- Ohne Schulabschluss, Hauptschulabschluss

Anforderungen:

- Geschicklichkeit
- Fitness
- Ausreichende Kenntnisse in Mathematik (Abwiegen, Mischen)

Dauer der Ausbildung:

- 3 Jahre

Art der Ausbildung:

- Duale Ausbildung im Handwerk - Betrieb und Berufsschule

Abschlussprüfung: Geselle, Gesellin

Was macht man in diesem Beruf:

- Handhaben von Geräten, Maschinen und Öfen
- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Vollkornbrot und Kleingebäck
- Herstellen von feinen Backwaren aus Teig
- Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- Herstellen von Partykleingebäck
- Herstellen von Süßspeisen
- Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts
- Herstellen von Backwarensnacks
- Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe

Einsatzmöglichkeiten:

Handwerks- und Großbäckereien, Gastronomie, Catering und Hotels