

Bäcker (m/w/d)

Bäcker:innen finden ihre Einsatzgebiete sowohl in kleinen Unternehmen als auch in der industriellen Produktion. Sie arbeiten vorwiegend in Bäckereien, können aber auch innerhalb der Backwarenproduktion und des Verkaufs in Supermärkten eingesetzt werden. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und endet mit einer Prüfung vor der HWK.

Ausbildungsinhalte

- Herstellung von diversen Brotsorten, Kleingebäck, Feinen Backwaren aus Teigen, Süßspeisen
- Herstellung und Weiterverarbeitung von Massen, Überzügen, Füllungen und Cremes
- Herstellen von Torten und Desserts sowie von Backwarensnacks
- Herstellung von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe
- Kundenberatung und Verkauf
- Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten in der Bäckerei, wie z.B. Backautomaten, Gärautomaten
- Umsetzung von Hygienevorschriften
- Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik



Besondere Qualifikationen

- Umsetzung der Ausbildungsinhalte Kundenberatung und Verkauf sowie Kennenlernen des Café-Betriebes in „Bäckerei & Bistro Don Bosco“ in Burgstädt

Ausbildungsablauf

- Die praktische Ausbildung erfolgt innerhalb der Bäckerei in Burgstädt.
- Der Berufsschulunterricht findet in Form von Blockunterricht statt.
- Zur Vertiefung der Fertigkeiten und Kenntnisse werden in jedem Ausbildungsjahr außerbetriebliche Praktika durchgeführt.

Damit das Leben junger Menschen gelingt.

