

# Bäcker/in

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/Verkauf 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

- Vertiefung der Ausbildungsinhalte Kundenberatung und Verkauf in „Bäckerei & Bistro Don Bosco“
- Umgang mit Kassensystem
- Kennenlernen des Café-Betriebes

## Ausbildungsablauf

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

*Damit das Leben junger Menschen gelingt.*

