

# Fachpraktiker/in im Bäckerhandwerk

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

## Ausbildungsinhalte

- Herstellen von diversen Brotsorten, Kleingebäck, Feinen Backwaren
- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen, Überzügen, Füllungen und Cremes
- Herstellen von Torten und Desserts sowie Backwarensnacks
- Herstellung von kleinen Gerichten und Snacks
- Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten in der Bäckerei
- Kundenberatung
- Umsetzung der Hygienevorschriften
- Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterialien und Betriebsmitteln



## 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.*