

# BACK DEM LAND DAS BROT!

**SEI HELD DER NACHT.  
WERDE RETTER DES MORGENS!**

ALLES  
WESENTLICHE  
ZU DEINER  
AUSBILDUNG ALS  
BÄCKER/IN

## **Das Bäckerhandwerk: Held der Nacht, Retter des Morgens!**

Wer einen Ausbildungsplatz mit viel Tradition und noch mehr Zukunft sucht, liegt beim Bäckerhandwerk genau richtig. Seien es Brot, Brötchen, Kleingebäck oder feine Backwaren – als Helden der Nacht und des frühen Morgens schaffen Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen die Grundlagen für ein frisches, ausgewogenes Frühstück. Hast auch du Lust auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Job mit hervorragenden Berufsaussichten? Möchtest du mit deinen Händen arbeiten und hochwertige Produkte für deine Kundinnen und Kunden herstellen? Dann informiere dich hier über deine Zukunft als Bäcker/in!

## **Der Ausbildungsberuf Bäcker/in:**

### **Kreativität macht Meister.**

Kreativität, Technikverständnis, Teamgeist und echte Handarbeit: das macht einen guten Bäcker aus. Wenn du gerne mit Lebensmitteln arbeitest, motiviert bist und dir vorstellen kannst, als Held der Nacht den Morgen mit frischen Backwaren zu retten, dann ist die Ausbildung zum Bäcker bzw. zur Bäckerin genau das Richtige für dich.

Bei deiner 3-jährigen Ausbildung zum/zur Bäckergesellen/in lernst du eine ganze Menge:

- ✓ Die Herstellung frischer Backwaren: von unterschiedlichen Brot- und Brötchensorten über Brezeln, süße Stückchen und Snacks bis hin zu Desserts und Gebäck.
- ✓ Die kreative Entwicklung des Rezepts bis zur fertigen Ware.
- ✓ Den Umgang mit modernster Technik sowie alle Arbeitsabläufe in einer Bäckerei.
- ✓ Die Einhaltung wichtiger Lagerungs-, Sicherheits- und Hygienebestimmungen.
- ✓ Das betriebswirtschaftliche Basiswissen eines Bäckereibetriebes.

Das Besondere am Bäckerberuf ist sicherlich die einzigartige Mischung aus jahrhundertealter Tradition und modernster Technik. Denn zum einen wird vieles tatsächlich noch in Handarbeit erledigt – wobei die richtig anstrengenden körperlichen Arbeiten heutzutage in aller Regel von Maschinen übernommen werden. Andererseits musst du modernste Backöfen bedienen können, genaue Kenntnisse in der Zusammensetzung der einzelnen Rezepte besitzen und überhaupt ein Gespür dafür entwickeln, was frische, leckere Backwaren ausmacht. Hier ist deine Kreativität gefragt!

Das Arbeitsspektrum eines/einer Bäcker/in ist groß und abwechslungsreich. Denn ein Bäcker backt nicht nur Brot und Brötchen, sondern auch eine Vielzahl anderer Backwaren, zum Beispiel Hefezöpfe, Torten, Croissants, Desserts, Dauerbackwaren oder Stollen. Dabei ist es wichtig, dass du nicht nur wichtige Hygiene- und Arbeitsschutzbestimmungen einhältst, sondern die Abläufe innerhalb eines Bäckereibetriebes kennst und verinnerlichst.

Zugegebenermaßen: dein Arbeitstag fängt früh an. Dafür hast du aber auch früher Feierabend. Und ist es nicht schön, einen kreativen Beruf auszuüben, der so viele Menschen satt und glücklich macht?

# BACK DEM LAND DAS BROT!

**SEI HELD DER NACHT.  
WERDE RETTER DES MORGENS!**

## Meister & mehr.

Nach deiner Gesellenprüfung und anschließender Meisterprüfung stehen dir hervorragende Job-Möglichkeiten offen, z. B. die Übernahme eines Bäckereibetriebs, das Studium in den Bereichen Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie oder Lebensmitteltechnik an einer Uni bzw. FH, der Beruf als Lehrer/in für Fachpraxis, Betriebsberater/in oder Lebensmitteltechnologe/in sowie das weltweite Arbeiten im Ausland. Es liegt ganz an dir, was du aus dir machst!

## Check das!

Detaillierte Infos über den Ausbildungsberuf Bäcker/in findest du auf der Homepage [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de). Von ausführlichen Job-Steckbriefen über Aus- und Weiterbildungsinfos, Karrieremöglichkeiten, Votings, FAQ und Bewerbungstipps bis hin zur Ausbildungsplatz- und Stellenbörse gibt es hier alles, was du über deinen zukünftigen Traumberuf wissen musst.

**HAST DU DAS ZEUG ZUM HELDEN DER NACHT?  
WILLST DU EIN RETTER DES MORGENS SEIN?**

