

Bäcker/in



WWW.
berufskunde.com

Berufsbeschreibung

Der Bäcker und die Bäckerin sorgen für eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel, das Brot. Allein davon gibt es in Deutschland 200 Sorten! Dazu kommen unzählige Köstlichkeiten wie Kuchen, Törtchen und weiteres Gebäck, bei dem es oft nicht nur auf die Qualität der Zutaten ankommt, sondern auch auf die formale und farbliche Gestaltung. Früher brauchten die Bäckerinnen noch Kraft für ihre Arbeit und mussten den Teig von Hand kneten. Heute gibt es die Knetmaschine dafür. Maschinen, die das frühe Aufstehen abschaffen, gibt es allerdings noch nicht. Der Arbeitstag beginnt meist schon um 3.00 Uhr morgens. Bäcker sind also mit Vorteil Frühaufsteher. Was, wann und wie viel sie dann den Maschinen zu kneten und zu rühren geben, das müssen sie zuvor genauestens vorbereiten. Bevor sie die geformte Teigmasse in den Backofen geben können, gilt es, eine bestimmte Gärzeit abzuwarten. Bäcker arbeiten nicht nur in der Backstube, sondern verkaufen ihre Produkte auch selbst, planen und kontrollieren Einkauf und Material am Computer.

Anforderung

Mindestens Hauptschulabschluss; in der Berufsberatung und in Betrieben nachfragen.

Guter Geruchs- und Geschmackssinn, Geschicklichkeit, Sauberkeit und persönliche Hygiene, gesunde Beine und Füße, keine Allergieanfälligkeit, Schönheitssinn, Interesse an Lebensmitteln, technisches Verständnis, Umsicht und Planung, Freude am Kundenkontakt, Freude an Gestaltung.

Ausbildung

3 Jahre (Handwerk und Industrie): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Bei manchen Betrieben ist Schichtbetrieb möglich; Auszubildende dürfen erst ab 18 Jahren Nachtschicht arbeiten.

Entwicklungsmöglichkeiten

Bäckermeister/in, Lebensmitteltechniker/in; Techniker/in für Reinigungs- und Hygienetechnik, Lebensmittelkontrolleur/in; Geschäftsführung, Bachelor of Engineering (Lebensmittel); Unternehmer/in.

Kontaktadressen - Berlin

Weitere Informationen erhältlich:
Agentur für Arbeit
www.arbeitsagentur.de