



BERUFS
BILDUNGS
WERK
GREIFSWALD

Ausbildung Ernährung
und Hauswirtschaft

BÄCKER*IN (m/w/d)





BÄCKER*IN (m/w/d)

AUSBILDUNGSDAUER: 3 JAHRE

Bäcker*innen stellen Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts sowie Backwarensnacks her. (Quelle: Bundesagentur für Arbeit)

→ AUSBILDUNGSINHALTE

- Bedienen und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten
- Lagern und Kontrollieren von Roh- und Zusatzstoffen, Halbfabrikaten, Fertigerzeugnissen und Verpackungsmaterial
- Herstellen von Roggen-, Weizen-, Misch- und Spezialbrotten sowie von Brötchen, Flechtarbeiten und sonstige Kleingebäcken, Lebkuchen, Backwarensnacks oder feinen Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig
- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (Sand-, Rühr-, Baiser-, Florentiner-, Brand-, Wiener-, Biskuit- und Bienenstichmasse) sowie von Füllungen und Verarbeiten von Früchten
- Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren
- Herstellen und Entwerfen von Torten und Desserts
- Kundenberatung und Verkauf

→ AUSBILDUNGSORT

Die arbeitsmarktorientierte und praxisnahe Ausbildung im BBW Greifswald findet in einer modernen Bäckerei auf dem Gelände des BBW Greifswald statt.

→ BERUFSSCHULE

Berufliche EUROPA-Schule des Landkreises Vorpommern-Greifswald, Nebenstelle Torgelow

→ EINSATZMÖGLICHKEITEN

Ob in handwerklichen Bäckereien, in industriellen Großbäckereien, in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien in der Gastronomie und im Cateringbereich – die Einsatzmöglichkeiten nach dieser Ausbildung sind vielfältig.

→ VORAUSSETZUNGEN

- Ausdauer
- Zuverlässigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kreativität und Aufgeschlossenheit
- handwerkliches Geschick
- gute körperliche Kondition, Flexibilität und Teamgeist
- Guter Geschmackssinn
- Bereitschaft zum frühen Aufstehen

→ PRAKTIKUM UND PRÜFUNG

- Mehrmaliger Einsatz in Wirtschaftsunternehmen und Jobfindungspraktikum zum Erwerb von Zusatzqualifikationen und Festigung der Kompetenzen zur Verbesserung der Vermittlungschancen
- Zwischenprüfung nach der Hälfte der Ausbildungszeit Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung vor der Handwerkskammer