

Ausbildung zum Bäcker/in

Bäcker/in

Croissants, Brötchen, Brot – ohne Bäcker wäre das Frühstück weniger lecker. Als Bäcker stehst du nachts in der Backstube, um den Morgen der anderen zu versüßen. Im Team backt ihr nicht nur Brot und Brötchen, sondern auch Hefezöpfe, Teilchen, Kuchen und Torten – Kreativität und Teamwork sind hier gefragt. Wenn andere gerade Mittagspause machen, hast du schon Feierabend und somit Zeit für nachmittägliche Hobbys. Weil auch Samstag und Sonntag Brötchen auf dem Tisch stehen sollen, musst du als Ausgelernter manchmal auch am Wochenende arbeiten. Dafür hast du dann aber unter der Woche einen Tag frei. Backe, backe, Kuchen – deine Zukunft hat gerufen!



Als Bäcker bist du immer aktiv, der Beruf ist also ideal für alle, die gerne etwas mit ihren Händen machen und nicht am Schreibtisch sitzen möchten. Alle deine Sinne werden angesprochen, du spürst den Teig, riechst, wenn die Brötchen frisch aufbacken und kannst frisches Brot aus dem Ofen genießen. Einige Maschinen, wie z.B. der Teigabwieger, erleichtern Bäckern inzwischen die Arbeit, aber trotzdem wird auch in modernen Bäckereien noch sehr viel mit den Händen geformt. Eben echte Handarbeit, bei der du alle Schritte bis zum fertigen Produkt miterlebst.



Was macht ein Bäcker?

Dein Arbeitstag beginnt meistens schon um zwei oder drei Uhr nachts. Im Dunkeln aufzustehen und zur Arbeit zu gehen sollte dich also genauso wenig stören, wie die Tatsache, dass es schwierig wird, sich unter der Woche abends mit Freunden zu treffen. Viele Bäcker empfinden die Nachtarbeit übrigens als sehr entspannend. Die Ruhe und die eingespielten Arbeitsabläufe im Team lassen die Zeit wie im Flug vergehen.



Wie läuft die Ausbildung zum Bäcker ab?

Die Ausbildung zum Bäcker ist eine duale Ausbildung. Berufsschule und das Lernen im Betrieb wechseln sich also ab. Der Berufsschulunterricht findet an der Berufsschule III Aschaffenburg im Kompetenzzentrum für Ernährung an bestimmten Wochentagen statt. Dort lernst du auch, dass zum Bäcker sein mehr gehört, als „nur“ Backen. Vor allem Hygiene und Arbeitsschutz werden in der Backstube großgeschrieben. Du musst dich also auch aufs regelmäßige Saubermachen einstellen – wer möchte schon gerne eine haarige Überraschung im Apfelkuchen? Auch die Kontrolle von Lebensmitteln und Waren, die für das Backen benötigt werden, ist ein wichtiger Teil deiner Bäcker Ausbildung.

Du hast bisher Kuchen nur gegessen und sonst absolut nichts mit Backen am Hut? Für eine Ausbildung als Bäcker brauchst du keine Backerfahrung, dafür aber einen Schulabschluss. Ein Hauptschulabschluss ist in vielen Bäckereien die Mindestanforderung, in seltenen Fällen werden aber auch Schulabbrecher mit besonderem Talent eingestellt. Du solltest auf jeden Fall die Grundrechenarten beherrschen, geschickte Hände haben und in der Lage sein, Kunden zu beraten. Neben Kreativität und Teamfähigkeit sind das die wichtigsten Voraussetzungen für die Ausbildung zum Bäcker.

Ganz klassisch macht man die Bäcker Ausbildung in einer Backstube, die auch direkt ihre Backwaren



selbst vertreibt. Es gibt aber mit abgeschlossener Ausbildung auch andere Möglichkeiten für Bäckermeister. Zum Beispiel in einem 4-Sterne-Hotel in der Küche, in der Industrie oder als Spezialist für deutsches Brot im Ausland.

Bist du ausgebildet, ist mit den Karrieremöglichkeiten noch lange nicht Schluss. So kannst du z.B. an deine Ausbildung zum Bäcker noch ein Hochschul- oder Fachhochschulstudium als Ernährungswissenschaftler oder Lebensmitteltechnologie anschließen. Oder du machst dich selbstständig und gründest deine eigene Bäckerei.



Du solltest Bäcker/in werden, wenn ...

- ✓ du jeden Tag sehen willst, wie sich andere über dein Werk freuen.**
- ✓ es dir Spaß macht, immer wieder Neues auszuprobieren.**
- ✓ du im Job gerne aktiv bist und Fingerspitzengefühl zeigen kannst.**

Quelle: <https://www.ausbildung.de/berufe/baecker/>

