



*Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen!*

An die Ausbildungsbetriebe!

Aschaffenburg, 13. Jul. 2024

## Unterrichtsplanung für das Bäckerhandwerk im Schuljahr 2024/2025

Sehr geehrte Auszubildende,

Infos auch auf unserer Homepage!

entnehmen Sie bitte die Schultage für die einzelnen Ausbildungsjahre der Auflistung. Aufgrund der geringen Zahl an Auszubildenden im Bäckerhandwerk im 2. und 3. Ausbildungsjahr, müssen diese jeweils in einer Kombiklasse aus Bäckern und Fachverkäufern geführt werden. Für das 1. Ausbildungsjahr gehen wir von einer Bäcker-/Konditorenklasse und einer Fachverkäuferklasse aus. Ob diese beiden Klassen gebildet werden können, richtet sich nach der Zahl der Anmeldungen am Einschulungstags. Sie werden deshalb gebeten Sorge zu tragen, dass **alle neu** eingestellten Auszubildenden an diesem Tag **pünktlich zur Einschulung in der Schule erscheinen**. Die Bildung von weiteren Klassen zu einem späteren Zeitpunkt erfordert einen hohen Organisationsaufwand für alle Beteiligten, den es zu vermeiden gilt.

### Achtung Änderung:

Zum Schuljahr 2024/2025 stellen wir auf eine **reine Onlineanmeldung** der Auszubildenden um. **Melden Sie bitte Ihre Auszubildenden vor dem Einschulungstag unter <https://anmeldung-bs-ab.de> an.** Sie werden auf dieser Internetseite automatisch durch den Anmeldeprozess geführt. Die Daten werden automatisch an die Schule übermittelt. Drucken Sie die am Ende bereitgestellten Dokumente zur Unterschrift aus und geben Sie diese Ihrem Azubi für den Einschulungstag mit.



### Schultage der ersten Unterrichtswoche:

1. Unterrichtswoche (10.-13.09.2024)				
Bäcker/-in, Konditor/-in (1. Ausbildungsjahr)				
1. Lehrjahr	EB 10	Dienstag	<b>10.09.24</b>	8.00 - 14.15 Uhr (mit Einschulung)
2. Lehrjahr	EBV 11	Mittwoch	<b>11.09.24</b>	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr
3. Lehrjahr	EBV 12	Donnerstag	<b>12.09.24</b>	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr

1. Unterrichtswoche (10.-13.09.2024)				
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt: Bäckerei oder Konditorei)				
1. Lehrjahr	EV 10	Dienstag	<b>10.09.24</b>	8.00 - 14.15 Uhr (mit Einschulung)
2. Lehrjahr	EBV 11	Mittwoch	<b>11.09.24</b>	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr
3. Lehrjahr	EBV 12	Donnerstag	<b>12.09.24</b>	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr



*Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen!*

## Voraussichtliche Schultage ab der 2. Unterrichtswoche (beginnend mit dem **16.09.2024**)

ab 2. Unterrichtswoche beginnend mit dem <b>16.09.2024</b>				
<b>Bäcker/-in, Konditor/-in (1. Ausbildungsjahr)</b>				
1. Lehrjahr	EB 10	Montag	<b>16.09.24</b>	
2. Lehrjahr	EBV 11	Mittwoch	<b>18.09.24</b>	Kombiklasse Verkauf und Bäcker
3. Lehrjahr	EBV 12	Dienstag	<b>17.09.24</b>	Kombiklasse Verkauf und Bäcker, nur bis 24.Juni 2025

ab 2. Unterrichtswoche beginnend mit dem <b>16.09.2024</b>				
<b>Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt: Bäckerei)</b>				
1. Lehrjahr	EV 10	Freitag	<b>20.09.24</b>	
2. Lehrjahr	EBV 11	Mittwoch	<b>18.09.24</b>	Kombiklasse Verkauf und Bäcker
3. Lehrjahr	EBV 12	Dienstag	<b>17.09.24</b>	Kombiklasse Verkauf und Bäcker, nur bis 24.Juni 2025

**Vorhol-/Nachholtag:** Donnerstag nach Beschulungsplan

### **Achtung Vorholtag im Schuljahr 2024/2025:**

Auch im Schuljahr 24/25 führen wir die Vorholung/Nachholung der durch die ÜLU und den Prüfungstermin Anfang Juli ausfallenden Schultage fort.

Um für alle Beteiligten eine planbare und effektive Lösung zu finden, werden wieder alle Ersatzschultage donnerstags, wenn keine andere Bäckereiklasse beschult wird, stattfinden. Für die verlegten Schultage wird ein fester Stundenplan mit festen Lehrkräften erstellt, so dass eine effektive und zielgerichtete Beschulung gewährleistet wird. Damit Sie, als Ausbildungsbetrieb genau wissen, wann Ihre Azubis einen vorgeholten Schultag haben, wird ein Beschulungsplan, aus dem alle verlegten Schultage des Schuljahres ersichtlich sind, erstellt. Der Beschulungsplan wird erstellt, sobald uns die ÜLU-Planung der HWK vorliegt, um Kollisionen mit den ÜLUs zu vermeiden.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

R. Hauser, StDin/Abteilungsleiterin Ernährung