Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg
WIR BILDEN AUS, UM MENSCHEN GLÜCKLICH ZU MACHEN!
Seidelstraße 4, 63741 Aschaffenburg www.bszab.de 06021 / 58385-0 info@bszab.de @BSZ.Aschaffenburg

An die Ausbildungsbetriebe!

Aschaffenburg, 20. Jul. 2025

Unterrichtsplanung für das Bäckerhandwerk im Schuljahr 2025/2026

Sehr geehrte Ausbildende,

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:
Seit dem Schuljahr 2024/2025 haben wir auf eine **reine Onlineanmeldung** der Auszubildenden umgestellt. **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 (16.-19.09.2025)				
Bäcker/-in, Konditor/-in (1. Ausbildungsjahr)				
1. Lehrjahr	**EB 10**	Dienstag	**16.09.25**	8.00 - 14.15 Uhr (mit Einschulung)
2. Lehrjahr	**EBV 11**	Mittwoch	**17.09.25**	8.00 – voraussichtlich 15.00 Uhr
3. Lehrjahr	**EBV 12**	Donnerstag	**18.09.25**	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr

1. Unterrichtswoche (16.-19.09.2025)				
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt: Bäckerei oder Konditorei)				
1. Lehrjahr	**EV 10**	Dienstag	**16.09.25**	8.00 - 14.15 Uhr (mit Einschulung)
2. Lehrjahr	**EBV 11**	Mittwoch	**17.09.25**	8.00 – voraussichtlich 15.00 Uhr
3. Lehrjahr	**EBV 12**	Donnerstag	**18.09.25**	8.00 - voraussichtlich 15.00 Uhr

Seidelstraße 4, 63741 Aschaffenburg www.bszab.de 06021 / 58385-0 info@bszab.de @BSZ.Aschaffenburg

Voraussichtliche Schultage ab der 2. Unterrichtswoche (beginnend mit dem **22.09.2025**)

ab 2. Unterrichtswoche beginnend mit dem **22.09.2025**				
Bäcker/-in, Konditor/-in (1. Ausbildungsjahr)				
1. Lehrjahr	**EB 10**	Montag	**22.09.25**	
2. Lehrjahr	**EBV 11**	Mittwoch	**24.09.25**	Kombiklasse Verkauf und Bäcker
3. Lehrjahr	**EBV 12**	Dienstag	**23.09.25**	Kombiklasse Verkauf und Bäcker, nur bis 23.Juni 2026

ab 2. Unterrichtswoche beginnend mit dem **22.09.2025**				
Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk (Schwerpunkt: Bäckerei)				
1. Lehrjahr	**EV 10**	Freitag	**26.09.25**	
2. Lehrjahr	**EBV 11**	Mittwoch	**24.09.25**	Kombiklasse Verkauf und Bäcker
3. Lehrjahr	**EBV 12**	Dienstag	**23.09.25**	Kombiklasse Verkauf und Bäcker, nur bis 23.Juni 2026

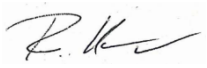
Vorhol-/Nachholtage: Donnerstag nach Beschulungsplan

Achtung Vorholtage im Schuljahr 2024/2025:

Auch im Schuljahr 25/26 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