



Symbol des  
Backhandwerks /  
der Bäckerinnung

# Der Beruf Bäcker/in

Von Florian Hahn,9a



Brötchenservice auf  
Wunsch



Der Bäcker stellt Brot her

<http://www.nbbkcoe.de/bildung/baecker.htm>

**Bäcker** (maskulinum) ist eine **Berufsbezeichnung** für einen Menschen, der seinen **Lebensunterhalt** durch **Backen** von **Brot**, **Gebäck** etc. verdient.

Der Bäcker zählt zu den **Handwerksberufen**. Nach einer meist dreijährigen **Berufsausbildung** im **Bäckerhandwerk** wird vor der regional zuständigen **Innung** die **Gesellenprüfung** abgelegt. Direkt im Anschluss besteht für den Bäckergesellen die Möglichkeit, sich an einer **Fachschule** weiterzubilden und anschließend vor der **Handwerkskammer** die **Meisterprüfung** abzulegen. Diese Ausbildung kann in einer Meisterschule (z. B. in Olpe) oder bei der örtlichen Innung gemacht werden. Die früher erforderliche dreijährige Gesellenzeit als Zulassungsvoraussetzung zur Meisterprüfung ist weggefallen. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Meisterprüfung erwirbt man das Recht, den Beruf des Bäckers **selbstständig** auszuüben und Lehrlinge (in Österreich und der Schweiz) bzw. **Auszubildende** (in Deutschland) in diesem Beruf auszubilden.

Der Schutzheilige der Bäcker ist der **Heilige Nikolaus**.

Die Bezeichnung **Bäcker** wird **umgangssprachlich** manchmal auch für den Beruf des **Konditors** (Zuckerbäcker) verwendet. In Deutschland handelt es sich aber um separate Berufe, für die verschiedene Gesellenprüfungen gemacht werden müssen. Viele Bäckereien produzieren auch Produkte, die zum Handwerk des Konditors gehören. Bäcker, die in solchen Bäckereien gelernt oder gearbeitet haben, werden als "Bäcker mit Konditoreierfahrung" bezeichnet.

## Das sollte man mitbringen:

- handwerkliches und technisches Geschick
- gutes Augenmaß, geruchs- und geschmacksempfinden
- gesunde Atmungsorgane, Beine und Füße
- körperliche Fitness
- früh aufstehen können

## Was wird geboten?

- sichere Berufsperspektive
- geregelte Arbeitszeiten
- abwechslungsreiche Tätigkeit

## Im Einzelnen lernt man:

- Umgang mit Geräten und Werkzeugen
- Grundlagen der Ernährungslehre und Hygiene
- Lebensmittelrechtliche Kenntnisse
- Zusammenwirken von Teigführung, Formgebung, Backprozess und die Einflüsse auf die Qualität der Gebäcke
- Herstellen diverser Brötchensorten
- Herstellen von Weizenbrot
- Säuerung rogenhaltiger Teige
- Herstellen von rogenhaltigen Broten
- Herstellen von Vollkorn- und Spezialbroten
- Zusammensetzung, Herstellung, Besonderheiten von Feinen Backwaren: Hefefeinteig, Plunderteig, Blätterteig, Mürbeteig, Lebkuchen, Sandmassen, Biskuitmassen, Schaummassen, Röstmassen, Torten und Desserts

## Hinweise zum Ausbildungsprogramm

- bei besonders guten Leistungen kann die Ausbildungszeit verkürzt werden
- in jedem Ausbildungsjahr findet in der Bäckerfachschule Olpe eine einwöchige überbetriebliche Ausbildung statt

## Prüfungen

bestehend aus:	<b>Zwischenprüfung</b>	<b>Gesellenprüfung</b>
<b>schriftlicher Prüfung</b> (Kenntnisprüfung)	eine schriftliche Arbeit in den Fächern: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie</li> <li>• Mathematik</li> </ul>	Prüfungsarbeiten in den Fächern: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologie</li> <li>• Mathematik</li> <li>• Wirtschafts- und Sozialkunde</li> </ul>
<b>Praktischer Prüfung</b> (Fertigkeitsprüfung)	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung verschiedener regionaler Brot- und Brötchensorten</li> <li>• Aufarbeitung von Plundergebäck und Mürbeteig</li> <li>• Flechtgebäck herstellen</li> </ul>	Arbeitsproben aus den Bereichen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellung verschiedener regionaler Brot- und Brötchensorten</li> <li>• Aufarbeitung von Plunder-/Blätterteiggebäck               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dekorative Gebäcke/Schaustücke herstellen</li> <li>• Einsetzen und Ausgarrieren einer Kremtorte</li> </ul> </li> </ul>

## Aufstieg, Weiterbildung

Das Bäckerhandwerk bietet nach der Ausbildung eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich weiterzubilden oder zu spezialisieren:

### Meisterprüfung

als angestellter Meister in einem Betrieb oder als Voraussetzung, sich selbständig zu machen

### Schulische Weiterbildung

bei entsprechenden allgemeinbildenden Abschlüssen:  
 Fachschule für Lebensmitteltechnik (Bäckertechnik; Studium der Ernährungswissenschaft;

### Produktentwicklung

In den Entwicklungsabteilungen der Backmittel-firmen finden kreative Bäcker ein Betätigungsfeld.

### Lebensmittelindustrie

Auch die ganz großen in der Lebensmittelindustrie (Oetker, Nestlé,...) greifen gern auf gut ausgebildete Bäcker zurück.

### Fachberater/in in der Zulieferindustrie/Backmittelindustrie

Er/Sie unterstützt und berät die Bäckereien bei der Einführung neuer Produkte.

### Weltenbummler

haben die Möglichkeit auf Traumschiffen oder in Hotels exotischer Länder deutsche Backwaren anderen Kulturkreisen nahe zu bringen.

Durchschnittsgehalt in Euro (Brutto)\*: 1.518 Euro (monatlich, am Anfang)

**Ausbildungsvergütung:**

**Alte Bundesländer:**

1. Ausbildungsjahr: 385 Euro
2. Ausbildungsjahr: 440 Euro
3. Ausbildungsjahr: 545 Euro

**Neue Bundesländer**

1. Ausbildungsjahr: 325 Euro
2. Ausbildungsjahr: 346 Euro
3. Ausbildungsjahr: 381 Euro

**Nach der Ausbildung: 2180 €**

**Quelle:** [http://www.sueddeutsche.de/app/jobkarriere/jobatlas/index.html?action=detail&detail=gehalt&id=15&back\\_action=abisz&back\\_search=b](http://www.sueddeutsche.de/app/jobkarriere/jobatlas/index.html?action=detail&detail=gehalt&id=15&back_action=abisz&back_search=b)

<b>Ausbildungsberuf:</b>	Bäcker/-in
<b>Schulabschluss:</b>	Hauptschulabschluss
<b>Ausbildungsbeginn:</b>	<b>01.08. 2008</b>
<b>Ausbildungsplätze:</b>	1
<b>davon freie Plätze:</b>	1
<b>Adresse:</b>	Jöstingmeier/Hörster GbR Sichterwiese 12 <b>32758</b> Detmold <a href="#">»»» Standort auf Karte anzeigen</a>
<b>Telefon:</b>	05231 3051325
<b>Internet:</b>	<a href="http://www.baeckerei-naturkraft.de">http://www.baeckerei-naturkraft.de</a>
<b>Mitarbeiter:</b>	
<b>Bewerbungen:</b>	<b>aus dem Umkreis von 25 km erwünscht</b>
<b>Bewerbung per Post:</b>	vollständige Bewerbungsunterlagen, tabellarischer Lebenslauf, letzten 2 Zeugnisse, Anschreiben
<b>Bewerbungsschluss:</b>	offen

**Chef de partie**

zur Unterstützung eines erstklassigen Küchenchefs

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der gehobenen Gastronomie und möchten nun Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten möglichst vielseitig erweitern. Diese verantwortungsvolle und in hohem Maße selbstständige Tätigkeit erfordert sowohl fachliches Know how als auch Freude am Beruf. Wenn Sie darüber hinaus auch noch bei hohem Geschäftsaufkommen ?einen kühlen Kopf? bewahren und teamorientiert arbeiten können, dann sollten wir uns kennenlernen.

**Altstadt-Palais Lippischer Hof**

Familie Walter - Steffen

Mauerstraße 1a-5, 32105 Bad Salzufen, Deutschland

**Telefon:** +49 (0)5222 - 534 0

**Telefax:** +49 (0)5222 - 505 71

**E-Mail:** [Lippischerhof@Hof-Hotels.de](mailto:Lippischerhof@Hof-Hotels.de)

**Internet:** [www.hof-hotels.de](http://www.hof-hotels.de)

**Ansprechpartner:** Herr Rico Seeber

**Position/Abteilung:** Hoteldirektor

**Quelle:**

[http://www.hotelcareer.de/kcenter/frames.php?sei\\_id=8&id=19175&k=0b534024cd660717d9db38e38fe3861e35223924](http://www.hotelcareer.de/kcenter/frames.php?sei_id=8&id=19175&k=0b534024cd660717d9db38e38fe3861e35223924)

Quellen u.a.: <http://www.nbbkoe.de/bildung/baecker.htm>

Wikipedia, Google Bilder