

## Ausbildungsprofil

### 1. Berufsbezeichnung:

Bäcker/ Bäckerin

### 2. Ausbildungsdauer:

3- jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in Industrie und Handwerk.  
Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule.

### 3. Arbeitsgebiet:

Bäcker und Bäckerinnen arbeiten in erster Linie

- im Nahrungsmittelhandwerk
- in industriellen Großbäckereien
- in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien
- in der Gastronomie und im Cateringbereich

### 4. Berufliche Fähigkeiten:

- wie man die Zutaten für Weizenbrote und Brötchen auswählt, die Teige herstellt und backt
- welche Herstellungsarten von Blätterteigen, Mürbeteigen, Hefeteigen und Plunderteigen es gibt und wie man sie verwendet
- wie und mit welchen Zutaten Massen hergestellt und weiterverarbeitet werden
- wie man Gebäcke aprikotiert und glasiert, Cremes und Füllungen herstellt
- was bei der Lagerung und Kontrolle von Rohwaren, Halbfabrikaten und Fertigerzeugnissen wichtig ist
- wie man Vorteige und Sauerteige ansetzt und unterschiedliche Weizen-, Roggen-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbrote mischt und backt
- was bei der Herstellung von Teegebäck, Lebkuchenmasse und Stollen, Nussecken, Bienestich- und Baiser-Masse, Glasuren und Sahnecreme, süßen und pikanten Füllungen und Buttercreme zu beachten ist
- wie man Backwarensnacks belegt und kleine Gerichte wie Strudel, Eierspeisen, Toast, Salate, Gemüsekekchen und Quiches zubereitet
- welche Arten von Partykleingebäck und Pasteten es gibt und wie sie hergestellt werden
- wie man kalte und gefrorene Süßspeisen und süße Eierspeisen zubereitet

Darüber hinaus werden während der gesamten Ausbildung Kenntnisse über Themen wie Rechte und Pflichten während der Ausbildung, Organisation des Ausbildungsbetriebs und Umweltschutz vermittelt.

In der Berufsschule erwirbt man weitere Kenntnisse in berufsspezifischen Lernfeldern (z.B. Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen, Planen und Durchführen einer Aktionswoche, Herstellen von Torten und Desserts) sowie in allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch und Wirtschafts- und Sozialkunde.

Können Betriebe nicht alle geforderten Ausbildungsinhalte vermitteln, besteht die Möglichkeit, Teile der Ausbildung in überbetriebliche Ausbildungsstätten zu verlagern.