

Bäcker/in



Berufsbeschreibung

Verführt die Sinne: süße Teilchen, Torten und Blechkuchen, frische Brötchen, schmackhaftes Brot. Die Waren einer Bäckerei sprechen wohl jeden an – und jeder besucht diese regelmäßig. Die ausgebildeten Bäcker und Bäckerinnen erfüllen vielfältige Aufgaben, um ein breites, ansprechendes Sortiment der Backwaren ihren Kunden anbieten zu können.

Dazu gehören: Das Brot formen, aufgehen lassen in speziell dafür vorgesehenen Räumen und natürlich im Backofen backen. Für süße Teilchen oder bspw. Brezeln muss der Teig vor dem Backen in die typische Form gebracht werden. Die Rezepte kennen die Bäcker auswendig und mischen die Zutaten dementsprechend. In Deutschland gibt es übrigens über 3.000 Brotspezialitäten. Viele Aufgaben, die ursprünglich von Hand erledigt wurden, übernehmen mittlerweile Maschinen wie Knet- oder Rührmaschinen.

Bäcker müssen übrigens Frühaufsteher sein; ihr beruflicher Alltag beginnt meist schon um 3 Uhr morgens. Die Bäcker arbeiten in Bäckereien, die noch viel handwerklich machen. Genauso sind sie aber auch in industriellen Großbäckereien angestellt. Aber auch im Catering oder in der Gastronomie sind Bäcker mit ihren Fertigkeiten gefragt.

Anforderung

Vorausgesetzt wird mindestens ein Hauptschulabschluss, ein Attest des Gesundheitsamtes für das Arbeiten mit Lebensmitteln.

Gesundheitliche Eignung und Belastbarkeit, gute Augen, gut funktionierender Geruchs- und Geschmackssinn, Faible für Zahlen und auch Verständnis für chemische Prozesse von Nutzen, keine Allergieanfälligkeit, Verständnis für Kundenberatung und Warenpräsentation, Freude am Gestalten, selbstständiges Arbeiten.

Ausbildung

3 Jahre (Handwerk und Industrie): duale Ausbildung Betrieb/Berufsschule.

Bei manchen Betrieben ist Schichtbetrieb möglich; Auszubildende dürfen erst ab 18 Jahren Nachtschicht arbeiten.

Entwicklungsmöglichkeiten

Bäckermeister/in, Bäcker/in und Konditor/in, Lebensmitteltechniker/in, Techniker/in für Reinigungs- und Hygienetechnik, Süßwarentechnolog/in, Milchtechnolog/in, Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Koch/Köchin, Verfahrenstechnolog/in Müller/in, Lebensmittelkontrolleur/in, Geschäftsführung, Bachelor of Engineering (Lebensmittel), Unternehmer/in.