



Bäcker- handwerke

AUSBILDUNG UND KARRIERE

Informationen zu den Berufen
Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in

BACK DIR
DEINE
ZUKUNFT

Handwerk von Herzen.

Du magst den Umgang mit Lebensmitteln und willst in deinem Job lieber aktiv sein, statt den ganzen Tag im Büro zu sitzen? Dann ist eine Ausbildung im Bäckerhandwerk genau das Richtige für dich!

Als Bäcker/in lernst du ein traditionelles Handwerk, bei dem Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt sind. Als Bäckereifachverkäufer/in kannst du mit deiner freundlichen und kommunikativen Art dein Verkaufstalent unter Beweis stellen. Ein Beruf im Bäckerhandwerk ist zukunftssicher, modern und bringt zahlreiche Karrierechancen mit sich – auch außerhalb der Backstube.

Hast du Lust auf einen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Job mit hervorragenden Berufsaussichten? Dann informiere dich unter: www.back-dir-deine-zukunft.de



Die Ausbildung im Bäckerhandwerk steht allen offen – egal, ob mit Hauptschulabschluss oder Abitur. Bewerber/innen ohne Schulabschluss, die Engagement und Einsatzbereitschaft mitbringen, sind ebenfalls willkommen.

Eine Ausbildung im Bäckerhandwerk dauert in der Regel drei Jahre. Mit Abitur kannst du deine Ausbildungszeit auf zwei Jahre verkürzen. Falls du eine andere berufliche Vorbildung hast oder außergewöhnlich fleißig und talentiert bist, hast du ebenfalls die Chance, deine Ausbildungsdauer zu verringern.

Nach deiner Ausbildung hast du tolle Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten und kannst sogar studieren – auch ohne Abitur.

Frei haben, wenn andere arbeiten müssen.

Die Sonne scheint, das Freibad ruft – und du bist dabei! Warum? Wer früher mit der Arbeit beginnt, hat auch früher Feierabend. Und wer am Wochenende arbeitet, hat dafür unter der Woche freie Tage und bekommt für die Arbeit an Sonn- und Feiertagen zusätzlich einen Bonus gezahlt.

Arbeitsbeginn als Lehrling – auf dein Alter kommt es an:

- unter 16 Jahre: nicht vor 6.00 Uhr
- ab 16 Jahre: ab 5.00 Uhr
- ab 17 Jahre: ab 4.00 Uhr
- ab 18 Jahre: keine Einschränkung

Gehalt – was verdiene ich in der Ausbildung?

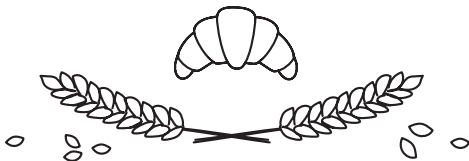
Eine Übersicht über die aktuelle Ausbildungsvergütung findest du online:

www.back-dir-deine-zukunft.de/baecker/ausbildung

www.back-dir-deine-zukunft.de/baekereifachverkaeuer/ausbildung

Praktikum: lohnt sich immer!

Schau dir den Alltag in einer Bäckerei an und absolviere ein Praktikum oder einen „Schnuppertag“. Dadurch gewinnst du Erfahrung, stellst fest, ob dir der Beruf liegt, und zeigst Eigeninitiative. Das macht sich gut in künftigen Bewerbungen und kann dir den Zuschlag für eine Lehrstelle bringen.





Bäcker/in

Du formst den Teig mit deinen Händen, riechst die knusprigen Brötchen im Ofen und schmeckst das frische, warme Brot, das du selbst gebacken hast. Am Ende des Arbeitstages siehst du, was du alles geschafft hast.

Der Bäckerberuf ist vielfältig: von der Idee für ein neues Rezept über das Backen selbst bis hin zur fertigen Ware im Verkaufsraum. Du formst den Teig, bedienst modernste Arbeitsgeräte, kennst Sicherheits- und Hygienebestimmungen und weißt, wie ein Brötchen schmecken muss.

🌿 *Leg noch einen drauf!* 🌿

Das alles steht dir als Bäcker/in offen:

- Selbstständigkeit mit einem eigenen Bäckereibetrieb im In- und Ausland
- Produktionsleiter/in oder Qualitätsbeauftragte/r im Betrieb
- Ausbilder/in im Betrieb oder Fachlehrer/in an der Berufsschule
- Studium in den Bereichen Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder Betriebswirtschaftslehre
- Weiterbildung zur Brot-Sommelière/zum Brot-Sommelier



Bäckereifachverkäufer/in

Es macht dir Spaß, mit Lebensmitteln kreativ zu arbeiten, sie ansprechend zu präsentieren und zu verkaufen. Der Umgang mit Menschen steht außerdem ganz oben auf deiner Wunschliste.

Als Bäckereifachverkäufer/in kannst du beides kombinieren und bist dabei das Aushängeschild der Bäckerei! Du kannst unter Beweis stellen, wie gut du dich mit deinen Produkten auskennst, und hast mit deiner Beratung großen Anteil daran, wie erfolgreich ein Bäckereibetrieb ist.

🌿 Darf's noch etwas sein? 🌿

Das alles steht dir als Bäckereifachverkäufer/in offen:

- Verantwortungsvolle Positionen als Verkaufsleiter/in oder Filialleiter/in
- Expertin/Experte als Ernährungsberater/in oder Qualitätsbeauftragte/r
- Ausbilder/in im Betrieb oder Fachlehrer/in an der Berufsschule
- Studium in den Bereichen Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder Betriebswirtschaftslehre
- Als Europaassistent/in im Handwerk dort arbeiten, wo andere Urlaub machen

Nützliche Materialien für Eltern und Lehrer

Ihr Sohn oder Ihre Tochter stehen kurz vor der Berufswahl? Sie sind Lehrer/in und möchten Ihren Schülern Informationen aus erster Hand zur Ausbildung bieten? Mit dieser Broschüre informieren wir über die attraktiven Berufe im Bäckerhandwerk.

Bäckerhandwerk – solide Ausbildung mit Karrieresprungbrett

Das Bäckerhandwerk ist ein moderner Beruf mit Zukunft und vielfältigen Aufstiegsmöglichkeiten. In den zahlreichen Bäckereibetrieben und Verkaufsstellen erwirtschaften rund eine viertel Million Menschen einen jährlichen Gesamtumsatz von mehreren Milliarden Euro – Tendenz steigend. Aus guten Gründen haben sich viele junge Menschen in den vergangenen Jahren für eine Ausbildung zum/r Bäcker/in oder Bäckereifachverkäufer/in entschieden. Das Bäckerhandwerk gehört nicht nur zu den Top-Ausbildern der Handwerksberufe, sondern bietet außerdem durch die drei Stufen „Ausbildung – Meister – Studium“ ambitionierten Handwerkern akademische Karrieremöglichkeiten. Aktuelle Zahlen und Fakten zum Bäckerhandwerk finden Sie auf unserer Website:

www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten

Besser informiert für die richtige Entscheidung

Manchmal haben Jugendliche ihren Traumberuf schon fest im Visier, andere wissen am Ende der Schulzeit immer noch nicht, welchen Berufsweg sie einschlagen wollen. Als Eltern und Lehrer sind Sie beim Thema Berufswahl die wichtigsten Ansprechpartner für Ihre Kinder und Schüler. Auf unseren Internetseiten können Sie sich Materialien für Ihren Unterricht herunterladen und finden fundierte Informationen, die Sie auf die wichtigsten Fragen vorbereiten.

www.back-dir-deine-zukunft.de/fuer-paedagogen

www.back-dir-deine-zukunft.de/fuer-eltern

BACK DIR DEINE ZUKUNFT!

Alle Infos zu den Ausbildungsberufen im Bäckerhandwerk findest du auf unserer Website.

Von Karrierechancen, Ausbildungsinhalten und Tätigkeiten bis hin zu Bewerbungstipps gibt es hier alles, was du über die Ausbildung und den Beruf wissen musst.

www.back-dir-deine-zukunft.de



Schau auf unserem **Stellenfinder** nach freien Ausbildungsplätzen in deiner Nähe oder in ganz Deutschland.

www.back-dir-deine-zukunft.de/stellenfinder

Bewirb dich!



Hast du Lust, im Ausland zu arbeiten? Dein Wissen und Know-how sind weltweit gefragt!

Das beste
Rezept für
deinen
Traumjob!

WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE

Stempelfeld

Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7a, 10117 Berlin
E-Mail: karriere@baeckerhandwerk.de