



# Bäcker/in

— ALLES ÜBER DEINE AUSBILDUNG —

Ein vielfältiger Beruf, bei dem Kreativität und  
handwerkliches Geschick gefragt sind

**BACK** DIR  
DEINE  
**ZUKUNFT**



## *Das beste Rezept für deinen Traumjob!*

Du arbeitest lieber körperlich, als acht Stunden am Tag vor dem Computer zu sitzen? Du suchst einen abwechslungsreichen und spannenden Job mit tollen Perspektiven? Dann ist dieser Beruf genau das Richtige für dich!

Der Beruf des Bäckers bzw. der Bäckerin hat eine sehr lange Tradition. Dennoch ist er keineswegs altbacken. Ganz im Gegenteil! Du erlernst ein traditionelles Handwerk, bei dem Kreativität und handwerkliches Geschick gefragt sind und du noch richtig mit anpacken kannst.

Gleichzeitig wird dein Beruf von hochmodernen Maschinen begleitet, die dir viele Arbeitsschritte erleichtern und heute kaum noch aus dem Arbeitsalltag wegzudenken sind.

Eine Ausbildung zum/zur Bäcker/in bietet dir einen sicheren Arbeitsplatz und vielfältige Karrierechancen.

## AUSBILDUNGSBERUF BÄCKER/IN

Kreativität, Teamgeist und traditionelle Handarbeit mit einem Verständnis für moderne Technik – das macht einen guten Bäcker bzw. eine gute Bäckerin aus.

Die Ausbildung dauert in der Regel drei Jahre. Die gängigste Art ist die duale Ausbildung. Durch das Zusammenspiel von Berufsschule und der Arbeit im Betrieb wirst du dabei optimal ausgebildet.

# Abwechslung pur!

### Das lernst du während der Ausbildung:

- Die Herstellung frischer Backwaren von der kreativen Entwicklung des Rezepts bis zur fertigen Ware
- Den Umgang mit moderner Technik und allen weiteren Arbeitsabläufen in einer Bäckerei
- Die Einhaltung von Lagerungs-, Sicherheits- und Hygienebestimmungen und den verantwortungsvollen Umgang mit Umwelt und Energie
- Das betriebswirtschaftliche Know-how eines Bäckereibetriebs
- Und übrigens auch das Herstellen von Speiseeis und süßen Nachtischen



Mit Abitur kannst du deine Ausbildungszeit direkt auf zwei Jahre verkürzen. Falls du eine andere berufliche Vorbildung hast oder außergewöhnlich fleißig und talentiert bist, hast du ebenfalls die Chance, die Ausbildungsdauer zu verringern.



*Leg noch einen  
drauf!*

## **KARRIERE**

Die Ausbildung zum/zur Bäcker/in bietet dir tolle Aufstiegschancen. Du hast verschiedene Möglichkeiten, die Karriereleiter aufzusteigen und zum Beispiel den Meister zu machen oder ein Studium zu absolvieren – auch ohne Abitur.

### **Das alles steht dir 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
- Betriebsberater/in
- Studium in den Bereichen Ernährungswissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder Betriebswirtschaftslehre
- Weiterbildung zur Brot-Sommelière/zum Brot-Sommelier

## BACK DIR DEINE ZUKUNFT!

Alle Infos über den Ausbildungsberuf Bäcker/in 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](http://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](http://www.back-dir-deine-zukunft.de/stellenfinder)

# Bewirb dich!



Lust auf  
einen Beruf mit  
Tradition  
& Zukunft?

[WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE](http://WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE)

Stempelfeld

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