

Tätigkeiten

In diesem Beruf muss man wichtige Tätigkeiten machen, wie Brot, Brötchen, Torten, Partykleingebäck und Backwarensnacks backen. Oder man wiegt und misst Zutaten zum Beispiel: Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker in Rezepten ab. Danach glasieren oder garnieren sie die Ware um sie appetitlicher aussehen zu lassen. Sie dürfen bei der Präsentation mit helfen. Die Bäcker/in verkaufen die Backwaren und beraten die Kunden.



Bäcker/innen arbeiten im Nahrungsmittelhandwerk oder auch als Nahrungsmittelindustrie, zum Beispiel: in Großbäckereien. Beschäftigung findet man in Special- und Diät- Bäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering- Bereich.



Bäckerin



Voraussetzungen

Als Bäcker/in muss man Spaß an die Arbeit haben und mit Menschen umgehen können. Man muss die Kunden beraten können und an das Verkaufen und Gestalten der Backwaren Spaß haben.

Für den Beruf als Bäcker/in braucht man ein Hauptschulabschluss, Realabschluss oder Abitur.

Gefahren

Als Bäcker/in muss man auf heißen Backblechen aufpassen, weil man sich sonst schnell verbrennt. Vorsicht muss man vor der Lauge sein, weil sie nicht an der Haut und in den Augen kommen darf.

Ausbildung und Gehalt

Bäcker/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf. Die 3- jährige Ausbildung wird in Industrie und Handwerk angeboten. Eine schulische Ausbildung ist möglich. Die Ausbildungsvergütungen pro Monat: 1. Ausbildungsjahr 385€
2. Ausbildungsjahr 470€
3. Ausbildungsjahr 580€

In diesen Beruf braucht man eine Meisterprüfung um Selbständig zu Arbeiten und man muss einmal pro Woche ein Tag zur Berufsschule gehen.

Im Beruf Bäcker/in sollte man schon eine 3 auf dem Zeugnis haben. Denn bei Rezepten muss man Maße, Gewichte und das einmaleins können.