

Bäcker/in

Ansprechpartnerin:
Poetz(at)wiesbaden.de
Tel.: 0611/315270

Lore.Bankowsky-

Adressaten:

Aufgenommen werden junge Leute, die einen Ausbildungsvertrag zum Bäcker/zur Bäckerin abgeschlossen haben.

Ausbildungsdauer

- Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre.
- Die Ausbildung erfolgt an den Lernorten Betrieb und Berufsschule und

wird mit der Gesellenprüfung beendet

Eine Verkürzung der Ausbildung ist möglich:

- um $\frac{1}{2}$ Jahr bei guten Leistungen (Notendurchschnitt mindestens gut)
- um maximal 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende die Fachhochschul- oder die Hochschulreife besitzt oder diesen Beruf als Zweitberuf (Umschulung) erlernt (freiwillige Vereinbarung zwischen Azubi und Ausbilder).
- um 1 Jahr, wenn der oder die Auszubildende den Abschluss einer Berufsfachschule im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt Back- und Süßwarenherstellung besitzt.

Abschluss

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgt eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer Wiesbaden. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung "Bäckergehilfe/ Bäckergehilfin zu führen.

Daneben hat man auch gleichzeitig den Hauptschulabschluss erworben, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Hat man während der Ausbildungszeit zwei Jahre lang erfolgreich an dem Zusatzprogramm in Englisch teilgenommen, (Voraussetzung für die Teilnahme ist der Hauptschulabschluss) erwirbt man gleichzeitig auch den Mittleren Abschluss.

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht wird in Teilzeitform unterrichtet. Jede Woche haben Sie an einem Tag Unterricht. Alle 14 Tage sind Sie an einem weiteren Tag in der Berufsschule.

Sie haben neben dem theoretischen Unterricht am zweiten Berufsschultag die praxisorientierten Schwerpunkte der Lernfelder im berufspraktischen Unterricht in der Backstube.

Lernfelder

Ihr Unterricht während Ihrer Ausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin findet in Lernfeldern statt.

Beispiele hierfür sind:

In der Grundstufe:

- Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
-

In der Fachstufe 1:

- Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäck
- Herstellen von Backwarensnacks
-

In der Fachstufe 2:

- Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
- Planen und durchführen einer Aktionswoche
-

Im **Rahmenlehrplan** finden Sie weitere Informationen über die Inhalte der Lernfelder.

Nach der dreijährigen Ausbildungszeit erfolgen eine schriftliche und eine praktische Abschlussprüfung vor dem **Prüfungsausschuss der Handwerkskammer**. Wird diese erfolgreich abgeschlossen, erwirbt man das Recht, die Berufsbezeichnung **“Bäckergehilfe/ Bäckergehilfin“** zu führen.

Gleichzeitig wird der **Hauptschulabschluss** erworben, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag.

Hat man während der Ausbildungszeit zwei Jahre lang erfolgreich an dem Zusatzprogramm in Englisch teilgenommen (Voraussetzung für die Teilnahme ist hier der Hauptschulabschluss) ist der Erwerb des **Mittleren Abschlusses** möglich.

Perspektiven:

Die Arbeitsmarktchancen für Bäcker/Bäckerinnen mit einem guten Abschluss können als sehr positiv bezeichnet werden. Informationen unter: [Back dir deine Zukunft ... als Bäcker/in->>](#)

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Fachhochschulreife** durch Besuch einer Fachoberschule Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden. ->>

Bei vorhandenem Mittlerem Abschluss kann die **Hochschulreife** durch Besuch eines beruflichen Gymnasiums im Bereich Ernährung und Hauswirtschaft erworben werden.

Weitere Informationen:

Bäckerinnung Wiesbaden-Frankfurt-Darmstadt

Körperschaft des öffentlichen Rechts

Altkönigstraße 1

61462 Königstein

Telefon 06174 / 99 88 640 / Frau Margit Ebert

E-Mail baeckerinnung@bivhessen.de

Sollte es zu Schwierigkeiten während der Ausbildung kommen, kann auch **QuaBB** helfen.->>

QuABB ist die Abkürzung für „Qualifizierte Ausbildungsbegleitung in Betrieb und Berufsschule.“

Klingt kompliziert, bedeutet aber einfach, dass wir Sie unterstützen, wenn es einmal nicht so gut läuft in der Ausbildung.

Weitere Infos zum Beruf des Bäckers:

Informationen