

# Bäcker/in

## 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 kann auch auch gleichzeitig der Hauptschulabschluss erworben werden, wenn dieser zu Beginn der Ausbildung nicht vorlag. Unter bestimmten Voraussetzungen kann der Mittlere

Abschluss (Zusatzunterricht in Englisch ggf nötig) erworben werden. Informationen zu beiden Abschlüssen geben die Klassenlehrerinnen und Klassenlehrer.

## 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.

### 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.

## **Ansprechpartnerin**

Lore Bankowsky-Poetz

Tel.: 0611/315274

E-Mail: [Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de](mailto:Lore.Bankowsky-Poetz@wiesbaden.de)