

## Bäcker/in

<b>Berufstyp</b>	Anerkannter Ausbildungsberuf
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Ausbildung in Industrie und Handwerk (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
<b>Ausbildungsdauer</b>	3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren sie die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

Bäcker/innen finden Beschäftigung

- in handwerklichen Bäckereien
- in industriellen Großbäckereien
- in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien
- in der Gastronomie und im Cateringbereich

#### Arbeitsorte:

Bäcker/innen arbeiten in erster Linie

- in Backstuben
- in Werk- und Produktionshallen

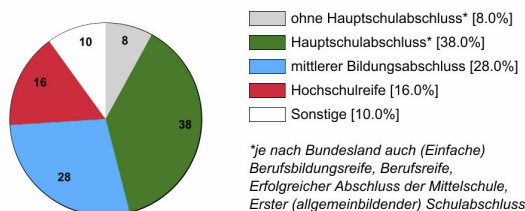
Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Verkaufsräumen (bei Beschäftigung in handwerklichen Bäckereien)

### ■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. In der Praxis stellen Betriebe überwiegend Auszubildende mit **Hauptschulabschluss\*** oder **mittlerem Bildungsabschluss** ein.

Ausbildungsanfänger/innen 2023 (in %)



## ■ Worauf kommt es an?

### Anforderungen:

- Geschicklichkeit und Sinn für Ästhetik (z.B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)

### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, bei der Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Deutsch (z.B. bei der Kundenberatung und beim Verkauf von Bäckereiwaren)
- Chemie (z.B. zur Überwachung der Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen)

## ■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat:

- 1. Ausbildungsjahr: € 930 (Handwerk), € 821 bis € 1.233 (Industrie\*)
- 2. Ausbildungsjahr: € 1.015 (Handwerk), € 908 bis € 1.370 (Industrie\*)
- 3. Ausbildungsjahr: € 1.155 (Handwerk), € 1.031 bis € 1.546 (Industrie\*)

\*je nach Bundesland unterschiedlich

## ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

**planet-beruf.de**

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Berufs  
Informations  
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de) – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

