

## Fachpraktiker/in für Bäcker

<b>Berufstyp</b>	Ausbildungsberuf für besondere Personengruppen
<b>Ausbildungsart</b>	Duale Berufsausbildung, geregelt nach Kammerregelungen gemäß §66 Berufsbildungsgesetz (BBiG)/§42r Handwerksordnung (HwO)
<b>Ausbildungsdauer</b>	2 oder 3 Jahre
<b>Lernorte</b>	Betrieb und Berufsschule oder Einrichtung der beruflichen Rehabilitation



### ■ Was macht man in diesem Beruf?

Fachpraktiker/innen für Bäcker arbeiten bei der Herstellung von Brot, Kleingebäck, Kuchen oder Torten mit. Sie wiegen und messen zum Beispiel Mehl, Eier und Zucker ab und mischen die Zutaten. Dabei richten sie sich nach Rezepten. Sie überwachen zum Beispiel den Hefeteig, während er aufgeht. Sie formen auch Brötchen und Gebäckstücke und schieben diese in die Öfen. Fachpraktiker/innen für Bäcker helfen auch mit, Rohstoffe und Zutaten richtig zu lagern.

### ■ Wo arbeitet man?

#### Beschäftigungsbetriebe:

- handwerkliche Bäckereien
- Großbäckereien
- Backfabriken

#### Arbeitsorte:

Backstuben

### ■ Was ist wichtig?

#### Anforderungen:

- gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)
- Handgeschick (z.B. Formen von Teiglingen von Hand)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)

#### Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Umrechnen vorgegebener Mengenangaben)

### ■ Welche Voraussetzungen braucht man für die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Fachpraktiker bzw. zur Fachpraktikerin für Bäcker kann man auch ohne Schulabschluss beginnen.

Die Agentur für Arbeit stellt fest, wer sich dafür eignet.

## ■ Was lernt man in der Ausbildung?

Die Auszubildenden lernen beispielsweise:

- mit welchen Backöfen und anderen Geräten man arbeitet
- wie man Maschinen und Geräte vor dem Backen vorbereitet
- wie man die Zutaten auswählt und nach Rezeptur einsetzt
- wie man Teige herstellt und wie man den Teig dann zu Brot, Brötchen oder anderen Backwaren formt
- wie man Brot und Brötchen im Ofen backt
- wie man Feingebäck zum Beispiel aus Hefeteig, Mürbteig oder Blätterteig macht
- wie man Cremes, Füllungen und Glasuren herstellt
- was man beachten muss, wenn man die Rohstoffe und Zutaten lagert
- was man im Lebensmittelrecht und bei den Hygienebestimmungen beachten muss
- wie man Kunden bedient und Bäckereierzeugnisse verkauft

## ■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



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.

