

Bäcker/in

Absolute Weltspitze: das deutsche Bäckerhandwerk. Mit über 400 Brotsorten, jeder Menge Kleingebäck, viel Fitness und Gesundheit, Food-Design, Catering, Klimakammern und Backprogrammen sowie einer Ausbildung, die Talente fordert und fördert. Gute Bäcker haben hervorragende berufliche Perspektiven. Ob in der Backstube, der Großküche, im Hotel oder auf dem Kreuzfahrtschiff, wer die Kunst des Backens beherrscht, ist gefragt. Sehr gefragt sogar. Ideen, Leidenschaft, Organisationsgeschick, gutes Timing sowie der Umgang mit moderner Technik und ausgesuchten Rohstoffen kommen gut an – bei Betrieben und Kunden.



Ausbildungsdauer: 36 Monate

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge pro Jahr: 2.733

Mehr Infos: www.back-dir-deine-zukunft.de

Aufgaben und Tätigkeiten:

Der Bäcker zaubert duftende Feinbackwaren und knusprige Brötchen aus ausgesuchten, natürlichen Rohstoffen, die täglich, manchmal sogar stündlich frisch hergestellt werden.

Aufgabe des Bäckers ist neben der Herstellung von Brot, von dem es mehr als 400 verschiedene Sorten gibt, auch die Herstellung von Kleingebäcken (Brötchen bzw. Semmeln oder Rundstücke in den verschiedensten Formen mit und ohne Zusatz von geschmacksgebenden Stoffen wie z.B. Mohn, Sesam, Kleie, Schrot etc.).

Hergestellt werden außerdem etwa 1200 Arten feiner Backwaren, z.B. mit Obst belegte oder mit Sahne bzw. Creme gefüllte Torten und Desserts sowie Speiseeis. Immer stärkeres Gewicht legt der Verbraucher neben Geschmack und Aussehen auch auf den Gesundheitswert der Erzeugnisse. Verstärkt werden z. B. Brote aus dunklen Mehlen und Schrotten sowie aus Vollkornerzeugnissen nachgefragt. Immer häufiger werden von Bäckern „biologische“ Mahlerzeugnisse verarbeitet. Vielfach wird die Herstellung der Backwaren bereits computergesteuert vorgenommen, um die Pro-

duktionsqualität zu sichern. Per Computertechnik werden Backzettel und Teige erstellt. Mehlsiloanlagen, Knetter und Backöfen werden elektronisch gesteuert. Der Bäcker kann sich auf verschiedenen Bereichen spezialisieren. Er kann z. B. als Schiffsbäcker auf Passagierschiffen oder als Hotelbäcker in hoteleigenen Backstuben arbeiten, wo überwiegend Kleingebäck und Feine Backwaren hergestellt werden. Als Industriebäcker kann er sich auf die Herstellung von Dauerbackwaren, Spezialbrotten oder Diätbrotten spezialisieren.

Perspektiven:

Durch handwerkliches Können, Technik und cleveres Marketing ist der Bäcker in der Lage, sich immer wieder auf neue Trends und Verbrauchergewohnheiten einzustellen, z. B. indem er Snacks, ballaststoffreiche Backwaren für ernährungsbewusste Verbraucher und Saisonartikel in sein Sortiment aufnimmt.

Auch in Zukunft wird daher auf die Dienstleistungen des Bäckerhandwerks nicht verzichtet werden können. Das Bäckerhandwerk bietet einen krisensicheren Beruf und hervorragende berufliche Perspektiven.

**Alle weiteren Infos und was du sonst noch
übers Handwerk wissen musst findest du auf**

www.handfest-online.de