

Thema 2: Beruf Bäcker/-in – Zuckerschlecken oder kleine Brötchen backen?

„Sag mal, Stefan, willst du wirklich Bäcker werden?“

„Warum fragst du denn so, ... so abwertend?“

„Reicht es denn bei dir nicht zu mehr? Hast du das denn nötig?“

„Du, ich möchte gerne eine Bäckerlehre machen. Ich habe mir das schon seit Langem gewünscht.“

„Weißt du denn, auf was du dich da einlässt? Ich meine, ... hast du dir überlegt, dass du abends dann früh schlafen gehen musst, dass du dann nicht in die Disco kannst oder sonst wohin? Und mitten in der Nacht schon aufstehen, willst du das wirklich?“

„Das macht mir alles nichts aus. Ich bin sowieso ein Frühaufsteher. Und außerdem: Manchmal hat man ja auch seinen freien Tag. Da kann man dann abends auch länger aufbleiben. Es gibt doch auch viele Vorteile, wenn man Bäcker ist.“

„Meinst du? Ich wüsste nicht ...“

Handwerkskammer Hannover

Bäcker/-in

Bäcker/-innen stellen Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts sowie Backwaren-snacks her.

Bäcker/-innen arbeiten hauptsächlich im Nahrungsmittelhandwerk. Beschäftigung finden sie auch in Spezial- und Diät-Bäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering.

In handwerklichen Bäckereien sind sie vorwiegend in Backstuben beschäftigt, in denen noch nach alter Tradition viel von Hand hergestellt wird. Vor allem in kleineren Bäckereien bieten sie die Backwaren im Verkaufsraum an. Wenn zur Backstube ein Café gehört, bedienen und bewirten Bäcker/-innen dort teilweise auch die Gäste. Das Ausfahren der Backwaren auf Bestellung gehört manchmal ebenfalls zu ihren Aufgaben.

Die Ausbildung im Überblick

Bäcker/-in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Der Monoberuf wird ohne Spezialisierung nach Fachrichtungen oder Schwerpunkten in Industrie und Handwerk ausgebildet.

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Ausbildungsvergütung

1. Lehrjahr: 380 €
2. Lehrjahr: 470 €
3. Lehrjahr: 580 €



Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf BÄCKER/-IN

Lehrzeit 3 Jahre

Berufsbild

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Lagerungs- und Verwendungsmöglichkeiten		
Pflege des Backofens	Betriebsfähig halten des Backofens	Heizen, Herrichten und Beschicken des Backofens
Dosierung der Roh- und Hilfsstoffe	Behandeln der Roh- und Hilfsstoffe vor der Verarbeitung	Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe
–	Kenntnis der Grundrezepte	–
–	Teigbereitung für Weißgebäck	Herstellen von Brotteigen und Teigen von Feingebäck von Hand und maschinell
–	Grundkenntnisse der Vorgänge bei Gärung und Teiglockerung	–
–	Behandeln und Formen der verschiedenen Weißgebäcksorten von Hand und maschinell	Behandeln und Formen von Brot und Feingebäck von Hand und maschinell
Aufbereitung von Teigen (Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken)		Überwachen der Gärvorgänge
–	Zubereiten von Füllungen und Glasuren für Feingebäck	
–	Ausfertigen, Füllen, Bestreichen, Glasieren, Zuckern	
–	Entleeren der Backöfen	–
–	Beobachten des Backvorgangs	
–	–	Grundkenntnisse der einschlägigen Energiearten zur Beheizung des Backofens
–	–	Kenntnisse der Vorgänge beim Backprozess und bei der Abkühlung
–	Erkennen und Verhindern von Fehlern bei der Herstellung von Teigprodukten	
–	–	Erkennen von Fehlern an erzeugten Backprodukten und deren Verhinderung
–	–	Grundkenntnisse des Kühlens und Tiefkühlens
–	–	Grundkenntnisse der Verpackung von Backwaren
–	Lagern der Fertigwaren	Behandeln der Fertigware und Frischhalten von Backwaren
Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
–	–	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Backwaren (Lebensmittelgesetz, Codex alimentarius Austriacus, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Bäckereiarbeitergesetz)
Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind dem Lehrling spätestens bis in dem jeweils angegebenen Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert und vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis zur Anwendung gebracht werden.



Infos sammeln

Kreuze die richtige Antwort an.

1. Warum würde es Stefan nichts ausmachen, als Bäcker zu arbeiten?
 - a) Er sagt, dass sein Abschlusszeugnis so schlecht ist, dass es zu keinem anderen Ausbildungsberuf reicht.
 - b) Er sagt, dass er ein Frühaufsteher ist und es ihm nichts ausmacht, mitten in der Nacht aufzustehen.
 - c) Er sagt, dass er sowieso nicht gerne in Discos geht und deshalb abends ruhig früh schlafen gehen kann.

2. Welche Aufgaben haben Bäcker in kleineren Betrieben zusätzlich?
 - a) Sie verkaufen Backwaren im Verkaufsraum oder bedienen die Gäste, falls zur Bäckerei ein Café gehört.
 - b) Sie müssen das Mehl als Rohstoff für ihre Backwaren aus der Mühle holen.
 - c) Sie müssen den Verkaufsraum putzen.

3. Welche Inhalte werden gleich im ersten Lehrjahr erlernt?
 - a) Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe
 - b) Überwachen der Gärvorgänge
 - c) Pflege des Backofens



Wortschatz

Kreuze die richtigen Antworten an.

1. Was ist „gären“?
 - a) durch Hefepilze wird Mehl oder Zucker in Ethanol und Kohlendioxid umgewandelt
 - b) Schaumbildung auf der Oberfläche des Traubensaftes, der Wein werden soll
 - c) langsames Garkochen von Speisen

2. Was ist „Weißgebäck“?
 - a) Cremetorten
 - b) Backwaren in weißen Tüten
 - c) aus Weizenmehl hergestelltes, helles Gebäck

3. Was ist unter einem „Monoberuf“ zu verstehen?
 - a) ein Anlernberuf
 - b) Ausbildungsberuf ohne Spezialisierung in Fachrichtungen oder Schwerpunkte
 - c) einfache Anlernarbeit an einer Maschine



Verständnis

Kreuze die richtige Antwort an.

1. Warum werden in manchen Bäckereien nur Bäcker eingestellt, die auch einen Führerschein haben?
 - a) Sie sollen die Kinder des Bäckermeisters morgens zur Schule fahren können.
 - b) Sie sollen am frühen Morgen die frischen Backwaren ausfahren können.
 - c) Sie sollen mit ihrem Privatauto nachts damit zur Arbeit kommen können.

2. Warum sollten Bäcker körperlich fit sein?
 - a) Sie müssen hauptsächlich im Stehen arbeiten und außerdem schwer tragen können.
 - b) Nur leistungsfähige Leute können gute Backwaren herstellen.
 - c) Wer gesund und fit ist, steht dem Betrieb öfter zur Verfügung als jemand, der häufig erkrankt.

3. Warum ist es wichtig, die ganze Ausbildungszeit über die Handhabung der Geräte und Maschinen zu lernen und zu üben?
- a) Wer eine Bäckerlehre macht, braucht viel Zeit, bis er etwas begriffen hat.
 - b) Lehrlinge haben oft andere Dinge im Kopf als ihre Berufsausbildung und müssen deswegen immer wieder die Bedienung der Maschinen üben.
 - c) Es gibt in einer Bäckerei sehr viele verschiedene Maschinen, die ein Bäcker, der unter Zeitdruck arbeitet, blitzschnell bedienen können muss.



Anwenden

Kreuze die richtige Antwort an.

1. Warum verlangt die Ausbildungsordnung, das Formen von Brot und Feingebäck sowohl von Hand als auch maschinell zu erlernen?
 - a) Falls in der Bäckerei der Strom ausfällt und die Maschinen deshalb nicht arbeiten, kann mit der Hand weitergearbeitet werden.
 - b) Der Auszubildende soll später in jeder Bäckerei – ob mit oder ohne Maschinen – arbeiten können.
 - c) Wer mit der Hand Teig bearbeiten kann, kann auch zu Hause hübsches Gebäck herstellen.
2. Warum wird Stefan gefragt, ob es bei ihm nicht zu mehr reicht als zum Bäcker?
 - a) Der Beruf des Bäckers gilt als besonders anspruchsvoll.
 - b) Viele Menschen meinen, eine Bäckerlehre erfordere keine besondere Begabung und werde nur von Jugendlichen gewählt, die ein schlechtes Schulabgangszeugnis haben.
 - c) Damit ist gemeint, dass die modernen Großbäckereien die kleinen Bäckereien in den Dörfern und Kleinstädten bald ruinieren werden.
3. Warum ist es wichtig, über die Energiearten zum Beheizen des Backofens Bescheid zu wissen?
 - a) Energie ist teuer, daher muss man wissen, wie man den Backofen möglichst energiesparend betreiben kann.
 - b) Backöfen müssen nach einer jährlich durchzuführenden Prüfung immer auf die kostengünstigste Energieart umgestellt werden.
 - c) Wer sich mit den Energiearten zum Beheizen der Backöfen auskennt, kann auch im Privatleben dieses Wissen anwenden und seine Wohnung günstig heizen.



Problemstellung

Warum ist es wichtig, allgemeingültige Ausbildungsvorschriften für alle Bäckerlehrlinge zu haben?



Vorschläge

Stefan spricht von Vorteilen, die der Bäckerberuf hat. Überlege, was er damit gemeint haben könnte.



Eigene Meinung

Wie beurteilst du ein Berufsleben als Bäcker? Was könnte dich dazu bewegen, diesen Beruf zu ergreifen oder ihn nicht zu wählen?

