



Fachpraktiker/in
im Bäckerhandwerk



BERUFSBILDUNGSWERK
BREMEN GMBH



Ausbildungsdauer: 3 Jahre

Was macht man in diesem Beruf?

- Mitarbeit bei der Herstellung von Brot, Brötchen, Kleingebäck, Kuchen und Torten
- Abwiegen und Abmessen von Zutaten (z.B. Mehl, Eier und Zucker)
- Verpacken und Verkaufen von Backwaren

Wo arbeitet man?

- In Privatbäckereien und Großbäckereien
- In Backfabriken

Anforderungen

- Für die Ausbildung benötigt man keinen Schulabschluss
- Handgeschick (z.B. beim Formen von Gebäckteilen)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)
- Freude am Umgang mit Kunden
- Sachgemäße Lagerung von Rohstoffen und Zutaten