

Schau mal über den Tellerrand

Aus- und Weiterbildung im Ausland

Was früher als Selbstverständlichkeit galt, wird auch heute als Bereicherung im Handwerk erachtet. Der Zug in die Ferne wird wieder zu einem beliebten Bestandteil der Ausbildung. Früher wie heute ist klar: Wer sich mit den Techniken in fremden Regionen und Ländern vertraut macht, gilt als guter, erfahrener Handwerker. Das gilt, aufgrund der Internationalisierung der Backwaren (S. 13), auch mehr und mehr für das Bäckerhandwerk.

Möglichkeiten

In Absprache mit dem Ausbildungsbetrieb und der Handwerkskammer können Teile der Ausbildung (bis zu 25 % der Ausbildungszeit) im Ausland durchgeführt werden. D. h. von einer dreijährigen Ausbildung für Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen können bis zu neun Monate außer Landes absolviert werden.

Voraussetzungen

Damit diese Zeit als Teil der Berufsausbildung gewertet werden kann, müssen natürlich wesentliche Ausbildungsziele erreicht werden. Wichtig ist, dass im Ausland Kenntnisse und Fertigkeiten erlernt werden, die der Ausbildung zum Bäcker (z. B. Herstellen von Weizenbrot, Weizenkleingebäck, Feinen Teigen) und/oder der Ausbildung zum/zur Bäckereifachverkäufer/in (z. B. Kundenberatung, Verkauf von Produkten, Werbung, Verkaufsförderung) dienen.



Umfassende Informationen zu möglichen Auslandsaufenthalten, Tipps, eine Checkliste und vieles mehr erhältst du im Internet unter:

<http://www.back-dir-deine-zukunft.de/home/azubis-im-ausland.html>

Berufe ^{im} Lebens- mittel- handwerk

Bäcker | Bäckerin
Bäckereifachverkäufer/in



S c h ü l e r h e f t



Hagemann

▶▶▶▶▶ Internet-Tipps ◀◀◀◀◀◀◀

Im Internet findest du umfassend Informationen zu allen Themen rund um

- das Bäckerhandwerk www.baeckerhandwerk.de
- und seine Berufe www.back-dir-deine-zukunft.de
- Ausbildungs- und Praktikumsplätze www.back-dir-deine-zukunft.de/home/ausbildungsboerse.html
- Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten www.back-dir-deine-zukunft.de/deine-zukunft/uebersicht.html
- Weiterbildungsseminare in deiner Nähe www.akademie-baeckerhandwerk.de
- sowie Bewerbungstipps www.back-dir-deine-zukunft.de/home/tipps.html und vieles mehr.

Teste dich, ob du das Zeug zum Bäcker oder zur Bäckereifachverkäuferin hast unter www.back-dir-deine-zukunft.de/home/teste-dich.html

Impressum

Herausgeber:

Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.
Neustädtische Kirchstraße 7a
10117 Berlin

Grafik: Hagemann & Partner, Stiebel & Team (Titelbild)

Fotos: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V., MEV (S. 16),
Deutscher Konditorenbund (S. 14 oben)

Autor: Marcel Franken

© Copyright 2010

Hagemann & Partner Bildungsmedien Verlagsges. mbH, Düsseldorf
Alle Rechte vorbehalten.

Anforderungen und Tätigkeiten im Bäckerhandwerk

Schlag den richtigen Weg ein. Geh in eine Bäckerei und lass dich vom Geruch der frischen Backwaren, dem duftenden Kaffee und der reichen Auswahl an Brot und Brötchen verführen. Dein Appetit wird angeregt, ein freundliches „Guten Morgen“ versüßt dir den Tag. Hier fühlst du dich wohl, hier möchtest du bleiben.



Ein modernes Handwerk mit langer Tradition

Das traditionsreiche deutsche Bäckerhandwerk hat Zukunft. Mit 15.000 Handwerksbäckereien in Deutschland bietet es Sicherheit und ist Weltmeister in Sachen Vielfalt. Täglich frisch hergestellt werden mehr als 300 verschiedene Brotsorten, 1.200 Kleingebäcksorten sowie Feine Backwaren.

Handwerk und Computersteuerung – die ideale Kombination!

Moderne Technik mit Computersteuerung hat auch in den Backstuben Einzug gehalten. So erleichtern mir viele Maschinen, z. B. Hebevorrichtungen, Teigteilmaschinen, die tägliche Arbeit und gestalten Arbeitsabläufe flexibler. Doch den Großteil der Arbeiten erledige ich noch immer von Hand. Besonders beim Formen, Flechten, Verzieren und der Entwicklung neuer Backwaren sind Kreativität und Köpfchen gefragt.



Immer frisch zubereiten

Ich Sorge für das Frühstück, die wichtigste Mahlzeit des Tages. Tagtäglich backe ich für alle duftend frisches Brot und frische Brötchen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stehe ich gerne morgens in meiner Backstube, wenn andere gerade aufstehen.

Durch meine Arbeitszeiten kann ich den ganzen Tag über aktiv sein, meinem Hobby nachgehen und mich um meine Familie kümmern. Das gefällt mir!



Sei kreativ, erschaffe Neues

Hier kann ich mich entfalten. Von mir als Bäcker werden eigene Ideen erwartet. Ich darf viel ausprobieren und meine Kreationen umsetzen.

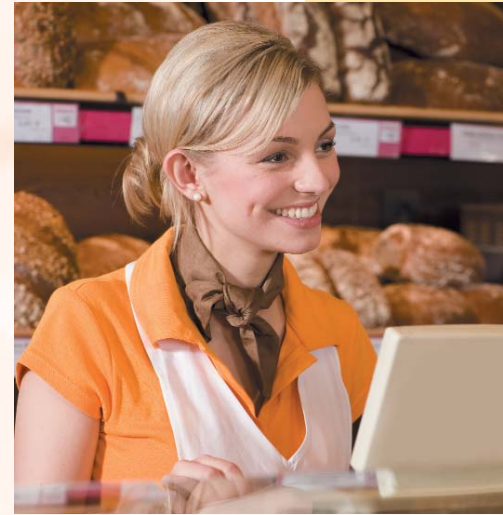
Ich erschaffe Neues in der Backstube, ich nehme Kundenwünsche auf und setze sie in die Tat um.

Auf die Essgewohnheiten der Kunden reagieren zu können, das macht die Arbeit besonders interessant. So gehe ich ständig mit der Zeit.



Es duftet nach Gastfreundlichkeit

Mit einer freundlichen Begrüßung habe ich den Kunden gleich für mich gewonnen. So komme ich schnell ins Gespräch über Wünsche und Ideen. Im engen Austausch mit Bäckern und Kollegen gebe ich diese weiter. Meine Kunden schätzen vor allem meine fachkompetente Beratung: Welche Getreidesorten wurden verarbeitet? Welche Kuchen können Diabetiker essen? Auch mein kreatives Geschick kommt zum Einsatz, wenn der Verkaufsraum neu gestaltet, die Backwaren ansprechend arrangiert oder Buffets angerichtet werden.



Snacks sind meine Spezialität

Die Bedürfnisse der Kunden haben sich geändert. Gerne nehmen sie einen Snack auf die Hand. Das macht meine Arbeit noch vielseitiger. Schnell habe ich die verschiedensten Brötchen, Baguettes, Bagels oder Fladenbrote mit allerlei gesunden Aufstrichen, Gemüse, Käse oder Wurst belegt und ein facettenreiches Angebot gezaubert.



Grundstein für die Karriere!

Die Ausbildung im Bäckerhandwerk



Bäckereifachverkäuferin – in drei Jahren zur Alleskönnerin

In drei Jahren wirst du zur Allrounderin. Dein Ausbildungsbetrieb hat viel mit dir vor und bringt dir alles bei, was dich zur Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei – so die offizielle Berufsbezeichnung – qualifiziert.



Theorie

- Warenkunde
- Werbung
- Verkaufsförderung
- Verkaufspsychologie
- technische Mathematik
- Wirtschafts- & Sozialkunde
- Arbeits- & Umweltschutz
- Arbeits- & Tarifrecht
- Qualitätssicherung
- Lagerung
- Warenkontrolle
- lebensmittel- & gewerbe-rechtliche Vorschriften

Du lernst hier alles über den Verkauf von Backwaren, Warenkunde, Herstellungsverfahren und Verkaufsförderung.



Teamarbeit wird groß geschrieben.



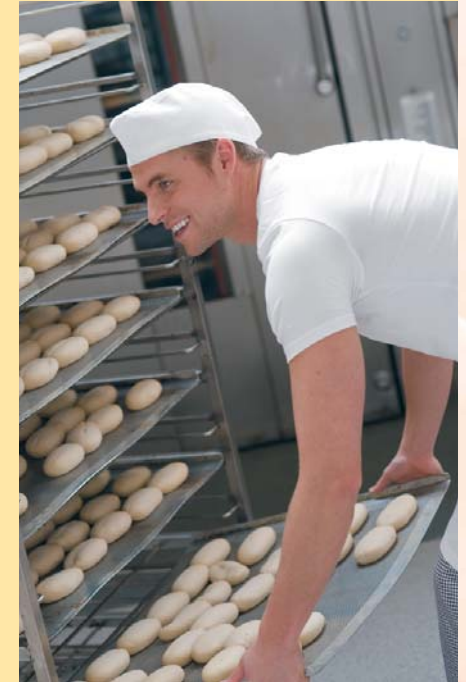
Bäcker, pack's an!

In drei Jahren vermittelt dir dein Ausbildungsbetrieb alle Grundfertigkeiten und -kenntnisse, die du auf dem Weg zum Bäckermeister ständig weiterentwickeln und perfektionieren musst, um ein Backweltmeister zu werden.



Theorie

- Backwarentechnologie
- technische Mathematik
- Wirtschaftskunde
- Sozialkunde
- Sicherheit
- Qualitätssicherung
- Lagerung
- Lebensmittelkontrolle
- Gesundheits- und Umweltschutz



Lust auf mehr!

Engagement und Weiterbildung, der Schlüssel zum Erfolg

Im Bäckerhandwerk steht dir die Welt offen. Es gibt zahlreiche Jobs mit Zukunft, auch im Ausland, denn gegessen und genossen wird immer und überall.

Drei ereignisreiche und spannende Ausbildungsjahre liegen hinter dir. Du bist **Bäckergeselle** bzw. **Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei** – kurz **Bäckereifachverkäufer/in**.

Erst einmal genießt du den abwechslungsreichen Alltag in deinem Betrieb. Doch sicherlich kommt die Zeit, in der du spürst, dass du mehr möchtest.

Wie malst du dir deine Zukunft aus?

Welche der Weiterbildungen passen zu deinen beruflichen Träumen?

Meister-Ebene

Die Qualifikation zum/zur **Bäckermeister/in** ist die wichtigste aller Weiterbildungen. Damit stehen dir in deinem Handwerk alle Türen offen. Auch als Bäckereifachverkäufer/in kannst du die Meisterprüfung ablegen. Du kannst dich mit deiner eigenen Bäckerei selbstständig machen, Bäcker und Fachverkäuferinnen ausbilden oder als Berufsschul-, Fachlehrer oder Betriebsberater arbeiten.

Meister-Ebene plus

Du willst die Karriereleiter weiter nach oben klettern und fit werden für Führungsaufgaben? Interessieren dich die Bereiche Organisation, Planung, Marketing, Finanz- und Rechnungswesen und Personalführung besonders? Dann kannst du die Prüfung zum/zur **Betriebswirt/in des Handwerks (BdH)** ablegen. In vielen Fachschulen der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk wird die Vorbereitung in Kombi-Kursen zusammen mit der Meistervorbereitung angeboten – du kannst also zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen.

Als Meister/in – auch ohne Abitur – hast du die Zugangsberechtigung zum **FH- oder Hochschulstudium**, z. B. für Oecothrophologie, Bäckereitechnologie oder Lebensmitteltechnologie.

Mittlere Führungs-Ebene

Aber auch unterhalb dieser Führungspositionen kannst du mit mehrjähriger Berufserfahrung und Engagement **leitende Tätigkeiten im Bäckerhandwerk** einnehmen. Hier gibt es zahlreiche **Weiterbildungsmöglichkeiten**:



Als Bäckereifachverkäufer/in bringst du eine mehrjährige praktische Erfahrung im Verkauf mit und hast den Wunsch nach einer leitenden Position (z. B. Filialleiter/in) im Verkauf.

► Weiterbildung zur/zum Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (HWK)

Du hast Interesse an der Organisation vieler Verkaufsstellen, was Kenntnisse und Erfahrungen im Bereich Marketing, Verkauf, Mitarbeiterführung, Organisation und Controlling voraussetzt.

► Weiterbildung zur/zum Filialmanager/in im Bäckerhandwerk

Das Verkaufen, die Psychologie des Verkaufens und die Entwicklung neuer Verkaufsstrategien interessieren dich besonders.

► Weiterbildung zur/zum Verkaufstrainer/in im Bäckerhandwerk

Du bringst mehrjährige Erfahrung aus der Praxis mit und bist an Weiterbildung interessiert, die auf eine leitende und verantwortungsvolle Arbeit in deinem Betrieb zielt.

► Weiterbildung zum Technischen Fachwirt (HWK) oder staatlich geprüften Lebensmitteltechniker Schwerpunkt Bäckereitechnik

Dich interessiert das Themenfeld gesunde Ernährung bei der Kundenberatung oder für die Backwarenherstellung besonders.

► Weiterbildung zur/zum Ernährungsberater/in im Bäckerhandwerk

Du möchtest Bäckereifachverkäufer/innen und Bäcker/innen mit ausbilden.

► Ausbildereignungsprüfung (AEVo)

Trends im Bäckerhandwerk

Neue Techniken erobern die Backstube



Neueste Technik erleichtert die Arbeit

In den vergangenen Jahren entdeckten auch immer mehr Frauen den Bäckerberuf und seine Vorzüge für sich. Ermöglicht wird diese Entwicklung durch den Einzug modernster Technik mit zum Teil computergesteuerten Maschinen in die Backstuben. Neben der automatischen Verwiegung der Zutaten und der Teiglinge wird auch die Steuerung des Backprozesses durch Computerprogramme erleichtert. Durch EDV-Unterstützung können z. B. Backzeit, Temperaturverlauf und Wasserdampfzugabe für jedes einzelne Produkt definiert und programmiert werden. Auch kann die Reihenfolge der Produkte, die gebacken werden sollen, verbessert werden, um z. B. die vorhandene Hitze des Ofens zu nutzen und den Energieverbrauch zu verringern.

Flexiblere Arbeitsabläufe – Bedarf schnell decken

Ein wesentlicher Fortschritt in der modernen Bäckerei ist der Einsatz der Kältetechnik in der so genannten Gärunterbrechung bzw. Gärverzögerung. Mit Hilfe dieser Technik können die selbst hergestellten Teiglinge je nach Bedarf und rund um die Uhr gebacken werden. So können die Kunden stets frisch gebackene Backwaren kaufen. Durch die Möglichkeit dieser zeitlichen Trennung von Teigbereitungs-, Gär- und Backprozess stehen handgefertigte, frisch gebackene Produkte jederzeit und überall zur Verfügung.

Internationalisierung der Backwaren

Im Ausland ernährt man sich ebenfalls international, vorzugsweise auch deutsch. Hier sind deutsches Brot und deutsche Brötchen sehr beliebt und deutsche Bäckermeister sowie Bäckergehilfen sehr gefragt. So gibt es zum Beispiel deutsche Bäckereien in England, Ägypten, China, Australien und in Amerika.



Essen wo man geht und steht

Der Außer-Haus-Konsum ist auf dem Vormarsch. Gefragt ist die Verpflegung unterwegs im Freien, zum Mittagessen etwas Leichtes, am liebsten auf die Hand. Gegessen wird immer öfter zwischendurch, doch die Ansprüche sind hoch.

Vor allem gesund und frisch muss das Essen sein und abwechslungsreich. Neben dem Bagel, das mit frischem Gemüse und Frischkäse angeboten wird, gibt es oftmals das komplette Brötchensortiment in allen Variationen vielfältig frisch belegt und ansprechend dargeboten.



„Just in time“ beschreibt auch sehr passend die Ansprüche des Kunden, die kleine Mahlzeit wird idealerweise vor den Augen des Kunden frisch zubereitet, sprich belegt.

Von besonderer Bedeutung ist zudem eine angenehme Atmosphäre, in der das so genannte Fingerfood angeboten wird.

Das Konditorenhandwerk, ein ähnliches Metier?

Das Bäckerhandwerk und das Konditorenhandwerk werden oft in einem Atemzug genannt. Dabei ist vielen Menschen nicht klar, dass sich beide Handwerke von einander unterscheiden und eigenständige Berufsbilder darstellen.



Konditorin

Ich bin Konditorin und stelle Torten und Kuchen her. Zu meinem Spezialgebiet gehören aber auch Pralinen, Konfekt, Marzipan- und Zuckererzeugnisse, Salz-, Käse-, Dauergebäck und Speiseeis.

Ich arbeite in einer Konditorei. Aber Konditoren sind auch in Confisereien, Cafés, Bäckereien mit Feinbackwarensortiment oder im Patisseriebereich großer Hotels und Restaurants anzutreffen.

Als **Konditor/in** stellst du durch Rühren, Schlagen oder Kneten verschiedene Teige her (Lebkuchen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteig) und bringst sie durch Schneiden, Rollen, Wickeln und Flechten in Form. Nach dem Backen wird das kleine Gebäck aprikotiert, glasiert und gezuckert. Torten werden nach Kundenwunsch hergestellt, gefüllt und verziert. Häufig kommt hier neben Sahne besonders Marzipan oder Nougat zum Einsatz.



Diese Zutaten werden auch gerne für Pralinen und andere feine Gebäcke verwendet. Zu deinen Aufgaben gehört es – wie auch beim Bäcker – Speiseeis und Eistorten herzustellen.

Deine kreativen Ideen sind gefordert, wenn es um den Entwurf von Ornamenten und Schriftzeichen sowie Formstücken und ganzen Torten geht.

Hättest du gewusst, dass Konditoren auch die geschmacklich herzhaften Ansprüche der Kunden bedienen?

Käsefours und herzhaftes Fours, insbesondere mit Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte-, Eier- oder Gemüsefüllung sind zuzubereiten, ebenso wie Canapees, Omelette, Quiche sowie Gemüse- und Zwiebelkuchen. Auch Suppen, Aufläufe, Gratins und Nudelgerichte stehen auf der Angebotsliste.

Konditoreifachverkäufer/in

Als Konditoreifachverkäufer/in ist es vor allem meine Aufgabe das, was die Konditorin oder der Konditor hergestellt haben, an den Mann bzw. die Frau zu bringen.

Mir gelingt es leicht, zufriedene Kunden zu finden, da ich ein vielfältiges Sortiment anpreisen darf und dabei schnell mit meinem umfassenden Wissen über Rohstoffe und Verarbeitungstechniken überzeugen kann.



Verkauf und Beratung – dies ist nur eine von vielen Facetten des **Arbeitsfeldes einer Konditoreifachverkäuferin:**

Das Garnieren der Torten, die Zusammenstellung süßer Buffets für besondere Anlässe oder das Anrichten „Kleiner Gerichte“ und Servieren im Cafébereich – stets wirst du als spezialisierte Kraft vor neue Aufgaben gestellt.