



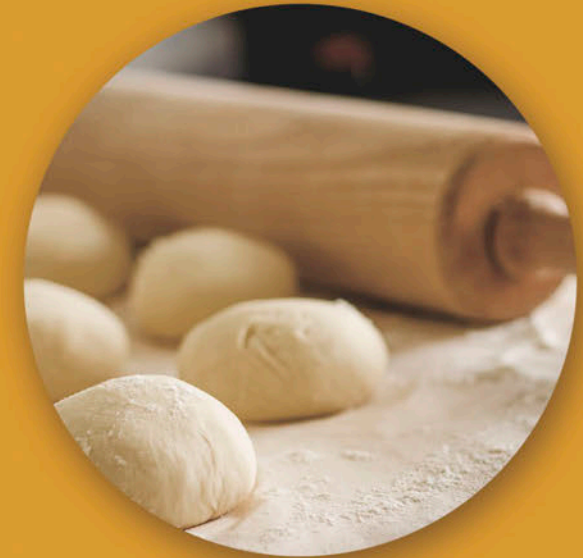
Anmeldung

Online auf der Homepage
der Justus-von-Liebig-Schule
(www.bbs-vechta.de).

Sie erfolgt durch den Ausbildungsbetrieb bzw.
durch den Auszubildenden/die Auszubildende
am ersten Berufsschultag des neuen
Schuljahres.

Mitzubringen sind

beglaubigte Kopie der Geburtsurkunde
beglaubigte Kopie des letzten Zeugnisses mit
ausgewiesenen Schulabschluss
Kopie des Ausbildungsvertrages



Berufsbild Bäcker / Bäckerin

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen,
Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig,
Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine
Gerichte her.

Dazu wiegen und messen sie die Zutaten,
z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und
Zucker, ab und mischen sie nach Rezept
zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs-
und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen.
Schließlich glasieren oder garnieren sie die
Waren, um sie zu verfeinern und sie noch
appetitlicher aussehen zu lassen.

Justus-von-Liebig-Schule

BBS III – Vechta
Kolpingstr. 17
49377 Vechta

04441 9313-0
www.bbs-vechta.de
info@bbs-vechta.de

Berufsschule Bäcker / Bäckerin

Mögliche Arbeitsfelder in

handwerklichen Bäckereien
industriellen Großbäckereien
Fachgeschäften
(wie Spezial- und Diät-Bäckereien)
der Gastronomie
Cateringbereich



Ziel

Erwerb des Gesellenbriefs
Bäcker / Bäckerin
im Dualen Ausbildungssystem

Schulabschluss

Berufschulabschluss
Bei erfolgreichem Abschluss der Ausbildung
Sekundarabschluss I - Realschulabschluss
Unter bestimmten Bedingungen auch:
Erweiterter Sekundarabschluss I

Ausbildungsdauer

Dreijährige Ausbildung in Betrieb und Schule
Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine
Verkürzung der Ausbildung möglich

Unterricht

Berufsübergreifender Lernbereich
Deutsch / Kommunikation
Englisch / Kommunikation
Politik, Sport, Religion

Berufsbezogener Lernbereich
mit unterschiedlichen Lernfeldern in drei
Ausbildungsjahren

Perspektiven

Weiterbildung zum Meister / Meisterin
Mit erfolgreichem Abschluss wird die Berechtigung
erworben, die Klasse 12 der Fachoberschule
Ernährung und Hauswirtschaft zu besuchen
und die Fachhochschulreife zu erwerben

Handwerk

Kalkulation

Organisation

Teamarbeit

Theorie
und
Praxis

Inhalte der Ausbildung

Schwerpunkte

Arbeitssicherheit
Arbeitsschutz
Hygiene

Herstellung von weizen-
und roggenhaltigen Backwaren

Herstellung von feinen Backwaren
und Spezialgebäcken

Förderung der Ausbildung

In Einzelfällen ist eine
Berufsausbildungsbeihilfe möglich

Prüfungen

Zum Ende des 2. Ausbildungsjahres
Zwischenprüfung,
nach dem 3. Ausbildungsjahr
Abschlussprüfung (schriftlich und praktisch)

Besonderheiten

Die Ausbildung erfolgt im dualen System
Im ersten Jahr 2 Berufsschultage,
im zweiten und dritten Ausbildungsjahr
je 1 Berufsschultag
zwei Lehrgänge der
überbetrieblichen Unterweisung

Aufnahmevoraussetzungen

Keine rechtliche Vorgabe,
in der Regel ein Hauptschulabschluss oder
ein höherwertiger Abschluss
Ausbildungsvertrag mit
einem Ausbildungsbetrieb

