

PRAKTIKUM:

SCHAU DEM BÄCKERMEISTER ÜBER DIE SCHULTER

Riecht gut, schmeckt gut, klingt gut – schnuppere doch einfach mal in den Alltag in einer Bäckerei hinein und absolviere ein Praktikum bei einem Bäcker in deiner Nähe. Fragen kostet nichts! Vielleicht kannst du schon in den nächsten Sommerferien anfangen oder hast im Handumdrehen dein nächstes Schulpraktikum klar gemacht? Durch Praktika gewinnst du Erfahrung, stellst fest, ob dir der Beruf liegt und zeigst Eigeninitiative. Das macht sich gut in künftigen Bewerbungen und kann dir den Zuschlag für eine Lehrstelle bringen.

LEHRSTELLENBÖRSE, INFOS UND CLEVERE TIPPS – BESUCH UNS IM WEB!

Wenn du einen Ausbildungsplatz in deiner Nähe suchst, zusätzliche Infos brauchst oder nicht sicher bist, wie du dich richtig bewirbst – dann bist du auf unserer Homepage richtig. Dort kannst du außerdem testen, ob der Bäckerberuf zu dir passt, an Gewinnspielen teilnehmen, Videos angucken, Erfahrungsberichte von anderen Lehrlingen lesen und uns auf schülerVZ, Facebook und Co. besuchen. Neugierig geworden? Wir freuen uns auf deinen Besuch unter:

WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE

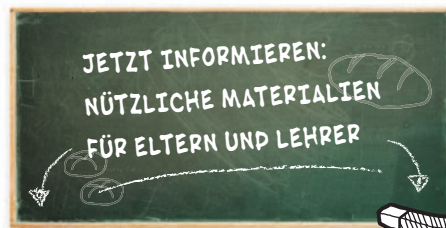
Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7a
10117 Berlin

E-Mail: karriere@baeckerhandwerk.de



KARRIERE



Ihr Sohn oder Ihre Tochter stehen kurz vor der Berufswahl? Sie sind Lehrer/in und möchten Ihren Schülern Informationen aus erster Hand zur Ausbildung bieten? Mit dieser Broschüre informieren wir über die attraktiven Berufe im Bäckerhandwerk: Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in.

BÄCKERHANDWERK – SOLIDE AUSBILDUNG MIT KARRIERESPRUNGBRETT

Das Bäckerhandwerk ist ein moderner Beruf mit Zukunft und vielfältigen Aufstiegsmöglichkeiten. In über 14.000 Bäckereibetrieben mit 45.000 Verkaufsstellen erwirtschaften über eine viertel Million Menschen einen Gesamtumsatz von mehr als 12 Milliarden Euro. Weit mehr als 30.000 junge Menschen haben sich in den vergangenen Jahren aus guten Gründen für eine Ausbildung als Bäcker/in oder Bäckereifachverkäufer/in entschieden. Dadurch gehört das Bäckerhandwerk nicht nur zu den Top-Ausbildern der Handwerksberufe, durch die drei Stufen „Ausbildung – Meister – Studium“ stehen ambitionierten Handwerkern später auch akademische Karrieren offen.

BESSER INFORMIERT FÜR DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG

Manchmal haben Jugendliche ihren Traumberuf schon fest im Visier, andere wissen am Ende der Schulzeit immer noch nicht, welchen Berufsweg sie einschlagen wollen. Als Eltern und Lehrer sind sie beim Thema Berufswahl die wichtigsten Ansprechpartner für Ihre Kinder und Schüler. Auf unseren Internetseiten können sie sich Materialien für ihren Unterricht herunterladen und finden fundierte Informationen, die sie auf die wichtigsten Fragen Ihrer Kinder vorbereiten:

Den Link zu den Lehrmaterialien finden sie gleich rechts neben dem Logo auf unserer Webseite.

WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE

DAS BÄCKER HANDWERK



WWW.BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT.DE



BÄCKER: KREATIVER JOB MIT ZUKUNFTSGARANTIE

Du suchst einen Beruf, in dem du kreativ arbeiten und neue Produkte entwickeln kannst? Du magst den Umgang mit Lebensmitteln und kannst richtig zupacken? Und du willst in deinem Job lieber aktiv sein, statt den ganzen Tag im Büro zu sitzen? Dann ist die Ausbildung zum Bäcker genau das Richtige für dich: krisensicher, modern und mit zahlreichen Karrierechancen auch außerhalb der Backstube.

ÜBRIGENS:

Gleichberechtigung ist bei uns eine klare Sache. Wenn wir also auf diesen Seiten vom „Bäcker“ oder „Bäckereifachverkäuferin“ reden, machen wir es uns einfach nur leicht. Natürlich kannst du auch als Frau Bäckerin und als Mann Bäckereifachverkäufer werden.

DER BÄCKERBERUF – MEHR ALS NUR BRÖTCHEN BACKEN

Du formst den Teig mit deinen Händen, riechst die knusprigen Brötchen im Ofen und schmeckst das frische, warme Brot, das du selbst gebacken hast. Am Ende des Arbeitstages siehst du, was du geschafft hast: Leckere Brezeln, verschiedene Sorten Brötchen und Brote, süße Stückchen, Snacks und Gebäck liegen für die Kunden bereit.

Der Bäckerberuf ist vielfältig: von der Idee für ein neues Rezept über das Backen selbst bis hin zur fertigen Ware im Verkaufsraum. Du formst den Teig, bedienst modernste Arbeitsgeräte, kennst Sicherheits- und Hygienebestimmungen und weißt, wie ein Brötchen schmecken muss.



FREI HABEN, WENN ANDERE ARBEITEN MÜSSEN

Die Sonne scheint, das Freibad ruft – und du bist dabei! Warum? Wer früher mit der Arbeit beginnt, hat auch früher Feierabend. Und wer am Wochenende arbeitet, hat dafür unter der Woche freie Tage und bekommt für die Arbeit an Sonn- und Feiertagen zusätzlich einen Bonus gezahlt.

ARBEITSBEGINN ALS LEHRLING: AUF DEIN ALTER KOMMT'S AN!

- ▶ unter 16 Jahre: nicht vor 6.00 Uhr
- ▶ ab 16 Jahre: ab 5.00 Uhr
- ▶ ab 17 Jahre: ab 4.00 Uhr
- ▶ ab 18 Jahre: der Chef entscheidet

STUDIERN MIT HAUPTSCHULABSCHLUSS? DEINE BÄCKERLEHRE IST ERST DER ANFANG!

Du bist jung und möchtest deine eigenen Brötchen verdienen. Doch deine Eltern raten zu Mittlerer Reife oder Abitur. Mit deiner Ausbildung im Bäckerhandwerk schlägst du beide Fliegen mit einer Klappe. Die Ausbildung zum Bäcker oder Bäckereifachverkäufer steht jedem Absolventen mit Grips und qualifiziertem Hauptschulabschluss offen. Sogar Bewerber ohne Schulabschluss, die Engagement und Einsatzbereitschaft mitbringen, sind willkommen. Und nach der 3-jährigen Lehre kannst du dich in aller Ruhe entscheiden, wie es weiter gehen soll. Mit dem Gesellenbrief in der Tasche kannst du das nächste Ziel ins Auge fassen: Meister im deutschen Bäckerhandwerk. Gut zu wissen: Als Abiturient kannst du einen Antrag auf Lehrzeitverkürzung stellen und kommst so gegebenenfalls noch schneller ans Ziel.

AB SEPTEMBER 2012: GLEICHES GELD FÜR ALLE

Ob Ost oder West, Nord oder Süd: Ab dem Ausbildungsjahr 2012/13 verdienen alle angehenden Bäcker und Bäckereifachverkäufer dasselbe: 400 Euro im ersten, 500 Euro im zweiten und 600 Euro im dritten Lehrjahr.

KARRIERE MACHEN – WIE ES DIR GEFÄLLT

- ▶ Lust auf den eigenen Betrieb? Als Bäckermeister kannst du selbst ausbilden und Mitarbeiter einstellen.
- ▶ Als Verkaufsleiter im Nahrungsmittelhandwerk organisiert und leitest du den Verkauf in größeren Bäckereibetrieben.
- ▶ Ernährungswissenschaften, Betriebswirtschaft und Lebensmitteltechnologie – mit deinem Meistertitel kannst du auch ohne Abitur an der Uni oder FH studieren.
- ▶ Hast du Lust im Ausland zu arbeiten? Dein Wissen und Know-how ist weltweit gefragt.
- ▶ Fachlehrer gesucht! Gib dein Wissen an einer Berufsschule oder an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks an die nächste Generation von Lehrlingen weiter.

BÄCKEREIFACHVERKÄUFERIN – AUFSTIEGSCHANCEN INKLUSIVE

Es macht dir Spaß, mit Lebensmitteln zu arbeiten, sie appetitlich zu präsentieren und zu verkaufen. Der Umgang mit Menschen steht außerdem ganz oben auf deiner Wunschliste. Als Fachverkäuferin im Nahrungsmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei – wie Bäckereifachverkäufer eigentlich heißen – kannst du beides kombinieren. Und das Beste: nach deiner Ausbildung kletterst du auf der Karriereleiter so weit nach oben, wie es dir gefällt. Zum Beispiel als Ernährungsberaterin oder Berufsschullehrerin. Außerdem: Als Bäckereifachverkäuferin kannst du die Prüfung zur Verkaufsleiterin ablegen oder ebenfalls Bäckermeisterin werden und damit an der Uni oder Fachhochschule studieren.

