

# Bäcker/-in



Nichts für Morgenmuffel! Sie haben handwerkliches Geschick, sind körperlich belastbar und suchen einen abwechslungsreichen Beruf im Lebensmittelhandwerk? Sie haben Spaß an kreativer Arbeit und wünschen sich eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit einer sicheren Berufsperspektive. Dann könnte der Beruf des Bäckers Ihre Wahl für die Zukunft sein!

## Tätigkeit

Ihre Hauptaufgabe als Bäcker ist natürlich das Herstellen von leckeren und frischen Backwaren, dazu gehören vor allem die Vielzahl der unterschiedlichen Brot- und Brötchensorten. Aber auch die feinen Backwaren wie Kuchen, Torten, Plätzchen werden in der Backstube produziert. Neben der Herstellung der Backwaren sind unter anderem auch das Planen von Verkaufsaktionen sowie die Beratung von Kunden bei speziellen Wünschen abwechslungsreiche Tätigkeitsfelder des Bäckers oder der Bäckerin. Sie arbeiten in kleinen Handwerksbetrieben oder in den Produktionshallen industrieller Großbäckereien. Aber auch in Spezial- und Diätbäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering-Bereich kommen der Bäcker/die Bäckerin zum Einsatz.

## Voraussetzung

Wenn Sie einen Ausbildungsvertrag mit einem Ausbildungsbetrieb abgeschlossen haben, können Sie sich am Oswald zum Berufsschulunterricht anmelden. Weitere Informationen zum Online-Anmeldeverfahren finden Sie **hier**.

## Unterricht am Oswald

Während der in der Regel dreijährigen Ausbildung (verkürzte Ausbildungszeiten sind unter bestimmten Voraussetzungen möglich) erfolgt der Unterricht an ein bis zwei Schultagen pro Woche. In insgesamt 13 Lernfeldern werden folgenden Fächern unterrichtet:

### Berufsübergreifender Lernbereich

- Religionslehre
- Politik/Gesellschaftslehre
- Deutsch/Kommunikation
- Sport/Gesundheitsförderung

### Berufsbezogener Lernbereich

- Betriebsorganisation und Wirtschaftsprozesse
- Produktionstechnologie
- Verkaufsförderung

## Zusatzangebote am Oswald

Der Unterricht findet nicht nur in den Theorie- und Fachpraxisräumen der Schule statt, sondern auch durch die Kooperationen mit den Partnern der dualen Ausbildung an außerschulischen Standorten (Betriebsbesichtigungen, Snackseminare, Fachmessen etc.).

## Prüfungen

Im zweiten Ausbildungsjahr wird durch eine Zwischenprüfung Ihr Kenntnisstand in der Theorie und in der Praxis festgestellt. Zum Ausbildungsende erfolgt eine schriftliche und praktische Abschlussprüfung vor einem Prüfungsausschuss der Handwerkskammer. Bei guten Leistungen ist eine vorzeitige Teilnahme an der Prüfung möglich.

---

## Abschlüsse

Neben Ihrem beruflichen Abschluss Bäcker erwerben Sie den Berufsschulabschluss. Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch die Erlangung eines höheren allgemeinbildenden Schulabschlusses (Fachoberschulreife) möglich.

---

## Fortbildung & Aufstieg

Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Berufsausbildung haben Sie viele Karrieremöglichkeiten. Nach erfolgreicher Meisterprüfung können Sie als Backstubeleiter/-in in größeren Backstuben arbeiten oder sich selbständig machen. Auch in der Produktentwicklung oder als Fachberater finden kreative Bäcker/-innen ein Tätigkeitsfeld.

---

## Noch Fragen?

Weitere Informationen rund um die Ausbildung und den Unterricht erhalten Sie selbstverständlich bei uns.

### **Ihre Ansprechpartnerinnen am Oswald:**

Frau Wewering

E-Mail: [monika.wewering@das-oswald.de](mailto:monika.wewering@das-oswald.de)

Frau Niegel

E-Mail: [melanie.niegel@das-oswald.de](mailto:melanie.niegel@das-oswald.de)

### **Oder Sie wenden sich an:**

Die Arbeitsagentur bzw.

das Berufsinformationzentrum (BIZ).

Online:

[www.arbeitsagentur.de](http://www.arbeitsagentur.de)

---



Oswald-von-Nell-  
Breuning-Berufskolleg  
Bahnhofstraße 33  
48653 Coesfeld

Telefon: 02541 94230

Telefax: 02541 942323

Email: [nbbk@kreis-coesfeld.de](mailto:nbbk@kreis-coesfeld.de)