

DUALE AUSBILDUNG BÄCKER/-IN



Sie lieben den Geruch und den Geschmack von frisch gebackenem Brot und Backwaren? Sie freuen sich jeden Tag auf Ihren abwechslungsreichen Arbeitsalltag, der garantiert nie langweilig wird? Sie lieben es, kreativ und mit den Händen zu arbeiten und freuen sich am Ende des Tages zu sehen, was Sie geschafft haben? Dann müssen Sie entweder schon Bäcker/in sein oder so schnell wie möglich eine/r werden! Eine Ausbildung zum/r Bäcker/in bietet einen sicheren Arbeitsplatz und vielfältige Karrierechancen!

VORAUSSETZUNGEN

Dieser Ausbildungsberuf steht allen offen.

Die Anmeldung für das Berufskolleg übernimmt der Betrieb bei Abschluss des Ausbildungsvertrages.

ABSCHLUSS UND PERSPEKTIVEN

Die Möglichkeiten der Weiterbildung sind nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung groß.

Der Bäcker/in/dem Bäcker/in steht zum Beispiel der Weg zum Meister, zum Lebensmitteltechniker oder zum Betriebswirt des Handwerks offen. Auch der Zugang zu einer Fachhochschule (Studium) ist denkbar, wenn bestimmte Voraussetzungen erfüllt werden.

DUALE AUSBILDUNG BÄCKER/-IN

DAUER DER AUSBILDUNG

Die Ausbildung zur Bäckerin/zum Bäcker dauert in der Regel drei Jahre. Es ist möglich, die Ausbildungsdauer unter bestimmten Voraussetzungen bereits mit Vertragsabschluss zu verkürzen. Die Ausbildungszeit kann auch noch während der Ausbildung verkürzt werden, wenn das Erreichen des Ausbildungszieles und der Ausbildungsinhalte gesichert ist. (**Hier** geht es zu den Voraussetzungen)

Abgeschlossen wird die Berufsausbildung mit einer in Theorie und Praxis abzulegenden Gesellenprüfung. Nach erfolgreichem Abschluss dieser Prüfung verlassen junge Bäckerinnen und Bäcker das Berufskolleg.

UNTERRICHTSFÄCHER

Der Unterricht in dem Bildungsgang Bäcker/in erfolgt im berufsspezifischen Bereich nach Lernfeldern, zudem gibt es noch den berufsübergreifenden Lernbereich mit den Fächern Deutsch/Kommunikation, Sport/Gesundheitslehre, Religion/Ethik, diese drei Fächer werden in der Unterstufe unterrichtet. Politik steht in der Mittel- und Oberstufe mit auf dem Stundenplan.

Zu den Vorgaben in den Lehrplänen versuchen wir noch Akzente zu setzen, von denen wir überzeugt sind, dass sie die Auszubildenden weiterbringen. So arbeiten wir ab der Unterstufe an einer Schulung der Sensorik – das lässt sich sehr gut in die vorgegebene Lernfeldarbeit einbauen. So werden beispielsweise unterschiedliche Butterkremarten und Fettkrems sensorisch verglichen. Die Auszubildenden sollen die Unterschiede erschmecken und auch lernen, diese Unterschiede zu benennen und zu beschreiben. Auch das Aufgreifen von Trends und Trendgebäcken im Unterricht macht uns Freude. So beschäftigen wir uns mit Vorteigen wie Pouliche oder Backwaren aus Dinkel, damit die Schülerinnen und Schüler auch für neue Ideen sensibilisiert werden.

Nicht alle Auszubildenden starten ihre Berufsausbildung mit den gleichen Voraussetzungen. Das stellt Schule natürlich vor Probleme. Wir begegnen dieser Heterogenität mit Teamteaching, der Unterstützung von jungen Menschen, die Bundesfreiwilligendienst leisten (nach Verfügbarkeit) und mit ehrenamtlichen Helfer/innen, die evtl. Sprachanfänger während oder nach dem Unterricht unterstützen. In diesem Zusammenhang arbeiten wir auch eng mit den Mitarbeiter/innen der LERNEN FÖRDERN gGmbH – ausbildungsbegleitenden Hilfen – zusammen (AbH). Dort können alle Auszubildenden, die Unterstützung benötigen, kostenlosen Nachhilfeunterricht erhalten. (**Hier** geht es zum Flyer der LERNEN FÖRDERN gGmbH.)

DUALE AUSBILDUNG BÄCKER/-IN

BESONDERHEITEN

Wir haben am Berufskolleg Bergisch Gladbach einen guten Weg gefunden, den Schülerinnen und Schülern ein gründliches allgemeinbildendes und berufsspezifisches Fachwissen mit Fachkompetenzen zu vermitteln.

An 1,5 Schultagen in der Unter- und Mittelstufe und einem Schultag in der Oberstufe werden die Auszubildenden in Theorie und Praxis von unserem studierten Bäckermeister, einem Konditor und Küchenmeister und einem überdurchschnittlich erfahrenen Bildungsgangteam dazu unterrichtet. Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen werden am „halben“ Berufsschultag in der Unter- und Mittelstufe in kleinen Gruppen gemeinsam beschult und können so viel voneinander lernen. Das stärkt den Teamgeist und führt zu einem verbesserten Austausch innerhalb der beiden Berufsgruppen. So gewinnen die Verkaufsfachkräfte einen gründlichen Einblick in die Herstellung von Backwaren wie Plunder- oder Blätterteiggebäcken, die Auszubildenden aus der Produktion erleben die Herstellung von Snacks und erkennen, wie wichtig auch die richtige Präsentation der Backwaren für eine Bäckerei ist. An den „Haupttagen“ findet der Unterricht im Klassenverband statt.

In den Oberstufen werden Bäcker- und Verkaufsklassen nur innerhalb ihres Ausbildungsberufs beschult und von uns gezielt auf die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung vorbereitet. Wir gehen u.a. zur Prüfungsvorbereitung und zum Ausprobieren mancher Prüfungsgebäcke mit den Schülerinnen und Schülern in die Lehrbackstube.

INTERESSANTE LINKS

DIE AUSBILDUNGSORDNUNG DER BÄCKERHANDWERKS

Sowohl die Bezeichnung des Ausbildungsberufes als auch die Dauer der Ausbildung werden in der Verordnung über die Ausbildung zur Bäckerin/zum Bäcker vom 21. April 2004 festgelegt.

BACK DIR DEINE ZUKUNFT

Informationen rund um die Ausbildung, Beruf und Weiterbildungsmöglichkeiten.

DUALE AUSBILDUNG BÄCKER/-IN

KOSTEN

Die Ausbildung ist kostenfrei. Sie leisten überschaubare Kosten an Verbrauchsmaterial/
Fachbücher. Sie erhalten in jedem Monat ein Ausbildungsgehalt nach Tarifvertrag für
Auszubildende im Bäckerhandwerk in NRW, das der Ausbildungsbetrieb Ihnen zahlt.

ANSPRECHPARTNERIN

Christine Hartmann-Batz **baecker@bkgl.nrw.schule**



BERUFSKOLLEG BERGISCH GLADBACH

Bensberger Str. 140

51469 Bergisch Gladbach