

JUGENDWERK LANDAU

Queichheimer Hauptstr. 231
76829 Landau

Berufliche Bildung und Integration
Tel.: 06341/984-1601
Fax: 06341/984-4603

ANSPRECHPARTNER

Ausbildungsleitung

Jens Bechtold

Tel.: 06341/984-1682

E-Mail:

jens.bechtold@jugendwerk-st-josef.de

TEILNAHME

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an die zuständige Agentur für Arbeit, die über eine Förderung entscheidet

INFORMATIONEN

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website

www.jugendwerk-st-josef.de



Zugelassener Träger nach AZAV
(Akkreditierungs- und
Zulassungsverordnung) § 178 SGB III

Bäcker/in



Berufsbildende Schule

Der Unterricht findet in der privaten, staatlich anerkannten Berufsschule im Jugendwerk Landau statt.

Betriebliche Ausbildungsphasen

ergänzen die praktische Ausbildung.

Unterstützung

Die Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten erfolgt in kleinen Lerngruppen und wird in unserer Bäckerei durchgeführt. Unterstützt werden Sie durch sozialpädagogische Begleitung, Stütz- und Förderunterricht und qualifizierte Fachdienste.

Prüfungen

Die Prüfungen werden vor dem zuständigen Prüfungsausschuss der Handwerkskammer der Pfalz abgelegt:

- Zwischenprüfung im zweiten Ausbildungsjahr
- Abschlussprüfung zum Ende der Ausbildung

Beschäftigungsmöglichkeiten im Anschluss

Als Bäcker/in arbeiten Sie hauptsächlich im Nahrungsmittelhandwerk oder in der Nahrungsmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien. Auch eine Beschäftigung in Spezial- und Diätbäckereien, in der Gastronomie oder im Catering-Bereich ist möglich.

Berufsbezeichnung

Bäcker/in ist ein anerkannter Ausbildungsberuf nach dem Berufsbildungsgesetz (BBiG) und der Handwerksordnung (HwO).

Ausbildungsdauer

3 Jahre Regelausbildungszeit.

Interessen und Fähigkeiten

- Sorgfalt bei der Arbeit mit Lebensmitteln ist besonders wichtig. Damit die Qualität stimmt, müssen die Rezepte der Teigsorten genau eingehalten werden.
- Verantwortungsbewusstsein im Umgang mit den Hygienevorschriften
- Kenntnisse in Mathematik und Chemie sind zur Berechnung von Mischungsverhältnissen und Überwachung chemischer Prozesse nützlich. Gärung von Sauerteig durch Milchsäurebakterien und Hefen.

Ausbildungsinhalte u. a.

- Gesundheitsschutz, Umwelt und Arbeitsschutz
- Hygienevorschriften
- Vorbereiten von Arbeitsabläufen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Kundenberatung und Verkauf
- Herstellen von Brot und Kleingebäck
- Herstellen von feinen Backwaren aus Teigen
- Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen
- Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes,
- Herstellen von Süßspeisen, Desserts, und Torten
- Herstellen von kleinen Gerichten