AZUFA
AZUBIS & FACHKRÄFTE AUS AFRIKA

Berufsausbildung in Deutschland

Bäcker / Bäckerin

Sie stellen Brot, Brötchen, Feingebäck und kleine Gerichte in der Bäckerei her: eine dreijährige Ausbildung, vom ersten Jahr an bezahlt, im Wechsel zwischen Backstube und Berufsschule.



VORAUSSETZUNG	DAUER	DEUTSCH	VERGÜTUNG
Abitur	**3 Jahre**	**B2**	**1.021 bis 1.232 €**
erforderlich	36 Monate	geforderte Sprachstufe	brutto / Monat, Richtwert

Ihr Weg beginnt auf azufa.de.

azufa.de

azufa.de/kontakt/bewerber/

Steckbrief auf azufa.de ansehen

DER BERUF IN 30 SEKUNDEN

Was Bäcker und Bäckerinnen tun

Bäcker bereiten Teige nach Rezept zu, überwachen die Gärung, schieben die Backwaren in den Ofen und glasieren und füllen die Produkte; in der Handwerksbäckerei verkaufen sie diese auch an die Kundschaft.

Teige zubereiten

Zutaten abwiegen, Teige nach Rezept zubereiten und ihre Gärung überwachen.

Backen

Brot, Brötchen, Blätter-, Mürbe- und Hefeteige, Kuchen und Torten in den Ofen schieben und backen.

Dekorieren und verkaufen

Produkte glasieren und füllen, Snacks und kleine Gerichte zubereiten, Kunden beraten.

Dieser Beruf passt zu Ihnen, wenn …

- ✓ Sie früh am Morgen und manchmal sonntags arbeiten möchten
- ✓ Sie präzise Handarbeit vom Formen bis zur Dekoration mögen
- ✓ Sie Rezepte und Hygieneregeln genau einhalten
- ✓ Sie Kunden gern beraten und Produkte präsentieren

Weniger geeignet, wenn …

- – Sie die Hitze der Öfen und den Mehlstaub schlecht vertragen
- – Sie Haut- oder Atemwegsallergien gegen Mehl haben
- – Sie nicht schwer tragen und lange stehen möchten

EIN TYPISCHER ARBEITSTAG

05:00 **Arbeitsbeginn und Anweisungen** : Die Ausbilderin oder der Ausbilder verteilt die Backchargen des Tages und erinnert an die Hygieneregeln.

05:30 **Abwiegen und Teige zubereiten** : Zutaten abwiegen, den Teig nach Rezept mischen und gehen lassen.

07:30 **Formen und Backen** : Brote und Brötchen formen, in den Ofen schieben und das Backen überwachen.

09:30 **Füllen und Dekorieren** : Feingebäck nach den Vorgaben des Meisters glasieren, füllen und dekorieren.

11:30 **Snacks und kleine Gerichte** : Belegte Snacks und einfache kleine Gerichte aus frischen Produkten zubereiten.

13:00 **Reinigung und Kontrolle** : Geräte reinigen, Bestände kontrollieren und die Mengen für den nächsten Tag notieren.

Teigzubereitung · Gärung und Sauerteig · Backen im Ofen · Feingebäck und Dekoration · Lebensmittelhygiene · Beratung und Verkauf · Sorgfalt · Geschmackssinn · Fingerfertigkeit · Ausdauer · Hygienebewusstsein

DIE AUSBILDUNG

So läuft die Ausbildung ab

In Deutschland lernen Sie, indem Sie arbeiten: Das ist das „duale System“. Sie sind gleichzeitig Beschäftigte oder Beschäftigter eines Betriebs und Schülerin oder Schüler einer Berufsschule.

3 bis 4 Tage pro Woche im Betrieb | **1 bis 2 Tage Schule**

1. Jahr

Die Grundlagen

- Hygiene, Sicherheit, Geräte
- Weizenbrot und Brötchen
- Feingebäck aus Teigen

2. Jahr

Das Sortiment erweitern

- Spezialbrote und Brötchen
- Massen und Cremes
- Zwischenprüfung

3. Jahr

Die Meisterschaft

- Torten, Kuchen und Desserts
- Snacks und kleine Gerichte
- Abschlussprüfung

Prüfungen und Abschluss

Zwischenprüfung vor Ende des zweiten Jahres: praktisch (höchstens 4 Stunden) und schriftlich (höchstens 150 Minuten). Abschlussprüfung (Gesellenprüfung): Teil A praktisch mit 4 Aufgaben (höchstens 8 Stunden) und 15-minütigem Fachgespräch, Teil B schriftlich in 3 Fächern. Abschluss: Gesellenbrief, verliehen von der Handwerkskammer (HWK).

VERGÜTUNG WÄHREND DER AUSBILDUNG



Durchschnittswerte pro Monat brutto (Quelle: ausbildung.de); sie variieren je nach Region, Branche und Tarifvertrag.

Was Sie für die Bewerbung brauchen

- ✓ Verlangt wird das Abitur oder ein gleichwertiger Abschluss.
- ✓ Verlangt wird das Niveau B2. Ein guter Fachwortschatz im Beruf ist ein echter Vorteil.
- ✓ Der Beruf verlangt langes Stehen, das Tragen von Lasten wie Mehlsäcken und Arbeit in der Hitze der Öfen und im Mehlstaub.

Vorzubereitende Unterlagen

- ✓ Lebenslauf und Motivationsschreiben auf Deutsch
- ✓ Übersetzte Abiturzeugnisse und Abschlusszeugnis
- ✓ Nachweis über Deutschkenntnisse B2

NACH DER AUSBILDUNG

Wohin der Weg führen kann

SOFORT

Qualifizierter Bäcker

Beschäftigung in Handwerksbäckereien, Backwarenfabriken, in der Gastronomie oder im Catering.

MIT ERFAHRUNG

Weiterbildungen

Sich auf Feingebäck oder Lebensmittelhygiene spezialisieren oder Techniker in der Lebensmittelwirtschaft werden.

LANGFRISTIG

Bäckermeister oder Studium

Den Bäckermeister ablegen, sich selbstständig machen oder bei vorhandener Hochschulzugangsberechtigung studieren.

IHR WEG MIT AZUFA

In vier Schritten zu Ihrer Bewerbung

1

Profil anlegen

Legen Sie auf azufa.de Ihr Bewerberprofil an und prüfen Sie die Voraussetzungen für diesen Beruf.

2

Unterlagen vorbereiten

Halten Sie Lebenslauf, Zeugnisse und Nachweis Ihrer Deutschkenntnisse bereit und verwalten Sie sie in Ihrem Konto.

3

Auf Angebote bewerben

Bewerben Sie sich mit Ihrem Profil auf aktuelle Ausbildungsangebote. Die Betriebe entscheiden über Ihre Bewerbung.

4

Bewerbungen verfolgen

Den Stand Ihrer Bewerbungen sehen Sie jederzeit in Ihrem Konto auf azufa.de.

AZUFA – Azubis & Fachkräfte aus Afrika

AZUFA ist die Plattform für Auszubildende und Fachkräfte aus Afrika, die in Deutschland arbeiten und lernen möchten, und für Betriebe, die Auszubildende suchen.

FRAGEN UND ANTWORTEN

Häufige Fragen

Werde ich während der Ausbildung bezahlt?

Ja. Eine Ausbildungsvergütung ist im Ausbildungsvertrag vorgesehen. Die Höhe hängt von Betrieb, Region und Tarifvertrag ab.

Wie lange dauert die Ausbildung?

36 Monate, also 3 Jahre.

Welches Deutschniveau ist nötig?

Verlangt wird in der Regel B2 (geforderte Sprachstufe). Fragen Sie vor der Bewerbung nach den Anforderungen des Betriebs.

Wo finde ich weitere Informationen?

Auf azufa.de finden Sie die Steckbriefe aller Ausbildungsberufe und aktuelle Angebote. Bei Fragen nutzen Sie das Kontaktformular unter azufa.de/kontakt/bewerber/.

Wichtiger Hinweis

Diese Broschüre informiert über den Beruf und den Ablauf der Ausbildung. Sie ist kein Angebot und keine Zusage: Ob ein Ausbildungsvertrag zustande kommt, entscheidet der jeweilige Betrieb; über Aufenthaltstitel entscheiden die zuständigen Behörden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Kontakt

Website: **azufa.de** · Kontaktformular: **azufa.de/kontakt/bewerber/**

https://azufa.de/korridore/DE-AUSB-BACKER-BACKERIN/