



**Ausbildung**  
zum/zur  
**Bäcker/-In**



# Deine Ausbildung - Deine Chance



## Der Beruf

Du bist auf der Suche nach einem Ausbildungsplatz, bei dem du kreativ sein kannst? Du magst es, mit Lebensmitteln zu arbeiten und etwas mit deinen Händen zu machen? Du willst in deinem Job lieber aktiv sein, anstatt den ganzen Tag im Büro zu sitzen? Dann ist die Ausbildung zum/zur Bäcker/in genau das Richtige für dich!

Einfachheitshalber reden wir in Überschriften und Texten von der Berufsbezeichnung „Bäcker“, aber natürlich kannst du auch als Frau eine Bäckerin werden!

## Aufgaben eines Bäckers

### • Backen von Brot und Brötchen

Bäcker stellen nach speziellen Rezepten Teige her. Sie wählen dazu die benötigten Zutaten aus und messen sie in der erforderlichen Menge ab. Nachdem der Bäcker die fertigen Teige portioniert und geformt hat, kommen diese zum Backen in den Ofen. Zum Schluss prüfen Bäcker die fertigen Backwaren auf ihre Qualität.



AUS TEIG MACH BROT

• Beim **Entwickeln neuer Produkte** ist **Kreativität** gefragt! Deine Kreation wird vielleicht irgendwann auf vielen Frühstückstischen liegen!

### • Bedienen unserer modernen Maschinen

Schwere körperliche Arbeiten sowie sehr monotone Arbeitsschritte werden bei uns von modernen Maschinen übernommen, welche bedient werden müssen!



• Das **Arbeiten mit Lebensmitteln** erfordert auch immer eine **hygienische Arbeitsweise**! Dazu zählt auch das tägliche Reinigen der Maschinen und Geräte.

• Kenntnisse zu **Arbeitsschutz** und **Unfallverhütung**.

## Unser Betrieb

Unsere traditionsreiche Bäckerei besteht bereits seit 1725. Heute ist sie eine moderne, leistungsfähige Produktionsstätte für Brot, Brötchen, feine Backwaren sowie Kuchen und Torten.



Unsere Spezialitäten sind Brote aus unserem Holzbackofen, unsere leckeren Hefezöpfe sowie unsere Bio-Vollkorn-Produkte.

Werde ein Teil unseres Teams und melde Dich unter:

**Bäckerei Gerdes GmbH**

Nußbacherstraße 13

77704 Oberkirch-Zusenhofen

Telefon: 07805 - 910 510

Mail: [mail@baeckerei-gerdes.de](mailto:mail@baeckerei-gerdes.de)

Web: [www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)

Besuchen Sie uns auch auf unserer  
Webseite oder Facebook:

[www.baeckerei-gerdes.de](http://www.baeckerei-gerdes.de)





## Arbeitszeiten

Bei uns wird ab ca. 2:00 Uhr nachts gebacken, damit die Kunden morgens schon ein großes Sortiment an frisch gebackenen Broten und Brötchen zur Auswahl haben.

Das hat aber auch viele Vorteile für dich. Bäcker/innen genießen es, am Nachmittag frei zu haben, wenn andere noch im Büro sitzen. Da bleibt viel Zeit für Sport und andere Hobbys.

Die Arbeitszeit ist allerdings altersabhängig. Bist Du z.B. 16 Jahre alt, dann beginnt dein Arbeitstag erst um 5:00 Uhr.



## Aufstiegschancen

- **Bäckermeister/-In**  
Nach deiner Ausbildung und etwas Berufserfahrung kannst du auch die **Meisterprüfung** ablegen. Dies eröffnet Dir weitere Chancen als **Abteilungs- / Produktionsleiter**.
- Mit der Meisterprüfung hast Du die Möglichkeit zu **studieren** (z.B. Lebensmitteltechnologie).
- Weitere Möglichkeiten sind **Ausbilder/-In, Qualitätsbeauftragte/-r, Fachlehrer/-In**, etc.

## Ausbildungsvergütung

Wir bezahlen **100€** zusätzlich zur tariflich festgelegten Ausbildungsvergütung\*:

1. Ausbildungsjahr: 500€ + **100€** = 600€
2. Ausbildungsjahr: 640€ + **100€** = 740€
3. Ausbildungsjahr: 770€ + **100€** = 870€

Nach deiner Ausbildung warten bei Nachtarbeit attraktive **Zuschläge** für Dich. Zusätzlich erhalten unsere Auszubildenden **Urlaubs- und Weihnachtsgeld**.



\*gültig ab 1. Sept. 2017



## Noch mehr wissen ...

Weitere Informationen zu unseren Ausbildungsberufen findest du auch auf der Ausbildungswebseite des **Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.** :

**[www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)**

Besuchen Sie uns auch auf unserer  
Webseite oder Facebook:

**[www.baecerei-gerdes.de](http://www.baecerei-gerdes.de)**