

Steckbrief: Bäcker / Bäckerin

Tägliche Aufgaben

- ✓ Herstellung von Backwaren
 - Brot, Brötchen, Kuchen und Torten
 - Backwaren aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig
 - 🌣 Dazugehörige Böden, Füllungen, Cremes, Dekorationen, etc.
- ✓ Warenkontrolle (Qualitätsprüfung) und fachgerechte Lagerung
- Vor- / Nachbereitung der Arbeits- und Verkaufsflächen (Reinigung nach Hygienevorschriften)
- Kundenberatung und -betreuung
- Entwickelung und Umsetzung von Werbeaktionen

Arbeitsbereiche

✓ Bäckerei, Gastronomie & Catering, Industrielle Großbäckerei, Küche eines Hotels, Fachgeschäft wie Spezial- oder Diätbäckerei, Spezialist für deutsches Brot im Ausland

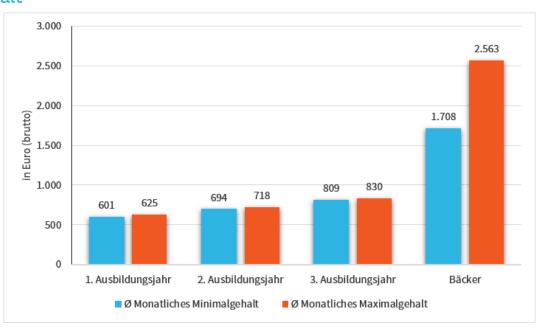
Ausbildung

- Dauer: 3 Jahre
- Duale Ausbildung
- Mindestens Hauptschulabschluss bevorzugt

Weiterbildungsmöglichkeiten

- Bäckermeister / Existenzgründung
- Spezialisierung / Weiterbildung zum Konditor
- Prüfung zum technischen Fachwirt
- Studium

Gehalt



Voraussetzungen

- Leidenschaft fürs Backen
- Zeitliche Flexibilität
- ✓ Handwerkliches Geschick
- ✓ Körperliche Belastbarkeit

- Lust, Neues zu lernen und auszuprobieren
- ✓ Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein
- Ein Auge fürs Detail
- Teamfähigkeit



Probleme bei der Bewerbung? Wir empfehlen:



www.die-bewerbungsschreiber.de