

## **Beruf,-in**

Es handelt sich hier um einen anerkannten Ausbildungsberuf. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und findet im wesentlichen im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule statt. Unter bestimmten Voraussetzungen ist eine Verkürzung der Ausbildung möglich.

Die Auszubildenden lernen während der Ausbildung:

- die Zutaten für Weizenbrote und Brötchen auswählen, die Teige herstellen und backen
- welche Herstellungsarten von Blätterteigen, Mürbeteigen, Hefeteigen und Plunderteigen es gibt
- Gebäcke aprikotieren und glasieren
- Cremes und Füllungen herstellen
- Lagerung und Kontrolle von Rohwaren, Halbfabrikaten und Fertigerzeugnissen
- Handhabung von Backöfen und anderen Maschinen
- die Umsetzung der Hygienevorschriften und der Qualitätssicherung
- wie man Vorteige und Sauerteige ansetzt
- mischen und backen von Weizen-, Roggen-, Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten
- die Herstellung von Teegebäck, Lebkuchenmasse und Stollen, Nußbecken, Bienenstich- und Baisermasse, Glasuren und Sahnecreme, süßen und pikanten Füllungen und Buttercreme
- Torten zu entwerfen
- Backwarensnacks zu belegen und kleine Gerichte wie Strudel, Eierspeisen, Toast, Salate, Gemüsekuchen und Quiches zubereiten
- die Präsentation der Backwaren im Verkaufsraum
- Kundenberatung und verkaufsfördernde Maßnahmen
- nach welchen Kriterien man Aufträge prüft, den Bedarf an Arbeitsmaterial ermittelt sowie den Zeitaufwand festlegt und den Backzettel erstellt
- wie betriebliche Dokumentationen angelegt, Qualitätsmängel beseitigt und Rezepturen geprüft werden

Vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres findet eine Zwischenprüfung statt und nach dem dritten Ausbildungsjahr die Gesellenprüfung.