

BESSER INFORMIERT

FÜR DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG



Ob ein Beruf so richtig zu dir passt, kannst du am besten durch ein Schnupper-Praktikum in einem Ausbildungsbetrieb feststellen. Welche Bäckereien in deiner Nähe Praktika und Ausbildungsplätze anbieten, weiß die Bäcker-Innung (steht im Telefonbuch). Oder du sendest einfach die Info-Karte ab, die schnellstmöglich an die zuständige Innung weitergeleitet wird.

Umfangreiche Infos über die Ausbildung und die Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten findest du unter www.back-dir-deine-zukunft.de.

Vor- und Zuname _____
Straße/Nummer _____
PLZ/Wohnort _____
Alter _____
Telefon _____ Mobil _____
 Ja, ich will mich informieren und hätte gerne Kontaktadressen in meiner Umgebung.

Zentralverband des
deutschen Bäckerverbands
Neustädtische Kirchstraße 7A
10117 Berlin

Bitte mit
45 Cent
frankieren

Weiterbildung plus Aufstiegs-Chancen
Informieren kostet nichts!

DIE LIZENZ ZUM WEITERKOMMEN

Der engagierten Bäckereifachverkäuferin bieten sich vielfältige Weiterbildungschancen. Du kannst z. B. durch Weiterbildung in den Bereichen Fachpraxis und -theorie, Betriebswirtschaft, Recht, Berufs- und Arbeitspädagogik die Prüfung zur Verkaufsleiterin ablegen. Auch ist die Qualifikation zur Ernährungsberaterin im Bäckerhandwerk möglich und schließlich sogar ein Hochschul- oder Fachhochschulstudium. Die dafür benötigte Zugangsberechtigung, mit der die Studiengänge Ökotrophologie, Marketing und Werbung oder Pädagogik belegt werden können, erlangst du durch das Bestehen der Meisterprüfung, die nach einigen Jahren Berufserfahrung auch die Bäckereifachverkäuferin ablegen kann.



QUALIFIZIERTE FACHVERKÄUFERINNEN SIND GESUCHT

Je nach Qualifikation sind eine Reihe interessanter und gut dotierter Berufe möglich:

- Filialleiterin oder Verkaufsleiterin mit der Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf in der Verkaufsstelle und der Chance, Filialmanagerin zu werden und somit die Verantwortung für mehrere Verkaufsstellen zu übernehmen
- Ausbilderin, Ausbildungsleiterin
- Verkaufstrainerin, Fachlehrerin
- Berufsschullehrerin

FREUNDLICH, KOMPETENT, ÜBERZEUGEND

Diese Eigenschaften zeichnen eine gute Bäckereifachverkäuferin aus. Während du ein freundliches Wesen schon „mitbringen“ solltest, musst du dir Kompetenz und verkäuferische Überzeugungskraft in der 3-jährigen Ausbildung erst noch aneignen.



Überhaupt solltest du als Bäckereifachverkäuferin ein Allroundtalent sein. Warenkunde und Hygienevorschriften, Verkaufspsychologie und Reklamationsabwicklung, Verkaufsförderung und Werbung, aber auch das Herstellen von Gerichten und die Gestaltung von Büfets wollen beherrscht sein.



Mit Bestehen der Abschlussprüfung ist der erste Schritt in ein erfolgreiches Berufsleben getan: staatlich anerkannte Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei.



BACK-DIR-DEINE-ZUKUNFT

MEHR ALS NUR

EIN JOB

Attraktive Berufe im
Bäckerhandwerk



BERUFE

MIT ZUKUNFT

Das Bäckerhandwerk ist heute ein moderner und angesagter Beruf. Jetzt und in Zukunft sichert das Bäckerhandwerk mit seinen leckeren Backwaren ein Stück Ess- und Lebensqualität.

In rund 15.000 Bäckereibetrieben mit ca. 45.000 Verkaufsstellen erwirtschaften eine viertel Million Menschen einen Gesamtumsatz von rund 12 Milliarden Euro! Damit zählt das Bäckerhandwerk zur Spitzengruppe der deutschen Handwerksberufe.

Weit mehr als 30.000 junge Menschen haben sich aus guten Gründen für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk entschieden. Damit gehört das Bäckerhandwerk auch zu den Top-Ausbildern des Handwerks!

Dieser Info-Flyer gibt dir einen ersten Eindruck davon, wie vielfältig die Weiterbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen für Bäckermeister/innen und Bäckereifachverkäuferinnen sind. Basis ist eine fachlich solide Ausbildung im Bäckerhandwerk, die als Karrieresprungbrett dient.



Gut zu wissen

NUR WAS

FÜR MACHER

Wer Bäcker/in werden will, muss ganz schön was drauf haben und neben handwerklichem Geschick auch die Theorie beherrschen. Denn in der 3-jährigen Ausbildungszeit werden dir in der Berufsschule u.a. Kenntnisse der Backwarentechnologie, technische Mathematik sowie Wirtschafts- und Sozialkunde vermittelt.



In der Bäckerei arbeitest du im Team. Das muss Hand in Hand gehen, denn die Produktionsschritte zur Herstellung von Brot, Kleingebäck, Torten, Süßspeisen, Snacks und vielem mehr müssen stets aufeinander abgestimmt werden. Begleitend erhältst du eine theoretische Ausbildung mit Themen wie Umweltschutz, Hygiene sowie die Anwendung von Informations- und Kommunikationstechniken.

Nach erfolgreicher Gesellenabschlussprüfung hast du die erste Sprosse der Erfolgsleiter erklommen: staatlich anerkannte/r Bäcker/in.

Klasse Ausbildung Bäcker/in

DER KARRIERE SIND

KEINE GRENZEN GESETZT

Mit dem Gesellenbrief in der Tasche kannst du das nächste Ziel ins Auge fassen: Meister im deutschen Bäckerhandwerk. Dazu bedarf es praktischer Erfahrung und der Vorbereitung auf die Meisterprüfung an einer Fachschule. Als Bäckermeister/in bist du berechtigt, ein Bäckereiunternehmen selbstständig zu führen und junge Menschen auszubilden!

Als nächste Stufe ist die Qualifikation zum/r Betriebswirt/in des Handwerks (BDH) möglich. Dazu sind fundierte Kenntnisse u.a. in Organisation und Planung, Marketing, Finanz- und Rechnungswesen sowie Personalführung nachzuweisen.

Wer's ganz schnell mag: den Meisterkurs und die Fortbildung zum Betriebswirt des Handwerks kannst du auch kombinieren.

HOCHSCHUL- ODER

FACHHOCHSCHULSTUDIUM

Mit dem Meisterbrief erwirbst du die Zugangsberechtigung zum Studium von z. B. Lebensmitteltechnik mit den Schwerpunkten Bäckertechnik, Ökotrophologie und Lebensmitteltechnologie an einer Fachhochschule bzw. in manchen Bundesländern auch an einer Uni.



DEUTSCHE BÄCKER

SIND GEFRAGT

- WELTWEIT

Mit einer der weltweit besten Ausbildungen sind deutsche Bäcker auch weltweit gefragt: in Hotels, Restaurants und auf Kreuzfahrtschiffen.

Bereits während der Ausbildung kannst du ein Auslandspraktikum machen – die Zeit wird übrigens auf die Ausbildung angerechnet.

Aber auch die Karriere als selbstständiger Bäckermeister mit einem eigenen Fachgeschäft ist ein erstrebenswertes Ziel. Ebenso gibt es gute Chancen, ein Fachgeschäft zu übernehmen, da viele Betriebe zur Übernahme anstehen. Du kannst aber auch dein Wissen und deine Erfahrung vermitteln und Betriebsberater, Qualitätsprüfer oder Fachlehrer werden.

Nach mehrjähriger Gesellentätigkeit und einer entsprechenden Weiterbildung können Gesellen als Technische(r) Betriebsleiter/Backstubenleiter/-in eine leitende, verantwortungsvolle Position übernehmen.

Weiterbildung plus Aufstiegs-Chancen

... UND AB DIE

POST

Einfach abtrennen und ausfüllen!



Attraktive Berufe im
Bäckerhandwerk

MEHR ALS NUR
EIN JOB

