



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

Berufsbildungswerk:
Wege in die Arbeitswelt



**FACHPRAKTIKER/IN
IM BÄCKERHANDWERK**



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

FACHPRAKTIKER/IN IM BÄCKERHANDWERK



DIAKOVERE Annastift Leben und Lernen gGmbH
Berufsbildungswerk (BBW)
Wölfeler Straße 60
30539 Hannover

berufsbildungswerk@annastift.de
annastift-berufsbildungswerk.de
facebook.com/annastift.berufsbildungswerk

Dieses Angebot wird finanziert
durch die:



Bundesagentur für Arbeit
Regionaldirektion
Niedersachsen-Bremen

Typische Tätigkeiten

- Brot, Brötchen und Partygebäcke herstellen
- Kleingebäck, Kuchen und Torten herstellen
- Handhaben von Maschinen und Geräten
- Reinigung des Arbeitsplatzes/der Backstube

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre in Kooperation mit Betrieben

Was lernt man?

- Herstellen und Verarbeiten von Überzügen, Füllungen und Cremes
- Lagern und kontrollieren von Lebens- und Betriebsmitteln sowie von Verpackungsmaterialien
- Wareneinsatz- und Mengenerrechnungen
- Qualitätssicherung und Verkauf der fertigen Produkte

Ist ein bestimmter Schulabschluss nötig?

- Nein. Der Hauptschulabschluss wird empfohlen

Wo gibt es Arbeitsplätze?

- Landbäckerei
- Großbäckerei
- Backfabriken