



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

Berufsbildungswerk Wege in die Arbeitswelt



**FACHPRAKTIKER/-IN
BÄCKER**



DIAKOVERE
ANNASTIFT
LEBEN UND LERNEN

FACHPRAKTIKER/IN BÄCKER



DIAKOVERE Annastift Leben und Lernen
gGmbH Berufsbildungswerk
An der Weidenkirche 10
30539 Hannover

www.diaovere.de/lernen-wachsen/berufsbildungswerk/



Folge uns auf [facebook.com/annastift.berufsbildungswerk](https://www.facebook.com/annastift.berufsbildungswerk)
Folge uns auf Instagram: [annastift_berufsbildungswerk](https://www.instagram.com/annastift_berufsbildungswerk)

Dieses Angebot wird gefördert:



Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Hannover

bringt weiter.

Typische Tätigkeiten

- Herstellen und Anrichten von Brotwaren und Kuchen
- Backen
- Lagerung von Lebensmitteln
- Einkauf von Waren
- Küchen- und Nebenräume reinigen

Ausbildungsdauer

- 3 Jahre

Was lernt man?

- Einhalten von Hygienevorschriften
- Lebensmittel vorschriftsmäßig lagern
- Bedienen von Maschinen und Geräten
- Reinigungsstandards umsetzen
- Teigherstellung
- Dekorieren und Garnieren
- Reinigung von Arbeitsgeräten

Deine Interessen

- Handwerkliches Geschick
- Interesse an Maßeinheiten
- Hygiene
- Umgang mit Lebensmitteln

Wo gibt es Arbeitsplätze?

- In handwerklichen Betrieben
- In industriellen Großbäckereien
- In der Produktion
- In Fachgeschäften
- In der Gastronomie
- Im Cateringbereich