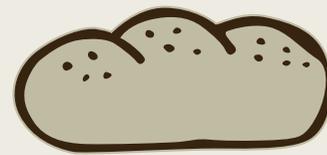




Ich werde Bäcker/in



Bäckerei Sinker

Kommt vorbei, schaut euch um und
lasst euch von uns berichten:

Jeden Mittwoch 11.45 bis 12.30 Uhr

Tag der offenen Backstube

(auch Eltern willkommen!)

Vereinbart ein Praktikum! Das hilft euch bei der
Entscheidung für oder gegen den Beruf. Und
bringt euch Pluspunkte bei der Bewerbung!

Bäckerei Sinker

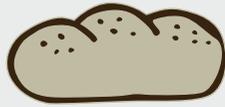
70806 Kornwestheim

Am Mühlbach 4

07141/1234567

Mehr Informationen gibt es unter:

back-dir-deine-zukunft.de



Bäckerei Sinker

Wir sind die Spezialisten
für Sauerteig und Brot -
Hefezopf und Törtchen

So steht es im Ausbildungsprofil:

„Bäcker und Bäckerinnen stellen vielfältige,
anspruchsvolle ernährungs-, genuss- und
gesundheitsorientierte Backerzeugnisse her.

Sie arbeiten und gestalten selbstständig und im Team.

Sie präsentieren ihre Produkte, beraten
und bedienen Kunden.“

Wir tun etwas mit den Händen. Wir sehen sofort, ob
unser Produkt gelungen und die Kundschaft zufrieden
ist. Wir können gestalten und experimentieren.

Wer Meister seines Fachs ist, kann sich
selbstständig machen.



Bäcker/innen müssen sehr früh aufstehen, haben
dann frei, wenn andere noch arbeiten und gehen
früh schlafen.

Ein typischer Ausbildungstag:

- 4.00 Arbeitsbeginn für Azubis, Besprechung
- 4.30 Brotteig fürs Gären portionieren
- 5.00 Brötchen backfertig machen
- 6.30 Bleche reinigen
- 7.00 Frühstückspause, Einweisungen, Theorie
- 8.15 Kleingebäck verzieren
- 9.15 Rohstofflieferungen annehmen
- 11.00 Sauerteig ansetzen
- 11.45 Arbeitsheft führen, Rezepte lernen
- 12.30 Feier „abend“

