



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Der Ausbildungsberuf Bäcker/-in

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de



Berufe unter der Lupe: der Ausbildungsberuf Bäcker/-in

Nach einem Beitrag von Andreas Griese, Solingen

Arbeitswelt und Beruf

Das Berufsbild Bäcker/-in kennenlernen, sich mit den Ausbildungsbedingungen und Ausbildungsvoraussetzungen auseinandersetzen, eigene Fähigkeiten einschätzen und den berufsspezifischen Anforderungen gegenüberstellen

Wissenswertes zum Ausbildungsberuf Bäcker/-in

Der Bäckerberuf ist ein anerkannter **Ausbildungsberuf**. Die Ausbildung dauert in der **Regel 3 Jahre**. Sie kann aber auch unter bestimmten Voraussetzungen (beispielsweise beim Vorliegen der mittleren Reife oder des Abiturs oder besonders guter Leistungen) verkürzt werden. Es handelt sich um eine **duale Ausbildung**, die im Wechsel im **Betrieb** und in der **Berufsschule** stattfindet.

Ein bestimmter Schulabschluss ist nicht vorgeschrieben, doch von den Betrieben wird in der Regel mindestens ein **Hauptschulabschluss** erwartet.

Der Beruf und die Ausbildung eignen sich für Jugendliche, die gerne mit Lebensmitteln arbeiten und **geschickt** mit den **Händen** sind. Wichtig ist auch ein Sinn fürs Dekorieren und für Ästhetik, denn Kuchen und Gebäck sollen ansprechend aussehen. In diesem Beruf ist zudem auch Kreativität gefragt. Der Bäckerberuf ist nur etwas für **Frühaufsteher**, denn Bäcker fangen bereits sehr früh mit der Arbeit an. **Mathematik** ist ein wichtiges Schulfach, denn die Mischungsverhältnisse müssen berechnet werden und Gewichtsangaben sind umzurechnen.

Bäcker müssen nicht nur früh aufstehen, sondern teilweise auch am Wochenende arbeiten. Sie **arbeiten** lange **im Stehen**. Manchmal müssen sie auch schwer heben. Sie sollten daher über eine gute körperliche Konstitution verfügen.

Bäcker sind nicht nur in **handwerklichen Bäckereien**, sondern sind auch in **industriellen Großbäckereien**, in der **Gastronomie**, in **Hotels** und im **Cateringbereich** tätig.

Die Ausbildungsvergütung beträgt im ersten Ausbildungsjahr 485 € (Handwerk) und 603–706 € (Industrie). Sie steigt im zweiten Ausbildungsjahr auf 620 € (Handwerk) und 683–858 € (Industrie). Im dritten Ausbildungsjahr erhalten die Auszubildenden, die in der Kurzform auch Azubis genannt werden, 750 € (Handwerk) und 797–1015 € (Industrie).

In der Berufsschule beschäftigen sich die Auszubildenden mit den verschiedenen **Zutaten**, die für Brot, Brötchen und Kuchen benötigt werden. Die **Bestimmung von Mischungsverhältnissen** und die **Umrechnung von Gewichtseinheiten** sowie verschiedene **Gärungsprozesse** bilden ebenfalls wichtige Schwerpunkte. Zudem werden dort die **Hygienevorschriften** thematisiert.

Im **Betrieb** steht dann die Praxis, die **Arbeit in der Backstube**, im Vordergrund.

Didaktisch-methodische Hinweise

Am Ende der Schullaufbahn steht der Übergang in einen Ausbildungsbereich. Viele Schülerinnen und Schüler sehen oftmals keine **Perspektive** für ihren weiteren **beruflichen Werdegang**. Manchmal ist es mangelndes Interesse, Antriebslosigkeit oder Frust, die die Jugendlichen daran hindern, sich mit den Details für die naheliegende Zukunft auseinanderzusetzen. Aus diesem Grund soll der Beitrag einen **Einblick in einen möglichen Ausbildungsberuf** geben. Die Schülerinnen und Schüler erfahren sämtliche Ausbildungsbedingungen (von der Kleidung über die Anforderungen bis hin

zum Verdienst), sodass sie sich vom Beruf des Bäckers ein gutes Bild machen können. Durch den Vergleich mit den eigenen Fähigkeiten können sie herausfinden, ob der Bäckerberuf eine mögliche Perspektive für sie darstellt.

Möglichkeiten zur **Differenzierung** ergeben sich bei diesem Unterrichtsvorhaben vor allem durch die Tiefe, in der die jeweiligen Aspekte recherchiert und behandelt werden. Weitere Hinweise zur Differenzierung sind auf den einzelnen Hinweisseiten zu finden.

Zu den Materialien im Einzelnen

Anhand des **Lückentextes M 1** erhalten die Schülerinnen und Schüler einen Einblick in den Bäckerberuf. Im anschließenden **Rollenspiel** festigen sie ihr Wissen und diskutieren weitere Aspekte dieses Berufs.

Mithilfe von dem **Arbeitsblatt M 2** finden die Jugendlichen heraus, ob sie für den Bäckerberuf geeignet sind. Dazu nehmen sie in einer Ankreuzaufgabe ihre eigenen **Fähigkeiten** unter die Lupe. Diese vergleichen sie dann mit den **beruflichen Anforderungen**. Zudem machen sie sich Gedanken darüber, bei welchen Arbeiten die im Bäckerhandwerk geforderten Fähigkeiten wichtig sind.

Das Material **M 3** thematisiert anhand eines Informationstextes die **Aufgaben, Regeln** und **Tätigkeitsstätten** des Bäckers. Die Überprüfung und Festigung der durch den Text vermittelten Inhalte erfolgt, indem die Jugendlichen Aussagen überprüfen. Dabei gilt es, ein Lösungswort zu finden.

Verschiedene **Aspekte der Ausbildung (Gehalt, Anforderungen, Dauer)** bilden auf dem **Arbeitsblatt M 4** den Schwerpunkt. Die Schülerinnen und Schüler erstellen mithilfe dieser Informationen einen kurzen **Steckbrief** über das Berufsbild des Bäckers. Zudem interpretieren sie eine Grafik (Kreisdiagramm). Sie finden so heraus, welche beiden Schulabschlüsse Bäcker am häufigsten haben.

Um Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten geht es in dem **Material M 5**. Die Lernenden schätzen **Ausbildungsalternativen** zum Bäckerberuf wie Konditor, Bäckereifachverkäufer und Fachkraft für Lebensmitteltechnik ein. Sie informieren sich über die **Weiterbildung zum Meister**.

Materialübersicht

- M 1 Von Brot, Brötchen und Torten – das Berufsbild des Bäckers
- M 2 Passt der Bäckerberuf zu mir? – die eigenen Fähigkeiten erkunden
- M 3 Mehr als nur Brot backen! – die Aufgaben eines Bäckers
- M 4 So läuft's! – die Ausbildung unter der Lupe
- M 5 Weiter geht's! – Alternativen und Weiterbildung

Internet

www.beroobi.de/berufe/baecker/

Sehr ansprechend aufbereitete Informationen für Jugendliche werden auf dieser Seite angeboten. Durch kurze Videoclips erhalten die Schüler einen direkten Einblick in den Beruf.

www.berufenet.arbeitsagentur.de/berufe/

Auf dieser Seite werden verschiedene Berufe mit Ausbildungsbedingungen und Voraussetzungen beschrieben.

www.back-dir-deine-zukunft.de/

Sehr jugendgerecht und ansprechend gestaltet bietet diese Seite sämtliche Informationen rund um die Ausbildung zum Bäcker und Bäckereifachverkäufer.

Bezugsquellen und Institutionen

Arbeitsmaterialien zum Bäckerberuf sind über das Berufsinformationszentrum der Bundesanstalt für Arbeit kostenlos und im Klassensatz erhältlich. Dies gilt für viele weitere Berufe.



SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

Auszug aus:

Der Ausbildungsberuf Bäcker/-in

Das komplette Material finden Sie hier:

School-Scout.de

