

**Du ...**

**... bist nicht ungeschickt?**

**... hast Spaß an Technik?**

**... arbeitest gerne im Team?**

**... suchst einen Beruf mit guten Aus-  
sichten und Aufstiegsmöglichkeiten?**

**Dann bewirb dich um eine  
Ausbildung im Handwerk!**

**DAS HANDWERK**  
DIE WIRTSCHAFTSMACHT. VON NEBENAN.

"Fußball und Handwerk haben viel ge-  
meinsam. Wie im Fußball ist auch im  
Handwerk eine gute Ausbildung die  
wichtigste Voraussetzung, um erfolg-  
reich zu sein. Genau das leistet das  
Handwerk in Deutschland mit seinem  
großen Ausbildungsengagement. Außer-  
dem bietet das Handwerk, genau wie  
der Fußball, allen Jugendlichen die  
Chance zu zeigen, was in ihnen steckt."

*Jürgen Klopp, ehemaliger Fußballprofi, Fußballtrai-  
ner*



*Bildung, die Perspektiven  
schafft: BBZ Schleswig*

**Weitere Informationen  
finden Sie auf der Home-  
page des BBZ:**

<http://www.bbzsl.de>

**Kontakt:**

B. Heideking

(Koordinator Gewerbe B)

04621-9660-207

[hei@bbzsl.de](mailto:hei@bbzsl.de)

**Berufliches  
Gymnasium:**  
Ernährung  
Technik  
Wirtschaft  
Gesundheit und  
Soziales

**Berufsfachschule:**  
Technik  
Wirtschaft  
Gesundheit und  
Ernährung  
Sozialwesen  
Sozialpädagogik  
Kaufmännische Assis-  
tenten

**Berufsschule:**  
Gewerblich  
Kaufmännisch  
Sozialwirtschaftlich  
Agrarwirtschaftlich

**Berufsvorbereitung**

**Fachoberschule:**  
Technik  
Wirtschaft

**Fachschule für  
Sozialwesen:**  
Sozialpädagogik  
Heilerziehungspflege

**Weiterbildung**



**Bürozeiten:**  
Mo.—Fr.  
7:00—13:00 Uhr  
Mo., Di. und Do.  
14:00—16:30 Uhr



**Bäcker\_in  
Bäckereifachverkäufer\_in**



**Bäcker\_innen** stellen Brot, Brötchen, Kuchen, feine Backwaren (z.B. Bienenstich) und Dauerbackwaren (z.B. Kekse, Zwieback etc.) her. Beschäftigt sind sie überwiegend in kleinen, privaten Bäckereibetrieben wo sie oft auch den Verkauf und die Bewirtung der Gäste übernehmen. Weiterhin arbeiten Bäcker/-innen in Großbäckereien.

**Bäckereifachverkäufer\_innen** verkaufen Brot und Backwaren, zum Teil auch kleine Imbisse. Sie bedienen und beraten Kunden, präsentieren ihre Waren und halten den Verkaufsraum sauber. Sie sind vorwiegend in Bäckereien und Einzelhandelsgeschäften tätig. Darüber hinaus können sie auch in der Gastronomie beschäftigt sein, vorrangig bei Catering-Unternehmen oder in Hotels.



Bäcker\_innen und Bäckereifachverkäufer\_innen beginnen in den frühen Morgenstunden mit der Arbeit oder arbeiten abends bis Ladenschluss, sie arbeiten im Team und gehen mit modernen Maschinen und Technologien um.

Die Ausbildung erfolgt **dual**, im Betrieb und in der Berufsschule, sie dauert drei Jahre.

Im Berufsbildungszentrum Schleswig vermitteln wir Ihnen in 13 Lernfeldern die theoretischen Grundlagen zur Herstellung von Backwaren, die durch praktische Übungen in der schuleigenen Backstube vertieft werden. Die Bäckereifachverkäufer/-innen arbeiten in der Backstube mit und bekommen so einen praktischen Einblick in die Herstellung der Backwaren.

Die **Bäcker\_innen** erlernen:

- die Wirkung der Zutaten auf die Teige und Gebäcke,
- die Herstellung von feinen Backwaren aus Teigen,
- die Herstellung von Weizengebäcken,
- die Herstellung von Sauerteig sowie roggenhaltigen Gebäcken, Schrot- und Spezialbroten,
- die Herstellung von Feinen Backwaren aus Massen, Torten und Desserts.
- die Herstellung von Snacks und kleinen Gerichten.

Die **Verkäufer\_innen** erlernen

- die Waren kundenorientiert sowie fachlich fundiert zu verkaufen,
- die Produkte verkaufsfördernd zu präsentieren,
- den Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsaktionen zu fördern.

Nach eineinhalb Jahren der Ausbildung findet eine theoretische und praktische **Zwischenprüfung** statt. Die Ausbildung wird nach drei Jahren mit der **Gesellenprüfung** abgeschlossen (Theorie und Praxis).



Angehende Bäckereifachverkäuferinnen beim Verkauf von Christstollen im BBZ, Dezember 2013

Parallel zur Ausbildung ist es möglich, **zusätzliche Abschlüsse** zu erwerben:

- Wer bei Ausbildungsbeginn den Ersten allgemeinbildenden Schulabschluss (Hauptschulabschluss) besitzt, kann unter bestimmten Voraussetzungen ohne zusätzliche Prüfung gemeinsam mit dem Abschlusszeugnis einen dem Mittleren Schulabschluss gleichwertigen Abschluss erhalten.
- Wer bereits bei Ausbildungsbeginn den Mittleren Schulabschluss besitzt, kann während des zweiten und dritten Ausbildungsjahres die Fachhochschulreife in Form einer Abendschule erwerben.