

Berufsschule – Duale Berufsausbildung

Bäcker*in und Bäckereifachverkäufer*in

Die Ausbildung

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 Ausbildung erfolgt **dual**, im Betrieb und in der Berufsschule (**BBZ** Schleswig).

Die Bäcker*innen erlernen

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



Die Verkäufer*innen erlernen

- ▶ Waren kundenorientiert sowie fachlich fundiert zu verkaufen
- ▶ Produkte verkaufsfördernd zu präsentieren
- ▶ Umsatz und Kundenbindung durch Verkaufsfaktionen zu fördern

Dauer der Ausbildung

- ▶ 3 Jahre

BERUFSBILDUNGSZENTRUM Schleswig

Bernd Heideking
Flensburger Str. 19 b
24837 Schleswig

+49 4621 9660-207
hei@bbzsl.de
E 1.06

Alle Bildungsangebote am BBZ Schleswig:

- ▶ **Berufliches Gymnasium**
 - Ernährung
 - Technik
 - Wirtschaft
 - Gesundheit
 - Erziehungswissenschaft
- ▶ **Fachschulen**
 - Sozialpädagogik
 - Heilerziehungspflege
 - Wirtschaftsinformatik
- ▶ **Berufsschule**
 - Handwerk
 - Hauswirtschaft
 - Gartenbau & Landwirtschaft
 - Wirtschaft & Verwaltung
- ▶ **Fachoberschule**
 - Technik
 - Wirtschaft
- ▶ **Berufsfachschule**
 - Technik
 - Wirtschaft
 - Gesundheit & Ernährung
 - Sozialwesen
 - Sozialpädagogik
 - Kaufm. Assistenten
- ▶ **Berufsvorbereitung**
 - Ausbildungsvorbereitung SH
 - Berufsvorbereitende Maßnahmen
- ▶ **Berufliche Weiterbildung**
 - Qualifikation für eine sichere berufliche Zukunft

Wir gestalten Schule und ermöglichen Qualifikationen für eine sich ständig verändernde Berufswelt.



Regionales BERUFSBILDUNGSZENTRUM SCHLESWIG

des Kreises Schleswig-Flensburg
Rechtsfähige Anstalt des
öffentlichen Rechts



Weitere Info:
Bernd Heideking
+49 4621 9660-207

fb bbzsl
www.bbzsl.de
hei@bbzsl.de

Flensburger Straße 19 b
24837 Schleswig
+49 4621 9660-0
+49 4621 9660-901

Bürozeiten:
Mo. – Fr. 7:30 – 13:00 Uhr
Mo. | Di. | Do. 14:00 – 15:30 Uhr



Berufsschule – Duale Berufsausbildung

Prüfungen und Abschlüsse

Nach eineinhalb Jahren findet in beiden Ausbildungen eine theoretische und praktische Zwischenprüfung statt. Die Ausbildungen werden jeweils nach drei Jahren mit der Gesellenprüfung abgeschlossen (Theorie und Praxis).

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

- 1 Wer bei Ausbildungsbeginn den Ersten allgemeinbildenden Schulabschluss besitzt, kann unter bestimmten Voraussetzungen ohne zusätzliche Prüfung gemeinsam mit dem Abschlusszeugnis den **Mittleren Schulabschluss** erhalten.
- 2 Wer bereits bei Ausbildungsbeginn den Mittleren Schulabschluss besitzt, kann während des zweiten und dritten Ausbildungsjahres die **Fachhochschulreife am BBZ** Schleswig abends erwerben.

Sie ...

- ▶ sind handwerklich geschickt?
- ▶ haben Spaß an Technik?
- ▶ arbeiten gerne im Team?
- ▶ suchen einen Beruf mit guten Perspektiven und Aufstiegsmöglichkeiten?

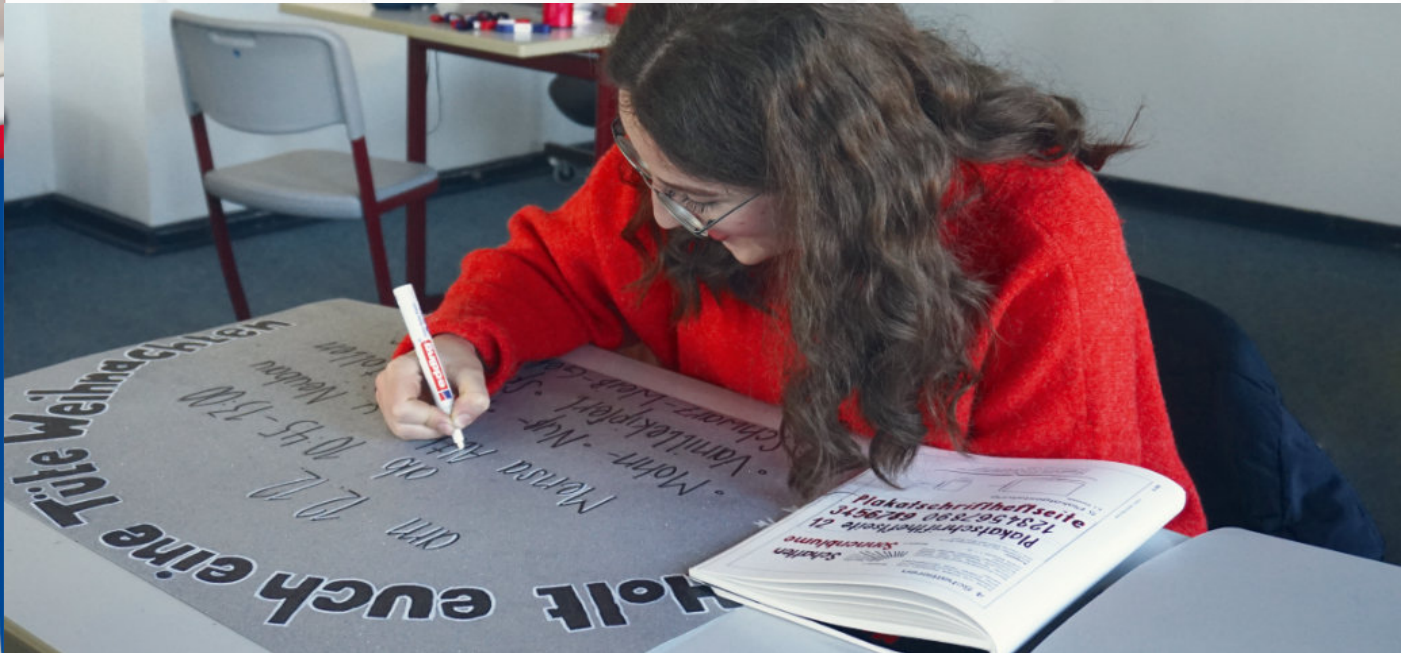
Dann bewerben Sie sich um eine Ausbildung im Handwerk!

„Fußball und Handwerk haben viel gemeinsam. Wie im Fußball ist auch im Handwerk eine gute Ausbildung die wichtigste Voraussetzung, um erfolgreich zu sein. Genau das leistet das Handwerk in Deutschland mit seinem großen Ausbildungsengagement. Außerdem bietet das Handwerk, genau wie der Fußball, allen Jugendlichen die Chance zu zeigen, was in ihnen steckt.“

Jürgen Klopp, ehemaliger Fußballprofi, Fußballtrainer

Aktuelle Informationen
und Perspektiven unter

www.bbzsl.de



Duale Berufsausbildung
Berufsschule

Bäcker*in und
Bäckereifachverkäufer*in