

# Profil

Das Berufsprofil Bäcker gehört zu einem der traditionsreichsten Berufe im Handwerk. Verstaubt ist er deshalb aber noch lange nicht. Wie würde ein Tag ohne Brot oder Brötchen beginnen? Wir sind das Brotland schlechthin. Daher wird die Ausbildung zum Bäcker auch international hoch anerkannt. Als Bäcker stellt man aber nicht nur Brot und Brötchen, sondern auch feine Backwaren, Snacks, Kuchen und Torten sowie kleine Gerichte her. Neben handwerklichem Können sind auch Fähigkeiten im Marketing und eine Spürnase für Trends Voraussetzung. Um die einzelnen Produkte täglich frisch zu backen, müssen verschiedene Rohstoffe in der exakten Zusammensetzung und mit dem richtigen Verfahren verarbeitet werden. Oberstes Ziel ist es, die Produkte fortwährend in der gleichen Qualität zu produzieren, um die Kunden stets zu verwöhnen.

Nicht zuletzt ist auch etwas technisches Know-how gefragt. Längst haben automatische Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronische Backöfen Einzug in moderne Bäckereien gehalten. Nur so können die anfallenden vielfältigen Aufgaben bewältigt werden.

Am Adolph-Kolping-Berufskolleg werden bezirksübergreifend Bäckerinnen und Bäcker in kleinen Klassen ausgebildet, wodurch eine individuelle Förderung umgesetzt werden kann.

Fachlehrerteams mit praktischer Berufserfahrung sowie die voll ausgestattete Backstube in der Schule ermöglichen eine praxisnahe Ausbildung. Zur optimalen Begleitung der Ausbildung dient die Vernetzung von Betrieben, Innung, Handwerkskammer und Berufsschule. Die Zwischen- und Abschlussprüfungen werden ebenfalls bei uns in der Schule durchgeführt und gemeinsam mit den Lehrerinnen/Lehrern und Ausbilderinnen/Ausbildern organisiert, beurteilt und weiterentwickelt. Zur bestmöglichen Prüfungsvorbereitung nehmen die Auszubildenden vor der Prüfung an einem dreiwöchigen Blockunterricht teil.

# Abschluss

Der Bildungsgang Bäcker/Bäckerin endet mit dem Berufsabschluss nach Landesrecht. Der/Die Auszubildende legt die Abschlussprüfung vor der Handwerkskammer in einem schriftlichen und praktischen Prüfungsteil ab und kann damit die Berufsbezeichnung Bäckerin/Bäcker tragen und erhält den Gesellen/innen Brief.

# Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert drei Jahre, sie kann ggf. in Abstimmung mit dem Ausbildungsbetrieb auf Antrag bei der Handwerkskammer verkürzt werden.

# Kosten

Der Schulbesuch ist kostenfrei. Die Lernmittel werden nach den gültigen Bestimmungen des Lehrmittelfreiheitsgesetzes bis auf einen festgelegten Eigenanteil von der Schule gestellt.

# NMGB

## Bäcker/Bäckerin

# Kontakt

Adolph-Kolping-Berufskolleg  
Schule der Sekundarstufe II der Stadt Münster  
Lotharingerstraße 30 / 48147 Münster

Tel.: 0251 / 4 82 47- 0 (Schulverwaltung)  
e-Mail: [info@adolph-kolping-berufskolleg.de](mailto:info@adolph-kolping-berufskolleg.de)  
[www.akbkms.de](http://www.akbkms.de)

Die Schulverwaltung ist geöffnet:  
Mo. bis Do. 7.30 -14.30 Uhr  
Fr. 7.30-13.00 Uhr



# Struktur der Ausbildung

Grundlage der schulischen Ausbildung ist der Rahmenlehrplan. Danach erfordert es die Zielsetzung der Berufsausbildung die Inhalte in Lernfeldern aufzuteilen und diese fächerübergreifend und praxisnah auszurichten. Durch diesen handlungsorientierten Ansatz werden die Schülerinnen und Schüler zum selbstständigen Planen, Durchführen und Beurteilen von berufsbezogenen Arbeitsaufgaben im Rahmen ihrer Berufstätigkeit befähigt.

## Berufsbezogener Lernbereich

Die Inhalte der Lehrpläne sind in Lernfeldern auf die drei Ausbildungsjahre verteilt. Die genaue Bezeichnung und Einteilung entnehmen Sie der folgenden Ansicht:

### Unterstufe (Grundstufe):

- ▶ Unterweisen einer neuen Mitarbeiterin/eines neuen Mitarbeiters
- ▶ Herstellen einfacher Teige/Massen
- ▶ Gestalten, Werben, Beraten und Verkaufen
- ▶ Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen

### Mittelstufe (Fachstufe 1):

- ▶ Herstellen von Weizenbrot und Weizenkleingebäcken
- ▶ Herstellen von Backwarensnacks
- ▶ Herstellen und Verarbeiten von Sauerteig
- ▶ Herstellen von roggenhaltigem Brot und Kleingebäcke

### Oberstufe (Fachstufe 2):

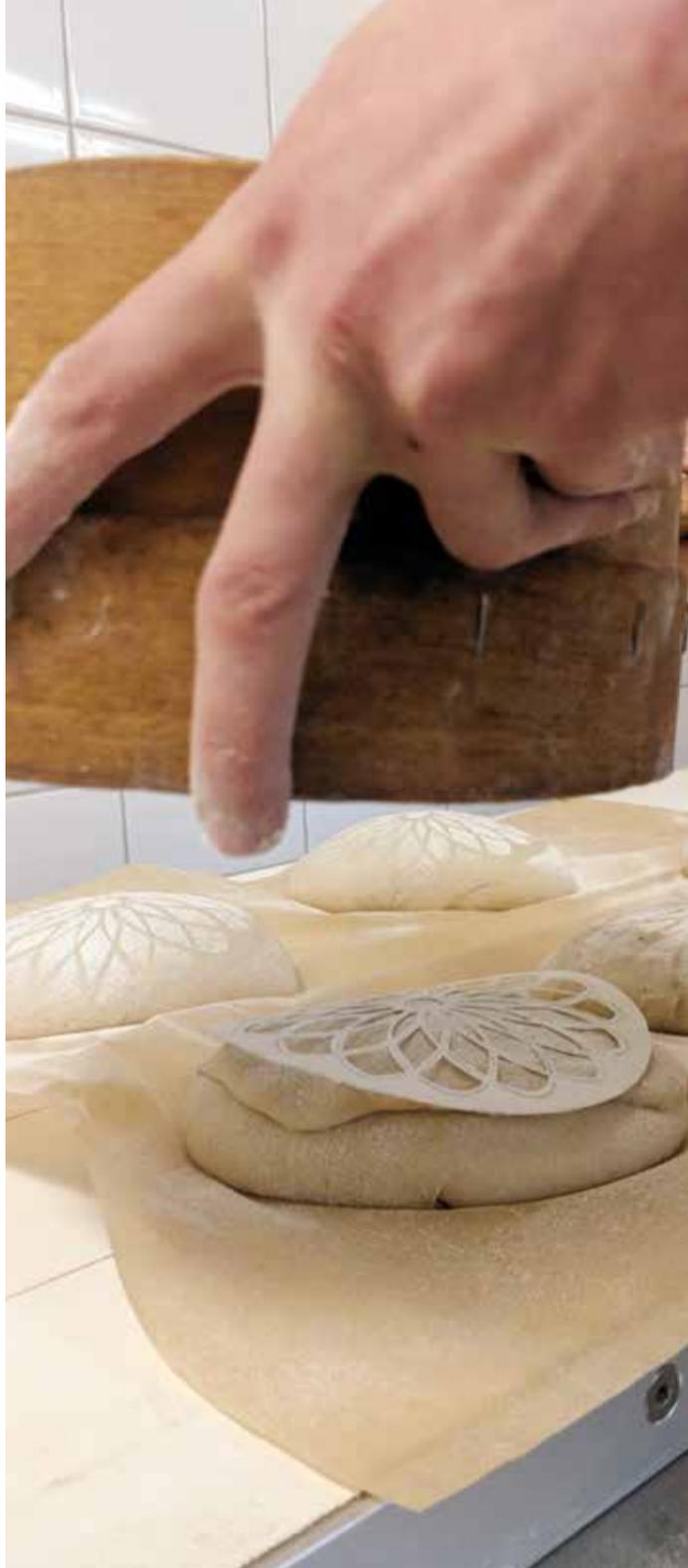
- ▶ Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten
- ▶ Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen
- ▶ Herstellen von Torten und Desserts
- ▶ Herstellen von kleinen Gerichten
- ▶ Planen und Durchführen einer Aktionswoche

Des Weiteren gehört Wirtschafts- und Betriebslehre zum Berufsbezogenen Lernbereich und ist ebenfalls Teil der theoretischen Abschlussprüfung.

### Berufsübergreifende Lernbereiche:

- ▶ Deutsch/Kommunikation
- ▶ Politik/Gesellschaftslehre
- ▶ Sport/Gesundheitsförderung
- ▶ Religionslehre

Im Differenzierungsbereich wird das Fach Datenverarbeitung angeboten.



# Bewerbung

Zunächst benötigen Sie einen Ausbildungsbetrieb mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag abschließen. Ein vorheriges Praktikum ist zu empfehlen aber keine Pflicht.

Die Bewerbung für den Bildungsgang Bäckerin/Bäcker erfolgt über die Schüler-Online-Anmeldung ([www.schueleranmeldung.de](http://www.schueleranmeldung.de)).

Verlassen Sie die Sekundarstufe I (5-10 Schuljahr) erhalten Sie von Ihrer abgehenden Schule ein Passwort, mit dem Sie sich einloggen und anmelden können. Sind Sie schon länger aus dem Schulbereich entlassen und haben kein Passwort erhalten, wird bei einer Neuanmeldung automatisch ein neues Passwort generiert.

