



Ausbildung zum/zur Bäcker/in - Konditor/in

Bei uns verdienst Du Deine ersten Brötchen!

5 Gründe, warum Du Deine Ausbildung bei uns machen solltest:

1. Als Mitglied des „Scherf-Teams“ genießt Du ein Arbeitsklima, in dem Du dich wohl fühlst!
2. Du wirst von hochqualifizierten Ausbildern betreut!
3. Auch wenn es einmal nicht so läuft, nehmen wir Dich an die Hand!
4. Du bekommst eine faire Chance Karriere zu machen, auch nach Deiner Ausbildung!
5. In internen Schulungen lernst Du über den gesetzlichen Ausbildungsrahmen dazu!

Wie die Ausbildung weiter geht...

Wir bieten Dir eine solide Ausbildung im Lebensmittelhandwerk mit der Chance, Schritt für Schritt auf der Karriereleiter nach oben zu steigen.

Bewirb Dich bei uns um einen der begehrten Ausbildungsplätze – Traumnoten und Art des Schulabschlusses sind dabei nicht die Hauptkriterien; vielmehr erwarten wir motivierte, engagierte und zuverlässige Persönlichkeiten, die Mitglied des „Scherf-Teams“ werden möchten. In unserem Traditionsunternehmen bietet sich Dir auch nach der Ausbildung die Möglichkeit der Weiterbildung, um einer/eine der Besten der Branche zu werden.

Zu den Ausbildungsfakten >>>



Bäcker/in & Konditor/in

Du hast Lust auf einen sicheren Arbeitsplatz und gute Karrierechancen?

Du bist kreativ und handwerklich begabt? Und es stört Dich nicht, früh aufzustehen?

Wenn Du einen Haupt-, Real- oder Gesamtschulabschluss hast oder anstrebst, bist Du bei uns genau richtig. Die Ausbildung zum/zur Bäcker/-in ermöglicht es Dir sogar die Meisterprüfung im Bäckereihandwerk abzulegen. So wirst du Meister in einem Handwerk mit langer Tradition, das auch heute noch eine Zukunft hat – denn frische, handwerklich gefertigte Backwaren sind immer gefragt.

Du bist der „Held der Nacht“, denn während andere noch schlafen, backst Du die Grundlagen, um täglich Tausende von Menschen mit frischem Backwerk verwöhnen zu können: Brot, Brötchen, Kleingebäck oder feine Backwaren. Eigeninitiative, Verantwortung und Kreativität sind dabei die Schlüsselkompetenzen.

Die Ausbildungsinhalte:

Ausbildungsdauer:

- 3 Jahre
- Umsetzung von Hygienevorschriften
- Umgang mit Informations- und Kommunikationstechniken
- Vorbereitung von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team
- Durchführung von qualitätssichernden Maßnahmen
- Handhabung von Anlagen, Maschinen und Geräten

- Herstellung von klassischen Backwaren wie Brot und Brötchen, Feinbackwaren und Kleingebäck vom Rohstoff bis zur fertigen Backware: Zusammenstellung und Vorbereitung der Rohstoffe nach standardisierten oder individuellen Rezepten, Kneten und Formen der verschiedenen Teige; Heizen, Beschicken und Bedienen des Backofens und anderer Backgeräte sowie Warten dieser Maschinen; Überwachen und Lenken von Gärungsvorgängen
- Schneiden, Abwiegen, Verpacken, ggf. Tiefgefrieren und Entfrieren von Backwaren.