



# AUSBILDUNG. BÄCKER. (M/W/D)

„Arbeiten bringt Brot, Faulenzen Hungersnot“ Volksmund

## Was Dich bei uns erwartet?

- › Langweilig wird es hier nie! Dein Job ist interessant und vielseitig
- › Ein super Ausbildungsgehalt! Bei uns verdienst Du übertariflich gut
- › Eine große Auswahl an Getränken und ofenfrischen Backwaren, die Du vergünstigt erhältst
- › Drückt mal der Schuh? Wir haben immer ein offenes Ohr für Deine Belange oder Ideen
- › Du bist unser Brezenflüsterer! Von klassischen Bäckersemmeln, über handgeschlungene Brezen bis hin zu verschiedensten Brotvariationen erlebst Du die Kunst des Backens
- › Handarbeit? Na klar! Du lernst das Bäckerhandwerk in seiner Vielfalt kennen
- › Teig – der Anfang allen Backens, du lernst alles über die Zubereitung von Teigen, deren Backdauer und Produkteigenheiten
- › Du strebst nach Höherem? Deine berufliche Weiterbildung wird gerne gefördert, zum Beispiel Bäckermeister (m/w/d) oder Mitarbeiter (m/w/d) bei der Sortimentsentwicklung
- › Modern und doch traditionsbewusst – das ist Bäcker Bachmeier

**Bewerber-Hotline: Mo. – Fr. 08721 970 168**  
[www.bachmeier.de/ausbildungsberufe](http://www.bachmeier.de/ausbildungsberufe)

 **Bäcker  
Bachmeier**

## Was uns wichtig ist?

- › Ja, Noten sind wichtig – aber nicht das Wichtigste! Hauptsache Du bist motiviert und lernst gerne dazu
- › Du bist eigenständig und zuverlässig
- › Du bist ein echter Teamplayer
- › Du traust Dir selbst etwas zu und möchtest lernen das auch in schwierigen Situationen zu zeigen
- › Geredet wird viel bei uns! Du kommunizierst gerne und bist offen für den Austausch mit Deinen Kollegen
- › Du interessierst Dich für Semmeln, Brote und Gebäck und möchtest Profi auf dem Gebiet des Bäckerhandwerks werden

## Praktische Ausbildung

- › Deine Ausbildung findet in unserer Zentrale in Eggenfelden statt
- › In unserer Bäckerei lernst Du alles über die Herstellung von unseren leckeren Semmeln, Broten und Gebäck
- › Geschmack, Zusammensetzung, Zubereitung der unterschiedlichen Teige, Backdauer und Backtemperaturen werden Dir in Fleisch und Blut übergehen

## Theoretische Ausbildung

Der Unterricht in der Berufsschule vermittelt Dir Kenntnisse

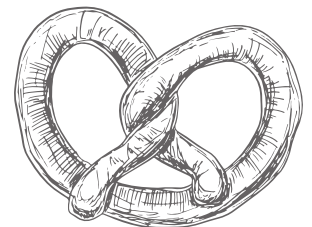
- › Zu Herstellungsverfahren
- › Zu chemischen Prozessen
- › Zur Nahrungsmittel- und Warenkunde
- › Zur Berechnung von Mengen
- › Zu gesetzlichen Vorschriften der Arbeitssicherheit und -hygiene

Pro Ausbildungsjahr erwartest Dich für 2 Wochen eine überbetriebliche Lehrlingsunterweisung

Weitere Informationen zum Ausbildungsplan findest Du unter „HK Niederbayern-Oberpfalz“

## FAKTEN-CHECK.

Ausbildungsorte:		Urlaubsanspruch (Stichtag 1. Januar):	
Praxis:	Eggenfelden	unter 16 Jahre:	30 Werktage
Theorie/Berufsschule:	1. LJ in Pfarrkirchen 2. und 3. LJ in Landshut	über 16 Jahre:	27 Werktage
		über 17 Jahre:	25 Werktage
		über 18 Jahre:	24 Werktage
Zuständige Kammer:	Handwerkskammer (HK)	Ausbildungsvergütung:	
Arbeitsumfeld:	Zentrale in Eggenfelden	1. Lehrjahr	1000 €
		2. Lehrjahr	1100 €
Ausbildungsdauer:	3 Jahre	3. Lehrjahr	1300 €



**Bewerber-Hotline: Mo. – Fr. 08721 970 168**  
[www.bachmeier.de/ausbildungsberufe](http://www.bachmeier.de/ausbildungsberufe)

**Bäcker**  
**Bachmeier**