

Bäcker/in

■ Was machen Bäcker?

Was wäre ein gutes Frühstück ohne frische duftende Brötchen? Wenige Berufe verbinden Tradition und technischen Fortschritt so wie der des Bäckers. Es ist ein anspruchsvoller und schöner Beruf.

■ Die Voraussetzungen

- *Interesse an der Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln*
- *Handwerkliches Geschick, Kreativität und technisches Verständnis*
- *Durchschnittliche Kenntnisse in Mathematik, Biologie, Chemie und Deutsch*
- *einfache oder erweiterte Berufsbildungsreife, gern auch Abitur*

■ Ausbildungsinhalte

- *Herstellen von verschiedensten Teigen und Gebäcken*
- *Zubereiten und Verarbeiten von Glasuren*
- *Zusammensetzen und Garnieren von Torten und Desserts*
- *Herstellen und Verarbeiten von Massen*
- *Bedienung und Pflege von Anlagen, Maschinen und Arbeitsgeräten*

■ Karrieremöglichkeiten:

Meister, Abteilungs-/Produktionsleiter, Ausbilder, Betriebswirt, Fachlehrer, Qualitätsbeauftragter, Betriebswirt d. H., Lebensmitteltechniker/in, Selbstständigkeit



Teigflüsterer

Wir bilden Dich aus!

Das sind wir:

Seit 1926 steht das Traditionsunternehmen Thonke bei der Herstellung von Brot- und Backwaren für hohe Qualität und Zuverlässigkeit. Als Familienunternehmen in der vierten Generation stellen wir die Wünsche unserer Kunden stets in den Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns. Heute ist die Bäckerei Thonke ein modernes Handwerksunternehmen mit 58 Filialen und ca. 400 Mitarbeitern in Brandenburg und Sachsen-Anhalt.

Erstmal schnuppern?

Kein Problem! Melde Dich einfach bei uns zu einem Praktikum oder Ferienjob an und gewinne erste Einblicke in unsere Bäckerei.

Wir freuen uns auf Dich!

Alle Ausbildungen dauern 3 Jahre und finden im dualen System statt. Die Berufsschulen sind in Brandenburg bzw. Stendal.