

Bäcker*in



BERIT BÜTTNER Ankerbrot GmbH, Wien

„Mich begeistert das Arbeiten mit den Händen. Ich liebe es zu sehen, wie aus einem Stück Teig ein leckeres Gebäckstück wird.“



Einblicke in den Lehrberuf:
<https://youtu.be/8lXrQhIEVM8>



Mehr Infos und Stellenangebote zum Unternehmen:
<https://tinyurl.com/lehrstellenportal-anker>

DIE WICHTIGSTEN FAKTEN ZU MEINEM BERUF

| | |
|-----------------|----------------------------|
| SCHULWISSEN | Mathematik |
| SCHULABSCHLUSS | Pflichtschulabschluss |
| UNTERNEHMENSART | Lebensmittelindustrie |
| ARBEITSUMFELD | Produktion, Lehrwerkstätte |

EIN TYPISCHER TAGESABLAUF

Zwei Tage in der Woche sind die Lehrlinge in der Lehrwerkstätte. Hier lernt man das Bäckerhandwerk von Grund auf: Wie macht man einen Teig? Was passiert mit den Zutaten? Wie formt man die Teiglinge richtig? 3 Tage in der Woche sind wir Lehrlinge in der Produktion und helfen bei gelernten BäckerInnen mit. 2 ½ Monate im Jahr sind wir Lehrlinge in der Berufsschule im Blockunterricht.

WAS MIR AN MEINEM JOB BESONDERS SPASS MACHT

Das Coolste an meinen Job ist das Arbeiten mit den Händen. Wenn man den Teig richtig spürt, etwas knetet und im Endeffekt sieht, was aus dem Stück Teig für ein schönes Gebäck oder Brot geworden ist.

WAS MAN AUCH BEDENKEN SOLLTE

Man muss sehr früh aufstehen. BäckerInnen arbeiten auch in der Nacht und es ist ein körperlich anstrengender Beruf.

MEIN PERSÖNLICHER TIPP AN BERUFSEINSTEIGER/INNEN

Man soll bereit sein früh aufzustehen, gerne mit anpacken und Lust haben körperlich zu arbeiten. Es schadet nicht, wenn man handwerklich geschickt ist und auch erste Vorerfahrung im Umgang mit Backwaren gemacht hat, zum Beispiel über ein Praktikum.