

Willkommen

als
Bäckerin/Bäcker

am Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11
in Wuppertal

Foto: stockimages/FreeDigitalPhotos.net

Kontakt

Bäckerin/Bäcker

Berufskolleg Kohlstraße
Kohlstraße 11

42109 Wuppertal

Fon 0202 563 2151
Fax 0202 563 8064
Mail bk.kohlstrasse@stadt.wuppertal.de
URL www.berufskolleg-kohlstrasse.de

Beratung:
Herr Roth
Raum CE.05
nach Anmeldung
uwe.roth@stadt.wuppertal.de

Anfahrt mit dem PKW:
A 46 Ausfahrt Wuppertal Elberfeld,
abbiegen Richtung Elberfeld/ Universität,
an der 2. Ampel rechts abbiegen (Uellendahler
Straße), 3. Straße links abbiegen (Kohlstraße)

Anfahrt mit dem Bus:
Ab Wuppertal HBF,
Linie 625 Richtung Raukamp Schleife oder
Linie 635 Richtung Markland
bis Haltestelle Kohlstraße



Bäckerin/
Bäcker

Berufskolleg Kohlstraße Wuppertal



Voraussetzung

Das sollten Sie mögen...

Sie haben Lust ein Handwerk zu erlernen und sich schon immer für die Herstellung von Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts sowie Backwarensnacks interessiert. Dann ist der Beruf des Bäckers / der Bäckerin der richtige Berufsweg für Sie.

Welche Voraussetzungen müssen Sie für diesen Beruf mitbringen?

Für die Ausbildung als Bäcker/in ist kein bestimmter Schulabschluss vorgeschrieben. Sie brauchen zunächst einen Ausbildungsbetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag abschließen. Dann können Sie mit uns Kontakt aufnehmen (falls Sie schon wissen wie, auch gerne über das Schüler-online-Anmeldeverfahren) oder durch Anmeldung an der Schule.

Wie melden Sie sich an?

Sie melden sich über den Betrieb an.

Dauer der Ausbildung

3 Jahre

Schulleben

Was erwartet Sie bei uns?

Bäcker/in ist ein anerkannter dreijähriger Ausbildungsberuf. Im ersten und zweiten Ausbildungsjahr besuchen Sie in jeder Schulwoche an einem festen Tag und darüber hinaus alle vierzehn Tage an einem weiteren Unterrichtstag unsere Schule.

Die übrigen Wochentage stehen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechend für Ihre betriebliche Ausbildung zur Verfügung.

Nach der Hälfte der Zeit machen Sie in unserer Schule nach den Anforderungen der Handwerkskammer eine Zwischenprüfung. Auch die Abschlussprüfung findet in unseren Fachräumen in der Verantwortung der Handwerkskammer statt.

Ausbildungsinhalte

Neben den Theoriefächern werden Sie auch in praktischen Fächern wie der Herstellung von Backwaren, Snacks und Kleinen Gerichten unterrichtet. Auch in Verkaufsförderung werden Ihnen notwendige Inhalte vermittelt, teilweise auch in Projekten. Sie lernen z.B. wie man Brote und Brötchen backt, Kuchen, Teilchen und Torten herstellt. Außerdem lernen Sie das fachgerechte Erstellen von Werbemitteln und das Verpacken von Waren. Intensive Prüfungsvorbereitung in der Oberstufe.

Qualifikation

Zusatzangebote

Individuelle Förderung in allen Fächern
Differenzierungsangebot für die Erlangung der Fachoberschulreife

Berufsaussichten

Nach der erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung als Bäcker/in kann man sowohl im Handwerk in Bäckereien als auch in der Industrie arbeiten, z.B. als Schichtführer/in in der Lebensmittelindustrie. Gute Bäcker/innen sind aber auch in vielen anderen Bereichen gefragt, z.B. in der Küche eines Hotels auch im Ausland, wenn dort Backwaren hergestellt werden oder auf Kreuzfahrtschiffen.

