



<https://www.scheffels-backen.de/job/ausbildung-baecker/>

## Ausbildung zum Bäcker (m/w/d)

### **Beschreibung**

Scheffels Frischbackstubben sucht dich als Azubi zum/zur Bäcker/in (m/w/d).

Scheffels Frischbackstubben sind ein mittelständisches inhabergeführtes Unternehmen mit Sitz im nördlichen Rheinland-Pfalz. Zurzeit betreiben wir 30 Filialen mit teilweise angeschlossenen Cafés in den Kreisen Neuwied, Altenkirchen, Westerwald, Rhein-Lahn und Rhein-Sieg. Wir vereinen das traditionelle Bäckerhandwerk mit modernster Technik und bieten unseren Kunden eine stetig gleichbleibende hohe Qualität mit innovativen Produkten.

### **Ausbildung**

Duale Ausbildung

Lernorte sind Ausbildungsbetrieb und Berufsschule, sowie überbetriebliche Lehrlingsunterweisungen bei der Handwerkskammer

Ausbildungsdauer: 3 Jahre

### **Zuständigkeiten / Hauptaufgaben**

Als Bäcker/in stellst Du Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her. Dazu wiegst und misst Du die Zutaten, wie z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker ab und mischst sie nach Rezept zusammen. Du überwachst die Teigbildungs- und Gärvorgänge und beschickst die Öfen. Schließlich glasierst oder garnierst Du die Waren, um sie zu verfeinern und sie noch appetitlicher aussehen zu lassen. Du sorgst für eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel, das Brot. Allein davon gibt es in Deutschland 200 Sorten! Dazu kommen unzählige Köstlichkeiten wie Kuchen, Törtchen und weiteres Gebäck, bei dem es nicht nur auf die Qualität der Zutaten ankommt, sondern auch auf die formale und farbliche Gestaltung. Früher brauchten die Bäcker/innen noch Kraft für ihre Arbeit und mussten den Teig von Hand kneten. Heute gibt es die Knetmaschine dafür. Maschinen, die das frühe Aufstehen abschaffen, gibt es allerdings noch nicht. Der Arbeitstag beginnt meist schon früh morgens. Du bist also mit Vorteil Frühaufsteher und kannst nach getaner Arbeit noch viel erledigen. Was, wann und wie viel Du dann den Maschinen zu kneten und zu rühren gibst, das musst Du zuvor genauestens vorbereiten. Bevor Du die geformte Teigmasse in den Backofen geben kannst, gilt es, eine bestimmte Gärzeit abzuwarten. Bäcker kann auch ein sehr kreativer und schöpferischer Beruf sein. Du kannst neue Rezepte ausprobieren und alte Rezepturen verfeinern.

### **Qualifikationen / Anforderungen**

Realschulabschluss

Gute Noten in Mathematik und Chemie

Spaß am Handwerk

Geschicklichkeit

Verantwortungsbewusstsein

Körperliche Belastbarkeit

### **Leistungen der Anstellung**

Das kannst du nach deiner Ausbildung werden:

Bäckermeister/in

Produktionsleiter/in

Betriebswirt/in des Handwerks

Du kannst nach Deiner Meisterprüfung auch ohne Abitur studieren

### **Kontakte**

Rückfragen und Bewerbungen an:

Scheffel Backwaren GmbH  
Herr Jens Wagner  
Hüttenstr. 37  
56316 Raubach, Westerwald

Tel.: [\(0 26 84\) 9 45 20](tel:0268494520)

Mail: [bewerbung@scheffels-backen.de](mailto:bewerbung@scheffels-backen.de)

schriftlich Angaben zur Bewerbung: vollständige Bewerbungsunterlagen inklusive Lebenslauf, Zeugnisse, Lichtbild