



Damit das Leben junger Menschen gelingt!

Don Bosco  
Heleneberg  
Jugendhilfezentrum

## Ausbildung im Jugendhilfezentrum Don Bosco Heleneberg

Wir geben Jugendlichen, die keinen Abschluss oder/und individuelle Schwierigkeiten haben, eine Perspektive. Dies gelingt durch enge sozialpädagogische Begleitung und entsprechend qualifizierte Ausbilder/innen.

So erreichen junge Menschen, die sonst keine Chance hätten, eine berufliche Qualifikation und können darüber hinaus mit der Unterstützung unseres Übergangslotsen in den „ersten“ Arbeitsmarkt vermittelt werden.

### **Bäcker/in** **Ausbildungsdauer 3 Jahre**

Während der Ausbildung erlernt der Auszubildende die Herstellung von Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätter-, Mürbe- oder Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichten. Dazu werden die Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker abgewogen und gemessen und nach Rezept zusammengemischt. Die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge werden überwacht und die Öfen beschickt. Schließlich werden die Waren glasiert oder garniert, um sie zu verfeinern und so noch appetitlicher aussehen zu lassen.

Parallel zur praktischen Ausbildung wird die Berufsschule im Jugendhilfezentrum besucht. Ergänzend zum Berufsschulunterricht erhalten die Auszubildenden Stützunterricht sowie eine gründliche Vorbereitung auf Zwischen- und Abschlussprüfungen.

### **Worauf kommt es in der Ausbildung zum Bäcker an?**

- Geschicklichkeit (z.B. beim Dekorieren von Gebäck)
- Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Gute körperliche Konstitution (z.B. beim Heben von schweren Backblechen)
- Mathematik (z.B. beim Abwiegen von Zutaten, Umrechnen von Gewichtsangaben, bei der Berechnung von Mischungsverhältnissen)
- Kommunikationsfähigkeit (z.B. bei der Kundenberatung und beim Verkauf von Bäckereiwaren)

Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Wir geben Zeit zum Üben und Ausprobieren. Die individuellen Bedürfnisse der Jugendlichen, können so berücksichtigt und schrittweise an realistische Anforderungen angeglichen werden.

### **Welche Berufsaussichten hat ein Bäcker?**

Ausgebildeten Bäcker/innen bieten sich vielfältige Möglichkeiten z. B. in handwerklichen Bäckereien, Bäckereifilialen, industriellen Großbäckereien und in der Gastronomie oder im Cateringbereich. Die Nachfrage nach Fachkräften in den Arbeitsbereichen ist groß.

Unser Übergangslotse hilft bei der Erstellung der Bewerbungsunterlagen und der Suche nach einem geeigneten Arbeitsplatz. Wir können dabei auf zahlreiche gute Kontakte zu Betrieben und Unternehmen zurückgreifen.