

Die Fachverkäuferinnen im Lebensmittelhandwerk Schwerpunkt Bäckerei werden für den Werra-Meißner-Kreis im ersten Ausbildungsjahr in Witzenhausen und im zweiten und dritten Ausbildungsjahr an den Beruflichen Schulen in Eschwege ausgebildet.

Die Ausbildung erfolgt nach den Lernfeldern der neu geordneten Ausbildungsberufe. Das heißt es gibt eine starke Verknüpfung zwischen Fachtheorie und Fachpraxis. Dementsprechend gibt es für die Auszubildenden neben dem theoretischen Unterricht fachpraktische Unterweisung in der schuleigenen Backstube.

Die Ausbildung

Ausbildungsdauer:

3 Jahre

Die Ausbildung findet in den Betrieben und in der Berufsschule statt. An den Beruflichen Schulen Witzenhausen wird das 1. Ausbildungsjahr ausgebildet.

Nach Lehrplan werden im Unterricht 4 der 13 Lernfelder vermittelt, die inhaltlich den Plänen der Bäcker (s. dort) entsprechen.

Abschluss: Gesellenprüfung

Der Unterricht

Die Fachtheorie wird in enger Verzahnung mit fachpraktischen Anteilen unterrichtet. (Lernfeldprinzip)

Der Unterricht erfolgt an einem Tag in der Berufsschule, in der Regel am Donnerstag.

Verknüpfung Theorie und Praxis

In der Praxis werden parallel zum theoretischen Unterricht nach jahreszeitlicher Orientierung Backwaren hergestellt, Backversuche mit verschiedenen Zutaten durchgeführt, Produkte präsentiert und verglichen sowie verkaufsorientiert angeboten und im Anschluss sensorisch beurteilt.

Die Arbeiten werden in der schuleigenen Bäckerei durchgeführt.