

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Abschlussprüfung / Gesellenprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Bäcker/ Bäckerin**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Herstellen von Brot und Kleingebäck aus unterschiedlichen Getreideerzeugnissen, auch unter Verwendung von Sauerteig
- Herstellen von feinen Backwaren aus Wiener Masse, Biskuit-, Sand-, Brand-, Makronen- und Röstmasse sowie Blätter-, Mürbe-, Hefe- und Lebkuchenteigen
- Herstellen von Backwaren-Snacks aus unterschiedlichen Rohstoffen und Teigen
- Herstellen von Party-, Salz-, Käse-, Dauergebäcken und diätetischen Bäckereierzeugnissen
- Zubereiten von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe
- Beherrschen von Planung und Durchführung arbeits- und backtechnischer Verfahren und Beachten von Methoden der Qualitätssicherung
- Anwenden von Vorschriften der Lebensmittelhygiene, des Lebensmittelrechts sowie des Arbeitsschutzes
- Berücksichtigen von ernährungsphysiologischen, ökonomischen und umweltbezogenen Gesichtspunkten
- Beherrschen der Grundlagen der betrieblichen Kalkulation
- Erarbeiten von anlassbezogenen Produktvorschlägen

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Bäcker/Bäckerinnen arbeiten sowohl im Nahrungsmittelhandwerk als auch in der Nahrungsmittelindustrie, z.B. in Großbäckereien. Beschäftigung finden sie auch in Spezial- und Diät-Bäckereien sowie in der Gastronomie und im Catering.

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10 Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Handwerkskammer, Industrie- und Handelskammer</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Handwerkskammer, Industrie- und Handelskammer</p>
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>ISCED 3B</p>	<p>Bewertungsskala / Bestehensregeln</p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Bäckermeister/-in</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Verordnung über die Berufsausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin vom 21.04.2004 (BGBl. I S. 632) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 29.01.2004)</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES

Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:

1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall)
2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf
3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind

Zusätzliche Informationen

Zugang: Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach Erfüllung der allgemein bildenden Schule (neun bzw. zehn Jahre).

Ausbildungsdauer: 3 Jahre.

Ausbildung im „Dualen System“:

Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) orientieren sich an den für Arbeits- und Geschäftsprozessen typischen Anforderungen und bereiten auf eine konkrete Berufstätigkeit vor. Die **Ausbildung erfolgt in Betrieb und Schule:** Im Betrieb erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. An einem bis zwei Tagen pro Woche absolvieren die Auszubildenden die Berufsschule, in der allgemeine und berufliche Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.

Weitere Informationen finden Sie unter:

www.berufenet.arbeitsagentur.de

Nationales Europass-Center

www.europass-info.de