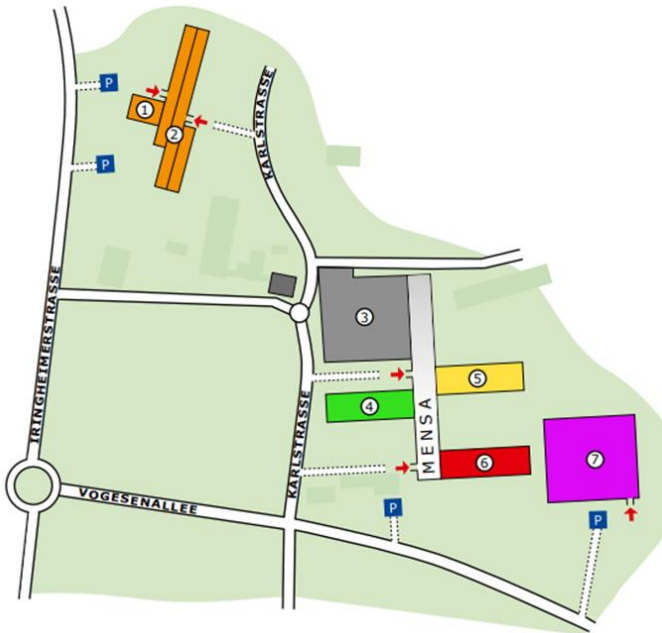


So finden Sie uns

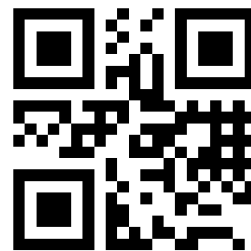


- 1 = Aula Gebäude orange
- 2 = Gebäude orange
- 3 = Werkstätten grau
- 4 = Gebäude grün
- 5 = Gebäude gelb
- 6 = Gebäude rot
- 7 = Sporthalle pink
- = Eingang

So erreichen Sie uns

Ansprechpartnerin: Sekretariat
Gebäude grün / Karlstraße 37
07851 9487-5600

Erreichbarkeit: Mo. – Fr.: 08:00 – 12:00 Uhr
Di.: 13:30 – 16:00 Uhr



Berufliche Schulen Kehl
Karlstraße 37
77694 Kehl am Rhein
Telefon: 07851 9487-5600
Telefax: 07851 9487-5622

Mail: info@bs-kehl.de
Homepage: www.bs-kehl.de

Bäcker/-in

Wirtschaft
Metalotechnik
Hauswirtschaft
Nahrung

Berufsschule

Bäcker/-in

Fleischer/-in

Konditor/-in

Fachverkäufer/-in im
Lebensmittelhandwerk

Hotel- und Gaststättenberufe
(im 1. Ausbildungsjahr)



Bäcker/-in

Was machen Sie in diesem Beruf?

Der Beruf des Bäckers / der Bäckerin ist ein traditioneller Handwerksberuf. Kreativität und die Lust mit den Händen zu arbeiten und zu formen sind – nach wie vor – wichtige Eigenschaften, die man für eine Ausbildung im Bäckerhandwerk mitbringen sollte.

Dieser Beruf hat sich aber im Laufe der Jahre stetig weiterentwickelt. Heutzutage gehört auch der Umgang und das Bedienen von modernen, computergesteuerten Maschinen, Öfen und Anlagen dazu. Die körperlich harte Arbeit hat sich dadurch deutlich verringert.

Traditionelles Handwerk trifft auf moderne Technik, so kann man den Beruf des Bäckers / der Bäckerin heute beschreiben.

Weitere Informationen unter:

www.back-dir-deine-Zukunft.de



Bäcker/-in

Wie läuft die Ausbildung ab?

- ✓ Die Ausbildung dauert drei Jahre.
- ✓ Die Ausbildung erfolgt im Dualen System.
- ✓ Der theoretische Unterricht (ca. 12 Wochen/Jahr) findet im Blockunterricht statt.

Fächer in der Berufsschule:

- ✓ Berufsfachliche Kompetenz
- ✓ Projektkompetenz
- ✓ Deutsch
- ✓ Wirtschaftskunde
- ✓ Gemeinschaftskunde
- ✓ Religion
- ✓ Englisch
- ✓ Sport

Im 2. Ausbildungsjahr:

Zwischenprüfung durch die Innung im Auftrag der Handwerkskammer.

Im 3. Ausbildungsjahr:

Abschlussprüfung der Berufsschule und praktische Abschlussprüfung durch die Innung im Auftrag der Handwerkskammer.

BACK DIR DEINE
ZUKUNFT



Bäcker/-in

Welchen Abschluss erwerben Sie?

Nach drei Jahren erwerben Sie mit Bestehen der Abschlussprüfung einen schulischen und einen staatlich anerkannten HWK-Abschluss.

Bei guten Leistungen ist eine Lehrzeitverkürzung von einem halben Jahr möglich.



Wie geht es weiter?

Mit dem Bestehen der **Gesellenprüfung** gibt es zahlreiche Möglichkeiten sich weiterzubilden z.B. zum:

- ✓ Bäckermeister/in
- ✓ Betriebswirt/in des Handwerks
- ✓ Lebensmitteltechniker/in

Mit Bestehen der Meisterprüfung hat man die Möglichkeit, „noch einen draufzusetzen“. Denn mit dem Meistertitel kann man auch ohne Abitur studieren z.B.

- ✓ Lebensmitteltechnologie
- ✓ Ernährungswissenschaften