

Bäckerinnung Bad Kissingen/Rhön-Grabfeld

Sparkassenpassage 6
97688 Bad Kissingen

Telefon: 0971/78536971
E-Mail: khw-kg@t-online.de
Homepage: www.khw-kg.de www.akademie-weinheim.de
https://baecker-bayern.de/akademie/bildungsprogramm/
Lebensmittelhandwerk/Bäcker
Branche: Lebensmittelhandwerk/Bäcker
Anzahl Mitarbeiter:
Ansprechpartner Ausbildung: Obermeister Ullrich Amthor
Möglichkeit für Praktika: ja
Ansprechpartner Praktika: Obermeister Ullrich Amthor



Bäcker/-in (m/w/d)

Wie lange dauert die Ausbildung?

3 Jahre

Wann läuft die Bewerbungsfrist aus?

31.08.

Wann beginnt die Ausbildung?

01.08. oder 01.09. je nach Ausbildungsbetrieb.

Wo befindet sich die Berufsschule?

Schweinfurt

Ist es möglich in Ihrem Betrieb eine Master- oder Bachelorarbeit zu schreiben?

Ja

Ist es möglich in Ihrem Betrieb ein Duales Studium zu absolvieren?

Generell ja

Welche Interessen u. Kompetenzen muss ein Auszubildender mitbringen, um für diese Ausbildung geeignet zu sein?

Interessen:

Allgemeinbildung

Kompetenzen:

Guter Riecher, feiner Geschmack, Teamfähigkeit

Um was geht es in der Ausbildung? (Kurzbeschreibung der Themenfelder)

Produktion von Lebensmitteln wie z.B.

- Brot und Brötchen
- Backwarensnacks
- Torten und Desserts

Wie läuft die Ausbildung ab? (Blockunterricht? Ausbildungsinhalte nach Lehrjahren aufgliedert)

Wöchentlich 1 Tag Berufsschule.

Ausbildung nach Rahmenplan.

Welche späteren Jobmöglichkeiten bietet die Ausbildung?

Findet man in allen Lebensmittelbranchen.

Welche Aufstiegsmöglichkeiten gibt es?

Abteilungsleiter, Filialmanager

Fachqualifizierung/Spezialgebiete: Meister, Techniker, Sommelier (Brotexperte), sensorischer Sachverständiger

Hygienebeauftragter, Teigmacher, Ofenführer

