



BÄCKER/IN - KONDITOR/IN

Wirtschaftszweig
Lebensmittel

BESCHREIBUNG

DER BÄCKER-KONDITOR KÜMMERT SICH HAUPTSÄCHLICH UM DIE HERSTELLUNG VON VERSCHIEDEN BROT- UND BRÖTCHENSORTEN. ER BEREITET AUCH KLEINGEBÄCK, FEINGEBÄCK, DAUERBACK- UND KONDITORWAREN ZU.

BEIM VERKAUF WEIß ER DIE KUNDEN ZU BERATEN UND ZU INFORMIEREN. DER BÄCKER-KONDITOR KANN SEINEN BERUF IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE, IM EINZELHANDEL ODER SELBSTÄNDIG AUSÜBEN.

AUFGEPASST: DIESEN BERUF KANN MAN MIT EINEM CCP- ODER DAP-DIPLOM AUSÜBEN. ALLERDINGS BIETET DAS DAP-DIPLOM IM BERUFSALLTAG MEHR VERANTWORTUNG UND TÄTIGKEITSFELDER ALS DAS CCP-DIPLOM.

DETAILS

Tätigkeitsfelder

Herstellung von Brot und Brötchen
Herstellung von Kleingebäck, Feingebäck, Dauerback- und Konditorwaren
Kundenbetreuung (Information, Beratung und Verkauf)

Kenntnisse / Kompetenzen

Ausführung von einfachen und komplexen Rezepten
Anwendung von Backtechniken (Topping, Vereisung, Glasieren)
Bestimmungen zu Lebensmitteln und Hygiene
Handhabung und Wartung von Maschinen
Verarbeitungstechniken der verschiedenen Teigarten

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

Handwerkliches Geschick
Geistige Flexibilität
Bereitschaft zur Nacharbeit
Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
Gute körperliche Verfassung (keine Mehl-Allergie)

ARBEITSBEDINGUNGEN

ARBEITSORTE

- Werkstatt

ARBEITSUMFELD

- in geschlossenen Räumen

AUSBILDUNG

BERUFSVORBEREITENDE ABSCHLÜSSE

- DAP (Diplom über die berufliche Reife)
- CCP (Berufsbefähigungszeugnis)

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

- Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **CCP** sind: Entscheidung des betreffenden Klassenrates („conseil de classe“ => décision de promotion).
- Die minimalen Zulassungsbedingungen zum **DAP** in diesem Beruf sind:
- eine 5e d'adaptation (5AD, frühere 9e pratique) bestanden
oder 45 Module in einer 5e de préparation (5P, frühere 9e modulaire) abgeschlossen haben.
- positives Orientierungsgutachten vom Klassenrat (décision de promotion).

BESCHREIBUNG DER AUSBILDUNG

• CCP:

Die Ausbildung zum **CCP** (Berufsbefähigungszeugnis) in diesem Beruf

- dauert 3 Jahre;
- findet unter Lehrvertrag gemäß dem dualen Ausbildungssystem statt, d.h. teilweise im Betrieb (praktische Ausbildung) und teilweise in der Schule (theoretische Ausbildung) (in der Regel 4 Tage/ Woche im Betrieb, ein Tag in der Schule).

- Nach Abschluss des CCP kann ein DAP (Diplom über die berufliche Reife) über die Erwachsenenbildung angestrebt werden.

• DAP:

Die Ausbildung zum **DAP** (Diplom über die berufliche Reife) in diesem Beruf

- dauert 3 Jahre
- findet unter Lehrvertrag gemäß dem gemischten Ausbildungssystem statt, d.h.
- das erste Jahr = Vollzeitunterricht in der Schule,
- das zweite und dritte Jahr = praktische Ausbildung in einem Betrieb und theoretische Ausbildung in einem „lycée technique“.

SPEZIALISIERUNGEN

Teilnahme an Lehrgängen, Kursen oder Seminaren, z.B. über Bäckerei- und Konditoreiwesen (Fachkunde, Fachpraxis), Betriebswirtschaft, Warenpräsentation, Verkaufsförderung, Unternehmensführung, EDV im Bäckerhandwerk.

Brevet de maîtrise (Meisterbrief): Nach erfolgreichem Lehrabschluss bietet dieser Beruf die Möglichkeit einen Meisterbrief zu erlangen. Informationen hierzu werden von der Berufskammer (Chambre des Métiers) (<http://www.cdm.lu/mon-apprentissage/brevet-maitrise/en-bref>) zur Verfügung gestellt.

AUSBILDUNGSSTÄTTEN

Lycée Technique de Bonnevoie.

119, rue du Cimetière
L-1338 Luxembourg

Tel: 40 39 45 - 205
Fax: 40 39 45 - 210

E-mail: secretariat@ltb.lu
Web: <http://www.ltb.lu>

KONTAKT

Adem - Orientation professionnelle

Maison de l'Orientation 58, bd G-D Charlotte (Place de l'Etoile)
L-1330 Luxembourg

Tel: 247 - 85480
Fax: 40 61 40

E-mail: info.op@adem.public.lu
Web: <http://www.adem.public.lu/demandeur/orientation/>

ÄHNLICHE BERUFE

- Fachverkäufer/in im Bäcker- & Konditorenhandwerk
- Konditor/in – Feinbäcker/in – Schokoladen- und Speiseeishersteller/in