

AUSBILDUNG · HANDWERK, DAS MAN RIECHT UND SCHMECKT

Bäcker/in

Geht dein Herz auf wie Hefeteig, wenn du mit den Händen arbeiten kannst? Dann ist die Ausbildung zum/zur Bäcker/in vielleicht genau dein Ding. Du stellst Brot, Brötchen, Kuchen und Gebäck her, die Menschen jeden Tag essen. Du arbeitest mit natürlichen Zutaten, mit Teig und mit großen Öfen. Dein Tag beginnt früh, dafür hast du auch früh Feierabend. Du brauchst handwerkliches Geschick, Kreativität und Freude an gutem Essen. Hier erfährst du, was du als Bäcker/in machst, wie die Ausbildung abläuft, was du mitbringen solltest und welche Wege dir danach offenstehen.

3 Jahre
Dauer

dual, Lebensmittelhandwerk
Ausbildung

821 € bis 1.328 €
1. Jahr

keine Vorgabe
Schulabschluss

B2
Deutsch empfohlen

PASST DAS ZU MIR?

Mit welchem Abschluss starten andere?

So verteilten sich zuletzt die neuen Azubis.

Erster Schulabschluss (ESA)	33 %
Mittlerer Schulabschluss (MSA)	26 %
Abitur / Fachabitur	14 %

Wie gut muss mein Deutsch sein?

B2

Damit kommst du gut durch Berufsschule und Prüfung.

DER BERUF IM WANDEL DER ZEIT

Wie hieß der Beruf früher?

In der DDR hieß der Beruf: Backwarenfacharbeiter/in (Schwerpunkt Bäcker)

Berufsnamen seit Gründung der Bundesrepublik 1949. Die DDR-Berufe gingen mit der Wiedervereinigung 1990 in den heutigen Ausbildungsberufen auf.

Was macht ein/e Bäcker/in?

Du bist Handwerker/in, Tüftler/in und Qualitätsprüfer/in in einer Person. Deine Arbeit ist körperlich, verlangt Feingefühl und viel Hygiene. Das sind deine wichtigsten Aufgaben:

Welche Aufgaben hast du im Arbeitsalltag?

Zutaten vorbereiten
Dein Job beginnt lange vor Sonnenaufgang. Du wiegst Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Sauerteig genau ab und achtest auf Qualität und Lagerung.

Teige herstellen
Du knetest Weizen- und Roggenteige für Brot und Brötchen und süße Hefeteige für Kuchen und Plunder. Du kennst die richtigen Knet- und Ruhezeiten.

Formen
Du formst Brote, Brötchen, Brezeln und Zöpfe von Hand oder mit Maschinen. Du füllst Teige in Formen und bereitest sie für die Gare vor.

Backen
Du bedienst die Backöfen und stellst Temperatur, Backzeit und Dampf genau ein. So bekommt das Brot eine knusprige Kruste und eine saftige Krume.

Veredeln
Du glasierst, bestreust, füllst und dekorierst Brote, Kuchen und Gebäck.

Qualität und Hygiene
Du prüfst deine Produkte von der Zutat bis zum fertigen Gebäck und hältst strenge Hygienevorschriften ein.

Maschinen pflegen
Du reinigst Knetmaschinen, Teigteiler und Öfen und hältst sie einsatzbereit.

Warum ist der Beruf so wichtig?

Brot und Brötchen gehören für viele Menschen zu jedem Tag. Als Bäcker/in sorgst du dafür, dass sie frisch auf dem Tisch landen. Deine Arbeit ist praktisch und kreativ. Das Ergebnis siehst, riechst und schmeckst du sofort. In der Backstube arbeitest du im Team und stellst gemeinsam mit anderen jeden Tag etwas Gutes her.

Der Beruf passt zu dir, wenn du gern mit den Händen arbeitest, früh aufstehen kannst, körperlich fit bist und den Duft von frischem Brot liebst.

Wie läuft die Ausbildung zum/zur Bäcker/in ab?

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Du lernst im Ausbildungsbetrieb und in der Berufsschule. Dort geht es um Rohstoffkunde, Teigführung, Backtechnik, Hygiene, Lebensmittelrecht, Maschinenkunde, Ernährungslehre und Kundenberatung.

Was lernst du in Betrieb und Berufsschule?

Das lernst du unter anderem:

Rohstoffkunde
Du lernst Getreide, Mehlsorten, Backmittel, Fette, Zucker und Aromen kennen und weißt, wie sie sich beim Backen verhalten.

Teigherstellung
Du stellst Hefeteig, Sauerteig, Blätterteig und Mürbeteig her und verstehst die Gärprozesse.

Backtechnik
Du verstehst, was beim Backen passiert, und bedienst die Öfen richtig.

Hygiene und Arbeitsschutz
Du arbeitest sauber und gehst sicher mit Maschinen, Öfen und heißen Lebensmitteln um.

Formen und Aufarbeiten
Du formst Brote, Brötchen und feines Gebäck von Hand und mit Maschinen.

Verzieren
Du garnierst und dekorierst Backwaren ansprechend.

Maschinenkunde
Du gehst sicher mit den Geräten in der Backstube um.

Kalkulation
Du berechnest Rezepturen und Materialmengen.

Welche Voraussetzungen brauchst du als Bäcker/in?

Was solltest du mitbringen?

- ESA/Hauptschulabschluss oder MSA/Realschulabschluss
- handwerkliches Geschick und Kreativität
- Lust auf Lebensmittel, Teig und Brot
- eine sorgfältige Arbeitsweise und viel Sinn für Sauberkeit
- körperliche Belastbarkeit und Ausdauer
- Teamfähigkeit und Zuverlässigkeit
- einen guten Geruchs- und Geschmackssinn
- keine Allergien, die dich bei der Arbeit mit Lebensmitteln einschränken

Was verdienst du in der Ausbildung?

Wie viel verdienst du in jedem Ausbildungsjahr?

AUSBILDUNGSJAHR	PRO MONAT (BRUTTO)
1. Ausbildungsjahr	**821 € bis 1.328 €**
2. Ausbildungsjahr	**908 € bis 1.448 €**
3. Ausbildungsjahr	**1.031 € bis 1.633 €**

Je nach Bundesland, Branche und Tarif unterschiedlich.

Passt die Ausbildung zum/zur Bäcker/in zu dir?

Du arbeitest gern mit Lebensmitteln und packst gern an? Dann solltest du dir diesen Beruf genauer anschauen. Das spricht für die Ausbildung:

Echtes Handwerk
Am Ende des Tages siehst du, was du hergestellt hast.

Leckere Ergebnisse
Brot, Brötchen, Gebäck und vieles mehr.

Früher Feierabend
Du fängst früh an und hast dafür am Nachmittag frei.

Platz für Ideen
Du variierst Formen, Füllungen und Dekorationen und probierst neue Rezepte aus.

VOM HOBBY ZUM BERUF

Welche Hobbys passen zur Ausbildung als Bäcker/in?

Was du als Bäcker/in jeden Tag machst, kennst du vielleicht schon aus deiner Freizeit. Wer am Wochenende Brot backt, für den Kuchenbasar Bleche füllt oder Rezepte so lange verändert, bis sie schmecken, zeigt Betrieben Geschick und echte Lust auf Teig. Wer jede Woche zuverlässig Zeitungen austrägt, beweist, dass auf dich Verlass ist, und genau das braucht die Backstube. Wenn dich Torten und Feingebäck reizen, schau dir **Konditor/in** an. Wenn du lieber mit Kund/innen im Laden arbeitest, passt **Bäckereifachverkäufer/in**.

AUS DIESEM BERUFSPROFIL ABGELEITET

Passt gut, wenn du gern …

- ✓ am Wochenende Brot oder Brötchen backst — Geschick
- ✓ für den Kuchenbasar in der Schule backst — Engagement
- ✓ neue Rezepte ausprobierst und abschmeckst — Geschmackssinn
- ✓ jede Woche Zeitungen austrägst — Zuverlässigkeit
- ✓ im Handballverein für dein Team kämpfst — Teamgeist

Im Kästchen: Das lesen Ausbildungsbetriebe daraus, wenn das Hobby in deiner Bewerbung steht.

Wo findest du Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe?

WIE HÄUFIG?

rund 210

Betriebe bilden aus

Platz 86 von 340 Berufen.

PLAN B IM SELBEN BETRIEB

Fast jeder 2. Betrieb

bildet auch Fachverkäufer/in Lebensmittelhandwerk aus.

Fast jeder 2. bildet auch Konditor/in aus.

WO?

Nordrhein-Westfalen	40
Bayern	30
Schleswig-Holstein	30

Die meisten Betriebe: Berlin, Kreis Dithmarschen, Hamburg

UM DIE ECKE

Wer bildet bei dir aus?

Scannen und Ausbildungsbetriebe in deiner Nähe finden.

Welche Karriere ist nach der Ausbildung möglich?

Als Bäcker/in hast du einen Beruf mit echtem Nutzen für die Menschen um dich herum. Wenn du mit Leidenschaft dabei bist, hast du gute Chancen. Hier kannst du arbeiten:

- in Handwerksbäckereien, oft mit eigenem Café oder Laden
- in Großbäckereien und Industriebetrieben
- in Konditoreien, wenn du dich auf Feinbackwaren spezialisierst
- in der Gastronomie, zum Beispiel in Hotels mit eigener Backstube
- im Lebensmitteleinzelhandel, etwa in Backshops
- in Forschung und Entwicklung für Backmittel und neue Rezepturen

Welche Weiterbildungen gibt es?

So kannst du dich weiterentwickeln:

Spezialisierung
zum Beispiel auf Spezialbrote, Bio-Backwaren, Konditoreiwaren oder neue Backtechnik

Bäckermeister/in
Mit der Meisterprüfung übernimmst du Leitung, bildest Nachwuchs aus und kannst dich selbstständig machen.

Betriebswirt/in des Handwerks
für kaufmännische und organisatorische Aufgaben

Techniker/in für Lebensmitteltechnik
für Aufgaben in Produktionsplanung und Optimierung

Verkaufsleiter/in im Bäckerhandwerk
wenn du Teams im Verkauf führen willst

Eigene Bäckerei
Du führst deinen Betrieb nach deinen Vorstellungen.

KURZ GESAGT

Fazit: Frisch gebacken, jeden Tag

Als Bäcker/in verbindest du Handwerk, Kreativität und Leidenschaft für gutes Essen. Du startest früh und schaffst jeden Tag etwas Frisches, das Menschen gern essen. Die Ausbildung dauert 3 Jahre und ist dual. Danach kannst du Meister/in werden, dich spezialisieren oder eine eigene Bäckerei führen.

Lust bekommen? Finde auf dein-ausbildungsplatz.de einen Ausbildungsbetrieb in deiner Nähe.

Mehr Ausbildungsberufe aus diesem Bereich findest du unter Lebensmittelhandwerk.



Heiko Wohlgemuth
Gründer von karrieremag.de
„Kein Ausbildungsplatz in Deutschland soll unbesetzt bleiben."

Betriebe in deiner Nähe
Ausbildungsbetriebe direkt um die Ecke finden.
dein-ausbildungsplatz.de

Das ganze Profil online
Mit verwandten Berufen und Bewerbungstipps.
karrieremag.de

Stand: 12.10.2026 · Quellen: dein-ausbildungsplatz.de, BERUFENET der Bundesagentur für Arbeit, Tarifinformationen von Bund und Ländern (u. a. BMAS, WSI-Tarifarchiv). Inhalte: karrieremag.de