



Zielgruppe

Das Angebot richtet sich an junge Menschen, die an einer Maßnahme zur Teilhabe am Arbeitsleben teilnehmen. Bei Bedarf kann zusätzlich eine begleitende Unterstützung am Lernort „Wohnen im Berufsbildungswerk“ in Anspruch genommen werden.

Kolping-Berufsbildungswerk Brakel

Der beste Start in ein selbstständiges Leben beginnt mit einer Ausbildung. Daher unterstützt das Kolping-Berufsbildungswerk Brakel im Kreis Höxter seit über 40 Jahren junge Menschen mit dem Förderschwerpunkt Lernen dabei, sich beruflich zu orientieren und ihre Ausbildung erfolgreich zu bestehen.

Service-Büro

Michael Schrick
Tel.: 05272 / 301 157

Kathrin Aziri
Tel.: 05272 / 301 429

Kolping-Berufsbildungswerk
Brakel gem. GmbH
Tegelweg 33
33034 Brakel
E-Mail: info@kolping-bbw-brakel.de

Anfahrt



Weitere Informationen finden Sie
auf unserer Website unter
www.kbbw-brakel.de



Bäckerfachwerker:in

Bäcker:in


Kolping

Kolping-Berufsbildungswerk
Brakel gem. GmbH

Die praktische Ausbildung

Die Auszubildenden lernen zum Beispiel:

- Teig herstellen und zu Brot, Brötchen oder anderen Backwaren formen
- Feingebäck aus verschiedenen Teigarten herstellen
- das Lebensmittelrecht und die Hygienebestimmungen beachten

Während der Ausbildung nehmen die Auszubildenden an fachspezifischen Lehrgängen teil.

Um einen Einblick in die Praxis zu bekommen, arbeiten die Auszubildenden für mehrere Wochen in Betrieben. Die können in der Region oder heimatnah sein.

Es gibt auch die Möglichkeit, mit einer „verzahnten Ausbildung“ einen großen Teil der Ausbildungszeit in einem externen Ausbildungsbetrieb zu verbringen, dort zu lernen und zu arbeiten.



Der Beruf

Bäckerfachwerker:innen arbeiten bei der Herstellung von Gebäck mit. Sie wiegen und messen zum Beispiel Mehl, Eier und Zucker ab und mischen die Zutaten.

Dabei richten sie sich nach Rezepten. Sie formen auch Brötchen und Gebäckstücke und bedienen Öfen.

Bäckerfachwerker:innen helfen außerdem mit, Rohstoffe und Zutaten richtig zu lagern.

Bäcker:innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren aus Blätterteig und Hefeteig, Torten und Süßspeisen, Partygebäck und kleine Gerichte her.

Die theoretische Ausbildung

Der Fachunterricht findet im Kolping-Berufskolleg statt. Das Berufskolleg befindet sich im Kolping-Berufsbildungswerk. Bei Bedarf werden den Auszubildenden Fördermaßnahmen angeboten.

Der Weg in die Ausbildung

In der Agentur für Arbeit, die für Sie zuständig ist, gibt es ein Reha-Team. Das Reha-Team bereitet zusammen mit Ihnen die Ausbildung im Kolping-Berufsbildungswerk Brakel vor und meldet Sie bei uns an. Danach kommen Sie zum Aufnahmegespräch zu uns. In dem Aufnahmegespräch werden wir mit Ihnen über Ihre Ausbildung sprechen und einen Ausbildungsvertrag abschließen.

Die Kosten

Die Agentur für Arbeit bezahlt für die Ausbildung einschließlich Lehrmittel und Arbeitskleidung sowie für das Wohnen im Internat.

Die Ausbildungsdauer

Die Ausbildung dauert 3 Jahre. Sie wird mit einer Prüfung vor der Handwerkskammer abgeschlossen.