

## ▶ Was ist das Besondere an einer Ausbildung in unseren Werkstätten?

- Der Einstieg in die Ausbildung ist grundsätzlich zu jedem Zeitpunkt möglich.
- Eine Ausbildung kann auch ohne vorhergehenden Schulabschluss begonnen werden.
- In der Eingangsphase bieten wir zur Orientierung Praktika in verschiedenen Berufsfeldern an, um die Berufswahl zu erleichtern.
- Gelernt und gearbeitet wird in kleinen Gruppen. In der Regel betreut ein Meister sechs Lehrlinge. Damit ist eine individuelle Förderung möglich.
- Alle unsere Ausbilder verfügen neben ihrem fachlichen Wissen über eine pädagogische Zusatzausbildung. Sie erteilen selbst den technischen Unterricht an der heimeigenen Sonderberufsschule, helfen bei der Führung der Berichtshefte und stehen in engem Kontakt mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Wohnbereiche und der öffentlichen Berufsschulen.
- Bei Lernproblemen oder Wissenslücken werden die Schüler durch individuellen Stütz- und Förderunterricht in kleinen Lerngruppen unterstützt.
- Alle Auszubildenden besuchen regelmäßig die überbetrieblichen Lehrgänge der Handwerkskammer in Mannheim.
- Im Laufe der Ausbildung besteht die Möglichkeit zu mehreren Praktika in Handwerksbetrieben außerhalb der Einrichtung.
- Ausgebildet werden Jugendliche, die im Heim leben, in anderen Wohnformen betreut werden oder die Ausbildung von zuhause aus absolvieren.
- Am Ende steht ein anerkannter Ausbildungsabschluss.

**Jugendeinrichtung  
Stift Sunnisheim gGmbH  
Stiftstraße 15  
74889 Sinsheim**

**Telefon 07261 - 6 93-0  
Telefax 07261 - 6 93-77**



**Ihre Ansprechpartner:**  
Johann Bach (*Ausbildungsleiter*)  
Telefon 07261 693-30  
j.bach@jugend-stift.de

Wolfgang Engelhardt (*Stv. Ausbildungsleiter*)  
Telefon 07261 693-32  
w.engelhardt@jugend-stift.de



  
**Stift Sunnisheim**  
Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung · Rhein-Neckar-Kreis

# Leckereres für Frühaufsteher



## AUSBILDUNG ZUM BÄCKER

# Bäcker



- ✔ **Würdest du gerne morgens als erster in ein Brötchen beißen?**
- ✔ **Interessiert dich die Arbeit mit verschiedenen Teigen und frischen Backwaren?**
- ✔ **Fällt es dir leicht, früh aus den Federn zu kommen, wenn andere noch schlafen?**
- ▶ **Dann ist die Ausbildung zum Bäcker genau das Richtige für dich.**

## **Was lernst du dabei?**

In unserer Bäckerei erfährst du alles über Rohstoffe wie Sauerteig, Roggen- und Weizenmehl. Außerdem lernst du Rezepte kennen und wie man Knet- und Rührmaschinen bedient. Mit handwerklichem Geschick und Unterstützung durch deine Ausbilder knetest du den Teig und formst Brötchen, Brot und Brezeln.

Am Ende holst du Feingebäck, Kuchen und Brote aus dem Ofen und verzierst Torten und süße Stückchen.

## **Wie lange brauchst du für die Ausbildung?**

Die Ausbildung in diesem Beruf dauert drei Jahre.

## **Gibt es auch Prüfungen?**

Im zweiten Ausbildungsjahr legst du die Zwischenprüfung ab und am Ende des dritten Ausbildungsjahres erfolgt die Abschlussprüfung. Dann bist du Bäckergeselle.

## **Wo findet der Berufsschulunterricht statt?**

Wie bei jeder Ausbildung in einem Handwerk gehört auch der Besuch einer Berufsschule dazu. Der Unterricht findet an der Sonderberufsschule der Einrichtung oder an der Johannes-Gutenberg-Schule in Heidelberg statt.

## **Was erwartest dich nach der Ausbildung?**

Als gelernter Bäcker findest du Arbeit in einem Handwerksbetrieb oder in einer Großbäckerei. Aber auch in der übrigen Lebensmittelproduktion ist dein Wissen gefragt.

**nutze deine Chance!**