



Bäcker:in Meister:in mit Matura

KREATIV UND VOLLER MÖGLICHKEITEN – DEINE ZUKUNFT ALS BÄCKER!
IN 6 JAHREN ZUM MEISTER MIT MATURA

WAS DICH ERWARTET:

- * Du lernst ein echtes Handwerk mit Tradition und Zukunft.
- * Du kannst deiner Kreativität freien Lauf lassen und Menschen mit deinen Kunstwerken begeistern.
- * Du arbeitest in einem Team, das Genuss lebt und Handarbeit schätzt.
- * Und das Beste: Du hast alle Möglichkeiten mit „Meister mit Matura“ – praktische Ausbildung und Matura in einem!

Ausbildung "Meister:in mit Matura"



LEHRZEIT				LEHR- ABSCHLUSS PRÜFUNG	GESELLENZEIT			MEISTER- PRÜFUNG
1. JAHR	2. JAHR	3. JAHR			1. JAHR	2. JAHR	3. JAHR	
		BASIS MODUL	DEUTSCH		MATHEMATIK	ENGLISCH	MEISTERKURS	

Kursstart jeweils im Herbst, jeden Mittwoch (ausgenommen Feiertage und Ferienzeit), Die Kurse zur Berufsmatura sind kostenlos.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir gerne zur Verfügung:

Landesinnung NÖ der Lebensmittelgewerbe T +43 2742 851 19152 oder lebensmittel@wknoe.at.

So kombinierst du das Beste aus zwei Welten: Du sammelst Berufserfahrung, verdienst dein eigenes Geld und bleibst gleichzeitig für jede Weiterbildung oder ein Studium bestens vorbereitet.

DAS SOLLTEST DU MITBRINGEN:

- Pflichtschulabschluss und Freude am Handwerk.
- Lust, mit den Händen etwas Schönes zu schaffen
- Feines Gespür für Geschmack und Gestaltung
- Sauberes, genaues Arbeiten
- Teamgeist und Zuverlässigkeit

WAS ERWARTET DICH

IM BETRIEB:

- Mit den eigenen Händen Produkte schaffen, die die Wünsche der Kunden erfüllen und den Besuch in der Bäckerei zu einem Käuferlebnis gestalten.
- Bestellungen, Prüfung, Abmessung/Abwägung von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Herstellung und Aufbereitung von Teigen
- Formen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Herstellung von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren



IN DER BERUFSSCHULE:

- Du lernst alles über Rohstoffe, Lebensmittelhygiene und ernährungsbewusste Zubereitung.
- Du übst Kalkulation, Betriebsabläufe und wie man Rezepte richtig berechnet.
- Du bekommst theoretisches Wissen über moderne Produktion, Nachhaltigkeit und Allergene.

WK NIEDERÖSTERREICH LANDESINNUNG NÖ DER LEBENSMITTELGEWERBE

Wirtschaftskammer-Platz 1
3100 St. Pölten
+43 2742 851 19152
lebensmittel@wknoe.at
<https://wko.at/noe/lebensmittelgewerbe>

LANDESBERUFSSCHULE BADEN

Josef-Kollmann-Straße 1
2500 Baden
+43 2252 867 72 -0
direktion@lbsbaden.ac.at
<https://lbsbaden.ac.at/>



MEISTER MIT MATURA
DEINE AUSBILDUNG
MIT ZUKUNFT:



HIER FINDEST DU
DEINEN LEHRBETRIEB:



ALLGEMEINE INFOS
ZUR LEHRE:
WWW.LEHRE-RESPEKT.AT

