

## Aufstiegsmöglichkeiten

Als Bäcker/in haben Sie sehr gute Berufsaussichten sowie interessante Entwicklungsmöglichkeiten:

- Konditor/in, Bäckerei- oder Konditorei-Fachverkäufer/in (Ausbildung in zwei Jahren)
- Meisterprüfung
- Technische/r Betriebsberater/in
- Betriebswirt/in im Handwerk
- Backstuben- oder Betriebsleiter/in
- Personaleinsatzplaner/in
- Filial- oder Bezirksleiter/in
- Lebensmitteltechniker/in
- Ausbildungsberater/in
- Unternehmer/in

## Bewerbung und Anmeldung

Die Ausbildung beginnt zum 1. August oder 1. September, in Ausnahmefällen zum 1. Februar. Die Einschulung findet am 1. Schultag nach den Hamburger Sommerferien statt. Sie bewerben sich bei ausbildenden Bäckereibetrieben, Adressen erhalten Sie bei der Bäcker-Innung Hamburg, Siemensstraße 13, 25462 Rellingen, Tel.: (04101) 38 72-0. Weitere Informationen unter: [back-dir-deine-zukunft.de](http://back-dir-deine-zukunft.de)

Bei Fragen zur schulischen Ausbildung wenden Sie sich bitte an Jürgen Wünneker, Abteilungsleiter Berufsschule: [juergen.wuenneker@hibb.hamburg.de](mailto:juergen.wuenneker@hibb.hamburg.de)  
Wir freuen uns auf Sie!

## Hier geht's lang

**Mit der Bahn:** Die Gewerbeschule 3 liegt ca. zehn Gehminuten von der U-/S-Bahnstation Berliner Tor und der U-Bahnstation Burgstraße entfernt.

**Mit dem Auto:** Biegen Sie auf der Borgfelder Straße stadtauswärts fahrend nach rechts in die Einbahnstraße Brekelbaums Park ein.



Berufsschule  
für das  
Bäckerhandwerk



## Der Bäckerberuf

Der Beruf des Bäckers/der Bäckerin ist ein klassischer Handwerksberuf mit langer Tradition. Er verbindet handwerkliches Geschick mit moderner Technik und Kreativität. Aus besten Rohstoffen entstehen Brot, Kleingebäck und feine Backwaren. Zu den fast 400 Brotsorten und über 1.000 Arten von Feingebäck kommen immer wieder neue Rezepte hinzu, um Kundenwünsche zu erfüllen und aktuelle Trends zu setzen.

### Duale Berufsausbildung

Die Ausbildung absolvieren Sie in dem Bäckereibetrieb, mit dem Sie einen Ausbildungsvertrag geschlossen haben, und in der Gewerbeschule 3, der Berufsschule für das Bäckerhandwerk. Ergänzt wird die Ausbildung durch drei überbetriebliche Unterweisungen in der Lehrwerkstatt der Bäcker-Innung.

### Die G3 – Lernort der Vielfalt

Die Gewerbeschule 3 bietet ihren Schülerinnen und Schülern über den Unterricht hinaus eine Fülle an zusätzlichen Möglichkeiten sich weiterzuentwickeln und neue Fähigkeiten zu entdecken. Dazu zählen Leistungswettbewerbe wie der Lebkuchenwettbewerb „Hamburger Fassaden“ oder der Bundeswettbewerb Fremdsprachen, Messe-Beteiligungen und Auslands-Praktika, z. B. in Wien, London, Marseille oder Lyon. Werden Sie Teil der internationalen Schülerschaft in einer lebendigen Schulkultur!

## Der Unterricht

### Der Unterricht an der Gewerbeschule 3 findet in

**Teilzeitform statt:** im 1. Halbjahr montags, im 2. Halbjahr montags und freitags, im 3. und 4. Halbjahr dienstags und mittwochs und im 5. und im 6. Halbjahr donnerstags.

### Lernbereich I

Der Lernbereich I besteht aus 13 Lernfeldern, die sich konsequent an beruflichen Aufgabenstellungen und Handlungsabläufen orientieren. In praxisnahen Lernsituationen erwerben Sie u. a. folgende Kenntnisse und Kompetenzen:

- Herstellung von feinen Backwaren, Broten, Spezialgebäck, Torten, Desserts und kleinen Gerichten
- Verarbeitung von Rohstoffen
- Warenkunde
- Gewerbe- und lebensmittelrechtliche Vorschriften
- Gestaltung
- Marketing
- Betriebswirtschaft
- Fachenglisch

### Lernbereich II

Der Lernbereich II umfasst die Fächer:

- Wirtschaft und Gesellschaft
- Sprache und Kommunikation
- Gesundheit und Bewegung

## Ausbildungsdauer

**Die Lehrzeit beträgt regulär drei Jahre.** Nach ein- einhalb Jahren Ausbildungszeit absolvieren Sie eine schriftliche und praktische Zwischenprüfung, nach drei Jahren die Abschluss- bzw. Gesellenprüfung. Unter bestimmten Voraussetzungen kann man die Ausbildung auch in zweieinhalb oder sogar in nur zwei Jahren abschließen.

### Verkürzung um sechs Monate

Wenn Sie bei Ausbildungsbeginn mindestens 21 Jahre alt sind und einen Realschulabschluss oder einen gleichwertigen Abschluss besitzen, können Sie die Ausbildung um sechs Monate verkürzen. Wer die Zwischenprüfung mindestens mit der Note 2,0 bestanden hat, wird ebenfalls bereits nach zweieinhalb Jahren zur Abschlussprüfung zugelassen.

### Turbo-Abschluss nach nur zwei Jahren!

Für alle, die das Abitur, die Fachhochschulreife oder eine Berufsausbildung in einem verwandten Beruf haben, bieten wir den Besuch der Turboklasse an. Angehende Konditor/innen, Bäcker/innen, Konditorei- und Bäckerei-Fachverkäufer/innen lernen in speziellen Klassen intensiv gemeinsam, um bereits nach zwei Jahren zum Abschluss zu kommen. Parallel können Sie auch ein duales Bachelor-Studium an der Berufsakademie Hamburg absolvieren. Der Bachelor-Abschluss in Kombination mit einem Gesellenbrief bietet Ihnen exzellente Karriere-chancen in Handwerk und Gewerbe.