



[Die Tätigkeit im Überblick](#)
[Arbeitsbereiche/Branchen](#)
[Zugang zur Tätigkeit](#)
[Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen](#)
[Spezialisierungen](#)
[Kompetenzen](#)
[Medien \(Bücher, Zeitschriften, Internet u. weitere Quellen\)](#)
[Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen](#)

Die Tätigkeit im Überblick

Spezialitätenbäcker/innen sind in der Regel in Bäckereien und Konditoreien tätig, wo sie für die Anfertigung von kulinarischen oder Bio-Backwaren verantwortlich sind. So backen sie beispielsweise indisches Naanbrot und Feinbackwaren wie Lebkuchen, stellen aber auch Konditoreiwaren, etwa Baumkuchen, Mozartkugeln und Marzipankartoffeln, her. Darüber hinaus belegen sie Brötchen und Baguettes und bereiten Backwarensnacks und kleine Gerichte zu. Nach Rezept fertigen sie zunächst die Teige an. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten ab und sorgen somit für die richtige Mischung. Sie überwachen außerdem die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge, formen den fertigen Teig und bedienen die Backöfen. Zuletzt geben sie der Ware durch Überziehen, Glasieren und Garnieren ein appetitliches Aussehen. Darüber hinaus verpacken sie die Bäckereierzeugnisse, beraten und betreuen die Kunden und wirken beim Verkauf mit.
([zum Seitenanfang](#))

Arbeitsbereiche/Branchen

- Backwaren-, Konditoreiwarenherstellung
 - Herstellung von Konditorwaren, z.B. Konditoreien, Confiterien, Feinbäckereien, die Lebkuchen, Mozartkugeln und andere Spezialitäten herstellen
 - Herstellung von Backwaren (ohne Dauerbackwaren), z.B. Konditoreien, Bäckereien und Backhäuser mit Spezialitätenbackwaren
- Hotel und Gaststätten, Tourismus
 - speisengeprägte Gastronomie, insbesondere Konditorei- und Bäckerei-Cafés

Darüber hinaus bieten sich Beschäftigungsmöglichkeiten in folgenden Arbeitsbereichen/Branchen:

- Einzelhandel
 - Einzelhandel mit Backwaren, z.B. Konditoreien, Bäckereien, Konditorei- und Backwarenabteilungen in Warenhäusern
 - sonstiger Facheinzelhandel mit Nahrungsmitteln (ohne Reformwaren), z.B. Biobäckereien und Biobackwarenabteilungen in Reform- und anderen Warenhäusern
 - Einzelhandel an Verkaufsständen und auf Märkten, z.B. Biobackwarenstände

([zum Seitenanfang](#))

Zugang zur Tätigkeit

Um diese Tätigkeit ausüben zu können, wird üblicherweise eine Ausbildung im Bäcker- oder Konditorenhandwerk verlangt. Für Beschäftigte im Lebensmittelbereich ist eine Bescheinigung gemäß Infektionsschutzgesetz vorgeschrieben. Als Spezialitätenbäcker/in benötigt man neben Fachkenntnissen vor allem ein gutes Maß an Kreativität. Für die Qualitätskontrolle der Backwaren sind ein gut trainierter Geruchs- und Geschmackssinn nötig. Darüber hinaus sollte wegen der Hitze beim Backen körperliche Belastbarkeit gewährleistet sein. Die Bereitschaft zum frühen Arbeitsbeginn und zur Schichtarbeit wird vorausgesetzt.

Mögliche Zugangsberufe:

- Bäcker/in in **BERUFENET**
- Konditor/in in **BERUFENET**
- Bäcker/in u. Konditor/in in **BERUFENET**

([zum Seitenanfang](#))

Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen

Sie suchen für den Ausgangsberuf Spezialitätenbäcker/in verwandte Berufe oder Tätigkeiten, auf die Sie sich bewerben können, ohne eine neue Ausbildung zu absolvieren? Oder sind Sie Arbeitgeber und suchen nach einer Alternative für die Besetzung einer Arbeitsstelle? Hier finden Sie verwandte Berufe, die als Job- bzw. Besetzungsalternativen relevant sein können. Bei manchen Alternativen werden nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs angeboten, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Backwarenfacharbeiter/in - Bäcker in **BERUFENET**
- Backwarenhersteller/in in **BERUFENET**
- Bäcker/in in **BERUFENET**
- Bäcker/in u. Konditor/in in **BERUFENET**

für Teiltätigkeiten und Spezialisierungsformen (mit/ohne Einarbeitungszeit):

- Brotbäcker/in in **BERUFENET**
- Ofenführer/in (Bäckerhandwerk) in **BERUFENET**
- Teigmacher/in (Bäckerhandwerk) in **BERUFENET**

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen ist unter Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen abrufbar. ([zum Seitenanfang](#))

Spezialisierungen

Mit Ihrem Beruf können Sie vor allem in folgendem Funktions-/Tätigkeitsbereich arbeiten:

- Produktion, Fertigung

([zum Seitenanfang](#))

Kompetenzen

Kompetenzen

- Brot herstellen (Ausbildung)
- Brötchen herstellen (Ausbildung)
- Dauerbackwaren herstellen (Ausbildung)
- Feine Backwaren herstellen (Ausbildung)
- Garnieren (Speisen) (Ausbildung)
- Glasieren (Ausbildung)
- Kneten (Ausbildung)
- Ofenarbeit (Ausbildung)
- Rezeptur, Arbeit nach (Ausbildung)
- Rohmassen, Fertigmassen (Ausbildung)
- Teigmachen (Ausbildung) in **KURSNET**

Weitere Kompetenzen

- Produkte/Warenkunde:
 - Backwaren (Ausbildung)
 - Bio-Backwaren
 - Brezen (Ausbildung)
 - Kleingebäck (Ausbildung)
 - Konditoreiwaren (Ausbildung)
 - Lebkuchen (Ausbildung)
 - Torten (Produkt)
 - Türkische Backwaren, Türkische Konditorei
- Arbeitsvorbereitung (Arbeitsbereich/Funktion)
- Aufsicht, Leitung (Arbeitsbereich/Funktion)
- Aus- und Fortbildung (Arbeitsbereich/Funktion)
- Ausbildereignungsprüfung
- Fertigung, Produktion (Arbeitsbereich/Funktion)
- Kundenberatung, -betreuung (Arbeitsbereich/Funktion)
- Lagerwirtschaft (Ausbildung) (Arbeitsbereich/Funktion)

- Lebensmittelhygiene (Ausbildung)
- Partyservice
- Qualitätsprüfung, Qualitätssicherung (Ausbildung) (Arbeitsbereich/Funktion)
- REFA
- Schaubäckerei
- Schiffsbäckerei
- Verkauf (Arbeitsbereich/Funktion)
- Verpacken (Ausbildung)

Soft Skills

- Anpassungsfähigkeit
- Kontaktfähigkeit
- Selbstständige Arbeitsweise
- Sorgfalt
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Zuverlässigkeit

[\(zum Seitenanfang\)](#)

Medien (Bücher, Zeitschriften, Internet u. weitere Quellen)

Informationen von Ministerien, Verbänden und Organisationen

- Bäcker Portal
- Das Konditorenhandwerk
Eine Information des Deutschen Konditorenbunds
- Bäckerhandwerk
Eine Information der Werbegemeinschaft des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. im Auftrag des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.

Fachzeitschriften

- **Allgemeine Bäcker-Zeitung**
Verlag: Matthaes
Internet
- **Back Journal für Bäcker und Konditor**
Verlag: BackMedia Verlagsgesellschaft mbH
Internet
- **Brot und Backwaren b+b**
Verlag: f2m food multimedia
Internet
- **Bäcker und Konditor**
Verlag: Gildefachverlag
- **Konditorei und Café**
Verlag: Hugo Matthaes Druckerei und Verlag
Internet
Offizielles Organ des Deutschen Konditorenbundes

Auswahl an Büchern/Medien, die im Buchhandel erhältlich sind

- **Lernfelder der Bäckerei - Produktion, m. CD-ROM**
Verfasser: Claus Schünemann
Verlag: Gildebuchverl.
Erscheinungsjahr: 2005
- **Das Bäckerbuch**
Verfasser: Josef Loderbauer
Verlag: Handwerk und Technik
Erscheinungsjahr: 2004
- **Rechtliche Vorschriften für den Bereich Bäckerei, Konditorei, Cafe und cafeähnliche Betriebe**
Verfasser: Egon Schild, Bettina Muermann
Verlag: Pfanneberg
Erscheinungsjahr: 2004
- **Action aus Bäckerei und Konditorei**

Verfasser: Arnd Erbel, Jürgen Bräuninger
Verlag: Matthaes
Erscheinungsjahr: 2003

- **Das Konditorbuch**
Verfasser: Josef Loderbauer
Verlag: Handwerk und Technik
Erscheinungsjahr: 2003
- **Fachwörterbuch Backwaren und Süßwaren**
Verfasser: Albert Meiners
Verlag: Behr
Erscheinungsjahr: 2001

[\(zum Seitenanfang\)](#)

Berufs-/Interessenverbände, Arbeitgeber-/Arbeitnehmer-Organisationen

- **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.**
Neustädtische Kirchstr. 7A
10117 Berlin
Fon: 0 30/20 64 55-0
Fax: 0 30/20 64 55-40
eMail: zv@baeckerhandwerk.de
Internet: <http://www.baeckerhandwerk.de>
- **Deutscher Konditorenbund (BIV)**
Speicker Straße 13
41061 Mönchengladbach
Fon: 0 21 61/83 31 37
Fax: 0 21 61/83 16 18
eMail: dkb@konditoren.de
Internet: <http://www.konditoren.de>
- **Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuß e.V. (ANG)**
Mengendamm 16 D
30177 Hannover
Fon: 05 11/62 62 94-6
Fax: 05 11/62 62 94-70
eMail: info@ang-online.de
Internet: <http://www.ang-online.de>
- **Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG)**
Haubachstraße 76
22765 Hamburg
Fon: 0 40/3 80 13-0
Fax: 0 40/3 89 26 37
eMail: hauptverwaltung@ngg.net
Internet: <http://www.ngg.net/>

[\(zum Seitenanfang\)](#)