



## BILDUNGSANGEBOT DER OWS

### BERUFSSCHULE

- Bautechnik
- Farbtechnik
- Holztechnik
- Musikinstrumentenbau
- Nahrung
- Körperpflege
- Gesundheit

### BERUFSVORBEREITENDE EINRICHTUNG (BVE) KOOPERATIVE BERUFSVORBEREITUNG

### AUSBILDUNGSVORBEREITUNG DUAL

### VORQUALIFIZIERUNG ARBEIT UND BERUF

#### 1-JÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Bautechnik, Farbtechnik, Holztechnik und Körperpflege

#### 2-JÄHRIGE BERUFSFACHSCHULE

Farbtechnik und Holztechnik

#### ZUSATZPROGRAMM BERUFSSCHULE

Erwerb der Fachhochschulreife

#### FACHSCHULE MUSIKINSTRUMENTENBAU

Meisterschule

#### TECHNISCHES GYMNASIUM UMWELTTECHNIK

Allg. Hochschulreife, Abitur

## ANFAHRT



Stand 11/2022

## SCHÜLERANMELDUNG anmeldung.ows-lb.de



## KONTAKT

OSCAR-WALCKER-SCHULE

Gewerbliche Schule  
Römerhügelweg 53  
71636 Ludwigsburg  
Tel: 07141 - 4449-100  
Fax: 07141 - 4449-199  
E-Mail: sekretariat@ows-lb.de  
Internet: www.ows-lb.de

EINE SCHULE DES



## BÄCKER/IN FACHVERKÄUFER/IN IM LEBENSMITTELHANDWERK/ BÄCKEREI



OSCAR-WALCKER-SCHULE





## ZIELE

Bäcker/innen und Fachverkäufer/innen stellen mit Kreativität und Interesse am Lebensmittel handwerklich perfekte Produkte her. Dabei berücksichtigen sie regionale und saisonale Ansprüche. Mit kleinen Gerichten und Snacks leisten moderne Bäckereien einen wichtigen Beitrag zur Verpflegung ihrer Kunden außer Haus. Die individuelle Beratung bewirkt eine enge Bindung des Kunden an den Handwerksbetrieb. Eine abgeschlossene Ausbildung als Bäcker/in ist ein international anerkannter Abschluss in einem weltweit geschätzten Beruf.

## ZUGANGSVORAUSETZUNGEN

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben. Die Betriebe stellen jedoch bevorzugt Auszubildende mit Hauptschulabschluss, Werkrealschulabschluss oder mit einem mittleren Bildungsabschluss ein.

## UNTERRICHT UND DAUER

Die Ausbildung erfolgt im dualen System, das heißt: im Betrieb und an ein bis zwei Tagen in der Berufsschule.

Am Ende der Ausbildungszeit erhält der Bäcker/Bäckerin und die Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk/Bäckerei drei Zeugnisse: Eines von der Schule, eines von der Handwerkskammer und eines vom Arbeitgeber.

Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre.

## TÄTIGKEITEN IM ÜBERBLICK

**Bäckerinnen und Bäcker** stellen Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts, sowie Backwarensnacks und kleine Gerichte her. Sie arbeiten vorwiegend in traditionellen Fachbetrieben des Handwerks und auch in der Lebensmittelindustrie, z. B. in Großbäckereien.

**Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk/Bäckerei** verkaufen die Bäckereiprodukte (Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts), präsentieren und verpacken diese ansprechend. Kunden werden bei Bestellungen und in Ernährungsfragen kompetent beraten. Die Fachverkäufer/innen bieten Snacks, kleine Gerichte und Getränke aller Art in einer Imbissecke oder im Café an. Dabei halten sie geltende Hygienevorschriften ein. Sie planen Verkaufsaktionen, Buffets und erledigen Kundenbestellungen.

## ZUSÄTZLICHE ANGEBOTE

- Fachexkursionen
- Zusatzunterricht in Deutsch, Englisch und Mathematik zum Erwerb der Fachhochschulreife
- Darüber hinaus bieten wir unseren Schülerinnen und Schülern individuelle Förderung in den Kernfächern

## WEITERBILDUNG

(abhängig von Berufspraxis und Schulabschluss)

- Berufsaufbauschule
- Berufskolleg (Fachhochschulreife)
- Meister/Meisterin
- Betriebswirt/Betriebswirtin des Handwerks
- Lebensmitteltechniker/in

## ANMELDUNG

Die Anmeldung erfolgt vor Beginn des neuen Schuljahres über den Ausbildungsbetrieb.

Näheres zum Verfahren, Formulare zur Anmeldung und die Termine der Anmeldetage finden Sie unter: [www.ows-lb.de](http://www.ows-lb.de).