

## Die Ausbildung

Bäcker/innen stellen Brot, Kleingebäck, Feinbackwaren, Torten und Desserts sowie Backwarensnacks her. Sie finden Beschäftigung in handwerklichen Bäckereien, in industriellen Großbäckereien, in Fachgeschäften wie Spezial- und Diät-Bäckereien sowie in der Gastronomie und im Cateringbereich.



Bäcker/in ist ein 3-jähriger anerkannter Ausbildungsberuf in Industrie und Handwerk. Die Ausbildung erfolgt im dualen System.

## Unsere Einsatzorte

Die praktische Ausbildung erfolgt in unserer [Klosterbäckerei](#) der Alexianer Werkstätten. Die Klosterbäckerei im Norden von Münster hat schon eine lange Tradition bei den Alexianer Werkstätten. Wir backen nach gutem altem Handwerk Brötchen und Brote, Feingebäck und diverse Kuchen in hohen Stückzahlen und beliefern täglich Krankenhäuser, Altenheime und Schulen mit frischer Ware.

## Schule

Der ausbildungsbegleitende Unterricht erfolgt an der Berufsschule, z.B. in Münster am

Adolph-Kolping-Berufskolleg  
Lotharingerstraße 30  
48147 Münster  
Tel.: 0251/482470  
Mail: [info@adolph-kolping-berufskolleg.de](mailto:info@adolph-kolping-berufskolleg.de)

## Ausbildungsstart

Auf Nachfrage → Initiativbewerbungen erwünscht

## Vergütung

Im 1. Ausbildungsjahr: 853,26 Euro  
Im 2. Ausbildungsjahr: 903,20 Euro  
Im 3. Ausbildungsjahr: 949,02 Euro

## Voraussetzungen

- Mindestens Hauptschulabschluss
- Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit, Lernbereitschaft