

Lust auf Zukunft



Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin – Bäckereitechnik

über 50 Jahre Erfahrung



www.bäckereitechniker.de

Die Tätigkeit der Bäckereitechniker/innen

Lebensmitteltechnikerinnen und Lebensmitteltechniker, die sich auf die Bäckereitechnik spezialisiert haben, arbeiten vorwiegend in Großbäckereien, aber auch in Großkonditoreien und in der Brot- und Backwarenindustrie. Auch andere Bereiche des Ernährungsgewerbes stehen ihnen offen, so beispielsweise die Süßwarenindustrie, Backmittelindustrie, Mühlen usw. Außerdem finden sie Beschäftigung in Verpackungsfirmen sowie in der Maschinen- und Anlagenindustrie, die auf Backwarenherstellung und allgemeine Lebensmittelherstellung ausgerichtet sind.

Ihre Arbeitsorte sind in erster Linie Produktionshallen, im Rahmen der Qualitätskontrolle aber auch Labors. Ihrem Aufgabenbereich entsprechend wechseln sie häufig zwischen Produktions-, Labor- und Büroräumen. Im Außendienst wechseln die Einsatzorte ständig.

Tätigkeit in der Zulieferindustrie

- Entwicklung neuer Produkte wie Spezialmehle, Backmittel usw.
- Sicherstellung einer gleichbleibend guten Mehlqualität in den Mühlen
- Beratung von Handwerks- und Industriebetrieben
- Schulung von Mitarbeitern der Backbetriebe

Tätigkeit in Produktionsbetrieben

- vom Linienführer bis zum Produktionsleiter
- Kontrolle der Produktqualität
- Schulung der Mitarbeiter
- Entwicklung neuer Produkte

Tätigkeit in Schulung und Weiterbildung

- Fachlehrer an beruflichen Schulen (z. B. fachpraktische Übungen für Auszubildende)
- Fachlehrer an Fachschulen der Innungen des deutschen Bäckerhandwerks (z. B. Meisterausbildung)
- Techniker an Hochschulen und Forschungseinrichtungen

Tätigkeit bei Maschinenherstellern

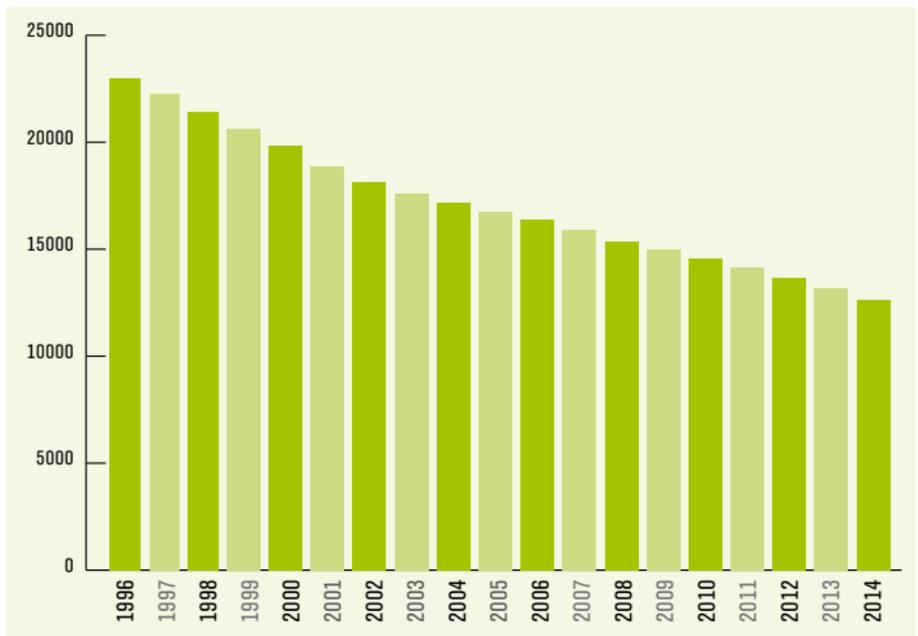
- Beratung bei der Entwicklung und Verbesserung von Maschinen und Anlagen
- Einfahren neuer Anlagen in den Produktionsbetrieben
- Beratung von Unternehmen bei Investitionsentscheidungen
- Schulung von Mitarbeitern in den Herstellungsbetrieben

Tätigkeit bei Kontrolle und Betriebsberatung

- Lebensmittelkontrolleur
- Durchführung sensorischer Qualitätskontrollen
- Selbständiger Betriebsberater
- Betriebsberater der Innungen
- Vorbereitung und Durchführung von Audits



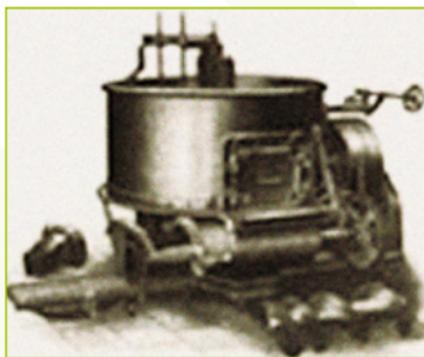
Veränderungen in der Backwarenbranche



- Die Anzahl der Produktionsbetriebe nimmt seit über 30 Jahren weiter ab.
- Die verbleibenden Produktionsbetriebe werden immer größer.
- Die Anzahl der Mitarbeiter in der **Produktion** nimmt ab.
- Die Qualifikationsanforderungen an die Mitarbeiter in den automatisierten Betrieben nimmt zu.

**Deshalb werden immer mehr
Bäckereitechniker gebraucht!
Dies ist Ihre Chance!**

**Nichts ist so sicher wie die ständige Veränderung,
hier gezeigt am Beispiel der Teigherstellung**



Diosna Kneeter 1885



Vollautomatische Knetanlage von Diosna 2015



Laborknetanlage Diosna 2015

Studentafel Bäckereitechnik

Fächer	Semester			
	1	2	3	4

Fachrichtungsübergreifender Lernbereich

Deutsch / Kommunikation	2	2	2	2
Englisch	3	3	3	3
Politik / Gesellschaftslehre			2	2
Mathematik	4	2	2	
Physik	2	2		

Fachrichtungsbezogener Lernbereich

BWL	2	4	4	4
Maschinenteknik	2	2	2	2
Rohstoffkunde	2	2	2	2
Chemie / Lebensmittelchemie	4			
Lebensmittelrecht	2	2		
Technologie Feine Backwaren incl. Übungen	4	4		
Bäckereitechnologie incl. Übungen	2	2	4	6
Lebensmittelchemische Qualitätssicherung	2	6	2	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung		2	4	
Technologie der Verpackung				2
Sensorik			2	2
EDV / Statistik	2	2		

Im ersten bis vierten Semester sind 240 Stunden Unterricht für die Erstellung der Technikerarbeit in den Fächern Technologie Feine Backwaren, Bäckereitechnologie, Lebensmittelchemische Qualitätssicherung vorgesehen.



Prof. Dr. J.-M. Brümmer
bestellter und vereidigter Sachverständiger für Bäckereitechnologie,
Detmold

An dem Abschluss, den die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin vergibt, gefällt mir besonders die Symbiose von praktischen Erfahrungen und die vermittelte zielgerichtete Fachtheorie der Schule. Die gebotene Kombination von Praktiker-Wissen und soviel Bäckereitechnologie, wie zum besseren Verständnis der Abläufe bei der Backwaren-Herstellung notwendig ist,

Abschlussprojekt / Technikerarbeit

In der betrieblichen Praxis wird heute häufig in Projekten gearbeitet. Beispielsweise soll ein neues Produkt entwickelt oder eine neue Anlage gekauft werden. Zur Vorbereitung dieser beruflichen Anforderungen wird eine umfangreiche Fragestellung bearbeitet. Dazu erstellen die Fachschüler eine Technikerarbeit. Konkrete Beispiele entnehmen Sie bitte der Internetseite: www.bäckereitechniker.de.



Beispielarbeit

Hinweise zur Anmeldung

Sie müssen folgende Zugangsvoraussetzungen erfüllen, um einen Studiengang an der Fachschule für Lebensmitteltechnik aufnehmen zu können:

- Hauptschulabschluss
- abgeschlossene Berufsausbildung als Bäcker/in, Konditor/in, Fleischer/in, Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk oder Fachkraft für Lebensmitteltechnik.
- Berufserfahrung 4 Jahre (einschließlich der Ausbildung) oder einschlägige berufliche Tätigkeit 7 Jahre

Wir stehen Ihnen für weitere Informationen unter der Rufnummer 030 414721-10 gern zur Verfügung.

Bitte nutzen Sie auch unsere Internetseite für aktuelle Infos.

Dort können Sie auch die notwendigen Formulare für eine Bewerbung gleich auf Ihren Rechner laden: www.bäckereitechniker.de.

Die Ausbildung ist kostenfrei und es kann BAföG beantragt werden.

ist für Führungskräfte in der Backwaren-Wirtschaft stets von besonderem Wert. Diese Grundlagen müssen daher unbedingt gesichert und stets aktuell angepasst werden. Als Gastdozent freue ich mich, wenn ich an diesem Ausbildungsprinzip mitwirken kann. Ich bin dann immer wieder erfreut, wie aufgeschlossen und dabei doch kritisch hinterfragend meine Ausführungen zu den theoretischen Grundlagen der Roggen-Auswahl und -verarbeitung sowie der Vorteig-Technologie aufgenommen werden. Ich wünsche daher der staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik Berlin weiterhin einen ständig steigenden Zulauf an Schülern und weiter ein gutes Gelingen in der Unterrichtung der für unseren Backwarenbereich so dringend benötigten verantwortungsbewussten Fachkräfte.



Angela Rolla-Eilers, Oberstudiendirektorin

Grußworte der Schulleiterin

Ich freue mich, dass Sie sich für unsere Fachschule interessieren und lade Sie zu einem kleinen Rundgang ein. Die Ausstattung der Werkstätten und der Labore entspricht dem aktuellen Stand der Technik.

Ein Rundgang durch die Schule



Bäckerei

In einer Versuchsbäckerei werden Herstellungsverfahren und Rohstoffe praktisch untersucht.



Volumenscanner



Textur Analyser



Cafeteria und Mensa

Neben der geistigen Nahrung wird in Mensa und Cafeteria ein abwechslungsreiches Angebot offeriert.



Unsere kompetenten Lehrkräfte führen Sie praxisorientiert durch die Ausbildung bis zur Prüfung. Damit sind Sie für Ihre berufliche Karriere bestens gerüstet.

Angela Rolla-Eilers - Schulleiterin



Konditorei

Hier werden die theoretischen Kenntnisse in praktischen Versuchen angewendet und überprüft.



Labor

Rohstoffe, Teige und Backwaren werden im Labor auf ihre Inhaltsstoffe und Eigenschaften untersucht.

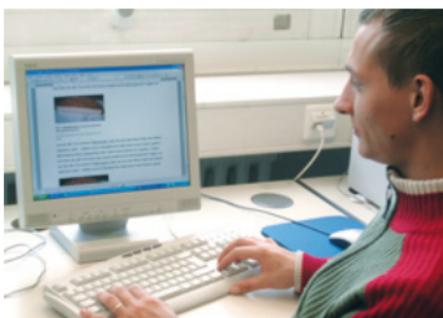


Genlabor

Ist das Lebensmittel gentechnisch verändert? Wir können es nachweisen!



Bibliothek



EDV-Raum

Ohne Computerunterstützung wird heute nichts mehr gebacken. Die erworbenen Kenntnisse werden von den Fachschülern in den Unterrichtsfächern unmittelbar angewendet.

Aktivitäten während der

Exkursionen

Um den Praxisbezug der Ausbildung zu fördern, lernen die Fachschüler auf Exkursionen Produktionsbetriebe, Backzutaten- und Maschinenhersteller kennen.



VDB

Die Staatliche Fachschule Berlin pflegt eine enge Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Backbranche (VDB). Die Fachschüler der Fachschule können während ihrer Weiterbildung kostenlos Mitglieder werden und erhalten damit die Fachzeitschrift „Backtechnik Europe“. Durch die Teilnahme an Fachvorträgen und jährlichen gemeinsamen Infotagen der Fachschule und der VDB werden die Fachschüler während der Weiterbildung über den aktuellen Stand in der Branche von kompetenten Referenten informiert.



IBA

Die Fachschule ist mit einem Informationsstand auf der bedeutendsten Internationalen Bäckereifachausstellung (IBA) seit Jahren vertreten. Die Fachschüler sind an der Standbetreuung beteiligt und können so ihr bereits erworbenes Fachwissen anwenden und erweitern. Die Präsenz auf der IBA wird seit Jahren von zahlreichen Absolventen der Fachschule als Treffpunkt und Infobörse genutzt.



QM

Den Fachschülern wird ein kostengünstiges Seminar zu „Qualitäts-Management-Systemen in Lebensmittelbetrieben“ angeboten. Dabei erhalten sie Einblicke in die Anforderungen von Qualitätsmanagementsystemen in Lebensmittelbetrieben. Themen des Seminars sind unter anderem:

- DIN ISO 22000, IFS, BRC usw.
- HACCP-System, Gefahrenanalyse
- Rückverfolgbarkeit (EU 178/2002), Methoden zur Chargenverfolgung
- Krisenmanagement, Rückrufaktionen
- Vorbereitung und Durchführung interner Audits



Ausbildung

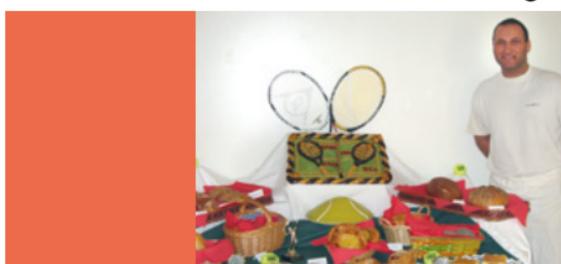
DLG

Der größte, jährliche Leistungswettbewerb (ca. 3.200 Produkte) der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) von Backwaren und Süßwaren wird seit 2005 an der Fachschule durchgeführt. Die Fachschüler bereiten die Proben sachgerecht für die Prüfung vor und betreuen die Sachverständigen während der Prüfung. Dabei erhalten die Studierenden einen sehr guten Überblick über die Produktvielfalt aus Deutschland und auch aus dem Ausland. Neben den Kontakten zu den Gutachtern, die aus ganz Deutschland und angrenzenden Ländern aus den Produktionsbetrieben kommen, können die Fachschüler ihre sensorischen Kenntnisse als Mitarbeiter der DLG anwenden und vertiefen.



Meisterkurs

In Kooperation mit dem Institut für Getreideverarbeitung (IGV) in Nuthetal (Potsdam), wird den Fachschülern durch speziell auf sie zugeschnittene Kurse ermöglicht, neben der Ausbildung zum Lebensmitteltechniker den Abschluss zum Meister als Bäcker oder Konditor kostengünstig zu erwerben.



BGN

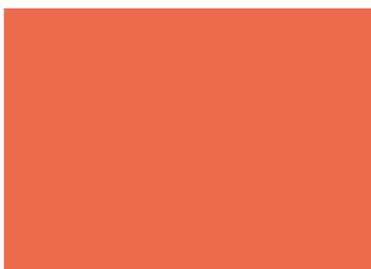
Die Fachschüler nehmen an einem einwöchigen „Einführungsseminar für Sicherheitsbeauftragte aus der Industrie“ teil. Dieser Kurs wird von der Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gaststätten in einer berufsgenossenschaftlichen Schulungsstätte durchgeführt. Alle anfallenden Kosten werden von der BGN übernommen.



Förderverein der Bäckereitechniker Ausbildung Berlin e. V.

Der Verein fördert die Ausbildung durch

- Beschaffung und Bereitstellung von besonderen Lehr- und Anschauungsmitteln
- Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen
- materielle Unterstützung der Fachschüler
- Teilnahme an Fachmessen und Fachtagungen
- Unterstützung von Studienfahrten
- Auszeichnungen der besten Fachschüler bzw. Technikerarbeiten



Absolventen der Fachschule im Gespräch



Andreas Braunwarth

Absolvent der Berliner Technikerschule von 2003; Leiter Entwicklung, **Uldo-Backmittel GmbH**, Neu-Ulm

Die Ausbildung an der Staatlichen Fachschule in Berlin umfasst ein breit angelegtes Spektrum der Bäckereitechnik.

Dabei werden sehr gezielt Schwerpunkte auf die Bereiche gelegt, die Praxis und die theoretischen Hintergründe miteinander verknüpfen.



Stefan Keller

Absolvent der Berliner Technikerschule von 1990; Leiter Bäckereitechnologie **MeisterMarken-Ulmer Spatz**, Bingen

Bäckereitechniker, das ist ein außerordentlich abwechslungsreicher Beruf. Ich kann nur jedem Bäckergehilfen empfehlen, der die Möglichkeit dazu hat, sich weiterzubilden.

Die Technikerschulen in Deutschland bieten dafür die besten Voraussetzungen. Die zwei Jahre können sich schnell bezahlt machen.



Sven Griger

Absolvent der Berliner Technikerschule von 2009; Abteilungsleiter **Glockenbrot Shop-Bäckerei**

Der kleine Schritt nach Berlin zum Besuch der Fachschule ist für mich ein großer Schritt in Richtung eigener Karriere gewesen.

In Führungspositionen muss man über Fach- und Menschenkenntnis verfügen und beides in unterschiedlichen Ausprägungen miteinander kombinieren können. Die Fachschule für Lebensmitteltechnik bildet genau in diese Richtungen aus und schafft somit beste Chancen für die erfolgreiche berufliche Zukunft.



Heike Geringer

Absolventin der Berliner Technikerschule von 1995; Fachberatung für Rezeptwesen, Schulungen und Kundenbetreuung für Brot und Brötchen. **IREKS GmbH**, Kulmbach

Die Weiterbildungsmaßnahme zur Bäckereitechnikerin an der Staatlichen Fachschule für Lebensmitteltechnik in Berlin stellte sich als sehr gutes Fundament für meine Tätigkeit als Fachlehrerin an der Karl-Grüsser-Fachschule direkt nach der Technikerausbildung und für mein derzeitiges Arbeitsfeld bei der Firma IREKS dar.

Vor allem die Kombination von Theorie und Praxis in den wichtigen Fächern wie Bäckerei- und Feinbackwarentechnologie und Lebensmittel-Qualitätskontrolle und die umfassende Schulung in den Fächern Rohstoffkunde und Berufs- und Arbeitspädagogik sehe ich als wichtige Bausteine dieser Weiterbildungsmaßnahme an.



Michael Eberberg

Absolvent der Berliner Technikerschule von 1992; Anwendungstechniker **Vemag Maschinenbau GmbH, Verden**

Teige und Massen werden heute nicht mehr an die Maschinen angepasst, sondern umgekehrt die Maschinen müssen heute jeden Teig bearbeiten können. An der Technikerschule habe ich die Grundlagen gelernt, um diesen Ansatz in der Praxis bei den Kunden umzusetzen.



Berthold Bauer

Absolvent der Berliner Technikerschule von 1984; Teilprojektleiter Bereich Backwaren **Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), Frankfurt**

Was Brotqualität ist und wie man sie möglichst objektiv sensorisch prüfen kann, ist meine tägliche Arbeit. Durch meine Ausbildung zum Bäckereitechniker unterstütze ich die Qualitätswettbewerbe vor allem in fachlicher Hinsicht in ihrer Vorbereitungsphase.

Norbert Lötz

Absolvent der Berliner Technikerschule von 1983; Geschäftsführer der **Harry-Brot GmbH, Hamburg**

In der Produktion in Großbäckereien sehe ich die meisten Positionen und damit die besten Aufstiegsmöglichkeiten für Bäckereitechniker.

Der vielseitige Alltag in der Produktion fordert „Teiggefühl“ und Menschenkenntnis. 30 Prozent des Geforderten lernen die Bewerber an der Technikerschule, die restlichen 70 Prozent bringen wir ihnen bei.



Stefanie Rohowsky

Absolventin der Berliner Technikerschule von 2007; Produktionsleitung, **Mecklenburger Backstuben**

Projekte vorbereiten und zu organisieren sind Teil meiner Tätigkeit. Die umfassenden Versuche zur Erstellung meiner Technikerarbeit in einem holländischen Unternehmen waren eine optimale Vorbereitung.

Einige der in der Fachschule durchgeführten Versuche zur Qualitätskontrolle werden bei uns zur täglichen betrieblichen Qualitätskontrolle angewendet.



Unsere Partner und Sponsoren



Let's make food better!



Staatliche Fachschule für
Lebensmitteltechnik - Berlin
Emil-Fischer-Schule
Cyclopstraße 1-5 · 13437 Berlin
Telefon: 030 414721-10
Telefax: 030 414721-26



Web: www.bäckereitechniker.de
E-Mail: lefa-berlin@emilfischerschule.de

Wie sind wir zu erreichen?



www.bäckereitechniker.de