



Qualifikation eines deutschen Bäckermeisters

Ausgehend von einer Jahrtausende alten Brotkultur, in der sich allmählich Spezialisten für die Herstellung dieses Grundnahrungsmittels herausbildeten, wurde das Bäckerhandwerk in Deutschland bereits seit etwa dem 12. Jahrhundert in Handwerkszünften organisiert, in denen alle Handwerker Mitglied sein mussten. Diese Zünfte, die schon damals die gemeinsamen Interessen der Bäcker vertraten, wurden im 19. Jahrhundert nach Einführung der Gewerbefreiheit durch Innungen abgelöst, die seither auf freiwilliger Basis nicht nur Interessen des Bäckerhandwerks gegenüber dem Staat vertreten, sondern auch in die Berufsbildung einschließlich der Abnahme von Prüfungsleistungen eingebunden sind. Das deutsche Bäckerhandwerk bildet damit seinen Berufsnachwuchs selbst aus. Dies gilt für die betriebliche Ausbildung der Bäckergesellen, wie auch für die Vorbereitung auf die Meisterprüfung in handwerkseigenen Fachschulen. Selbstverwaltung und Tradition sind daher wesentliche Merkmale für die Erlangung eines Meistergrades im deutschen Bäckerhandwerk.

Zu den wesentlichen Befugnissen eines deutschen Bäckermeisters zählt daher auch die Fähigkeit, sowohl Bäcker, wie auch Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk und Bürofachkräfte auszubilden.

Der Bäckermeister selbst hat zuerst eine dreijährige Ausbildung absolviert, die in einer Rechtsverordnung des Bundeswirtschaftsministeriums geregelt ist und erst in jüngerer Zeit auf Grund gestiegener Anforderungen der Wirtschaft an den Beruf überarbeitet wurde. Im Anschluss an die Ausbildung wird der Auszubildende zur Gesellenprüfung zugelassen und hat diese insgesamt 14 Zeitstunden dauernde Prüfung abzulegen. Von den Prüfungszeiten entfallen 8 Std. auf die praktischen Teile, 6 Std. auf die Fachtheorie.

Nach bestandener Gesellenprüfung hat der Bäckermeister praktische Erfahrungen im Betrieb gesammelt und/oder sich an einer Fachschule auf die Ablegung der Meisterprüfung vorbereitet. Die Meisterprüfung wird von einer staatlich überwachten Prüfungskommission abgenommen und dauert insgesamt etwa 6 Arbeitstage. Sie gliedert sich in die Teile I (praktische Prüfung der meisterhaften Verrichtung der im Bäckerhandwerk gebräuchlichen Arbeiten durch Anfertigung einer Meisterprüfungsarbeit und einer Arbeitsprobe); Teil II (theoretische Prüfung der erforderlichen fachtheoretischen Kenntnisse im Bäckerhandwerk: Fachrechnen, Fachtechnologie, Roh- und Hilfsstoffkunde, Kalkulation, Verkaufskunde und Verkaufsförderung); Teil III (betriebswirtschaftliche, kaufmännische und rechtliche Kenntnisse); Teil IV (berufs- und arbeitspädagogische Kenntnisse).

In Deutschland ist die Selbständigkeit im Bäckerhandwerk grundsätzlich von einer bestandenen Meisterprüfung abhängig. Der Bäcker hat nach bestandener Meisterprüfung ferner die Möglichkeit, als angestellter Bäckermeister in einem Handwerksbetrieb oder in der Industrie tätig zu sein.

Eine Zusatzqualifikation zum Bäckermeister bietet der Betriebswirt des Handwerks (BdH), der vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft nachweist. Dabei müssen Kenntnisse aus den Bereichen Organisation und Planung, Marketing, Finanz- und Rechnungswesen, Recht, Volkswirtschaft sowie Personalführung/Personalentwicklung nachgewiesen werden.

Neben den genannten Weiterbildungsmöglichkeiten im Bäckerhandwerk können Bäckermeister auch ein Hochschul- oder Fachhochschulstudium absolvieren. Als Studiengänge kommen Lebensmitteltechniker mit Schwerpunkt Bäckereitechnik, Oecotrophologie (Fachhochschul- oder Universitätsstudium) und Lebensmitteltechnologie (FH- oder Universitätsstudium) in Betracht.