



DIE WELT STEHT EUCH OFFEN! SPANNENDE JOBPROFILE

In dieser Unterrichtseinheit lernen die Schülerinnen und Schüler die Berufe Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in vertiefend kennen. Durch die Verbindung von Informationsaufnahme, Partizipation und Präsentation finden sie sich in verschiedene Rollen ein und setzen sich handlungsorientiert mit der Thematik auseinander. Diese Unterrichtseinheit bietet auch Anlass dazu, traditionelles Rollenverhalten in Bezug auf „Männer- und Frauenberufe“ mit den Schülerinnen und Schülern zu hinterfragen und zu diskutieren. Lese- und Texterschließungsübungen stehen in Zusammenhang mit der Vorstellung der Berufsbilder im Mittelpunkt.

Die Unterrichtseinheit leistet einen Beitrag zur ökonomischen Grundbildung, ein wichtiger Bestandteil der Allgemeinbildung. Freies, berufsbezogenes Sprechen (in einer Fremdsprache) zur Festigung der kommunikativen Kompetenz kann mit dieser Unterrichtseinheit ebenfalls geübt werden.

Anhand eines Selbsttestes erproben die Schülerinnen und Schüler, welche Anforderungen und Tätigkeitsfelder im Berufsfeld Bäckerhandwerk gefordert sind und wie sie mit ihren persönlichen Berufswünschen übereinstimmen. Arbeitsrelevante, persönliche Entscheidungen stehen hiermit im Fokus.

INHALTLICHE SCHWERPUNKTE DER UNTERRICHTSEINHEIT

- Kennenlernen und Vertiefung der Berufsbilder Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in
- Auseinandersetzung mit traditionellen Rollenbildern
- Kommunikationsanlässe
- Erfassen kaufmännischer Aspekte des Bäckerhandwerks anhand von Rechenübungen
- Reflektion von persönlichen Berufswünschen

LERNZIELE, METHODEN UND SOZIALFORMEN DER UNTERRICHTSEINHEIT

- Informationsverarbeitung
- Präsentation im Plenum
- Ansichten / den eigenen Standpunkt begründen und verteidigen
- Lese- und Texterschließungsübungen
- Freies Sprechen / Rollenspiel
- Vermittlung kaufmännischer Aspekte
- Selbsttest
- Einzel- und Partnerarbeit, Vorstellung im Plenum, Austausch in der Klasse

HINWEISE ZUM EINSATZ DER ARBEITSMATERIALIEN**EINSTIMMUNG**

- **Arbeitsblätter 1 A und 1 B: Kai, der Bäckergehilfe; Melanie, die Bäckereifachverkäuferin**

Geben Sie die Arbeitsblätter zu gleichen Anteilen in die Klasse. Mischen Sie hier beliebig die Geschlechter (auch Mädchen bekommen das Arbeitsblatt 1 A und Jungen das Arbeitsblatt 1 B). Wichtig ist, die Schülerinnen und Schüler von Beginn an darauf hinzuweisen, dass diese Übungseinheit mit einer freien Präsentation abschließt. Ziel ist es, sich erstens möglichst viele Informationen über „sich selbst“ zu merken und zu ergänzen (Aufgabe 1 und 2), um diese dann der Partnerin / dem Partner zu beschreiben.

Zweitens muss man sich dann die Informationen der Partnerin / des Partners merken (Aufgabe 3).

Ergänzend folgt die Vorstellung des jeweiligen Partners in der Klasse (Aufgabe 4).

Diskutieren Sie traditionelle Rollenbilder anhand von „Männer- und Frauenberufen“ (beispielsweise in Pro-Contra-Gruppen) (Aufgabe 5).

ANWENDUNG

- **Arbeitsblatt 2: Berufsbilder**

Zur Erschließung der Texte werden zwei Formen der Bearbeitung gewählt. Neben dem Formulieren von Zwischenüberschriften (Aufgabe 2) sollen Fragen an den Text gestellt werden (Aufgabe 3). Die Aufgabenstellung ist so formuliert, dass nur Fragen gestellt werden, die der Text auch beantwortet. Alternativ können Sie auch anbieten, Fragen zu formulieren, die der Text nicht beantwortet, die die/den Leser/in aber interessieren könnten.

Die Beantwortung der Fragen kann durch Partnerarbeit erfolgen.

- **Arbeitsblatt 3: Rechnen rund ums Backen**

Dieses Arbeitsblatt bietet anspruchsvolle Sachaufgaben zum Verständnis von ökonomischen Handlungsfeldern im Bäckerhandwerk.

Lösung Aufgabe 1: 4,20 €

Lösung Aufgabe 2: $1/4 = 637,50$ €; $1/6 = 425,00$ €; $2/5 = 1.020,00$ €; Rest = 467,50 €

Lösung Aufgabe 3: 136,8

Lösung Aufgabe 4: 8.046,78 €

Lösung Aufgabe 5: 0,80 € = 32 %

- **Arbeitsblatt 4: Welcome to our bakery!**

Rollenspiele sind geeignet, um sich eine spezielle Situation spielerisch zu erschließen. Das hier vorgegebene Verkaufsgespräch soll in englischer Sprache oder einer anderen Fremdsprache durchgeführt werden. Das Arbeitsblatt bietet für die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, das Rollenspiel vorzubereiten.

FESTIGUNG

- **Arbeitsblatt 5: Teste dich selbst!**

Auf diesem Arbeitsblatt haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, zu testen, ob die Berufe Bäcker/in (Test 1 A) oder Bäckereifachverkäufer/in (Test 1 B) für sie in Frage kommen.

- **Arbeitsblatt 6: Multiple-Choice-Test**

Multiple-Choice-Fragen zur gesamten Unterrichtseinheit

Lösung: 1 A und B; 2 B und C; 3 A; 4 C; 5 A, B und D

FACHBEZOGENE ASPEKTE

- Arbeit – Wirtschaft – Technik / Arbeitslehre: Berufsbilder, Rollenverhalten, Einschätzen von arbeitsrelevanten sowie persönlichen Einstellungen und Kompetenzen, Denken in ökonomischen Zusammenhängen
- Deutsch: Textanalyse, Leseübung
- Englisch (oder andere Fremdsprache): Rollenspiel
- Mathematik: Sachaufgaben
- Fächerübergreifend: Präsentationen

WEITERFÜHRENDE HINWEISE UND ANREGUNGEN FÜR DEN UNTERRICHT

- Zum intensiveren Kennlernen der Berufsbilder bieten sich hier Erkundungen von heimischen Betriebsstrukturen an. Beispielsweise Exkursionen in Bäckereien, die auch Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen ausbilden. Hier können u. a. Interviews geführt werden.

INTERNET-TIPPS

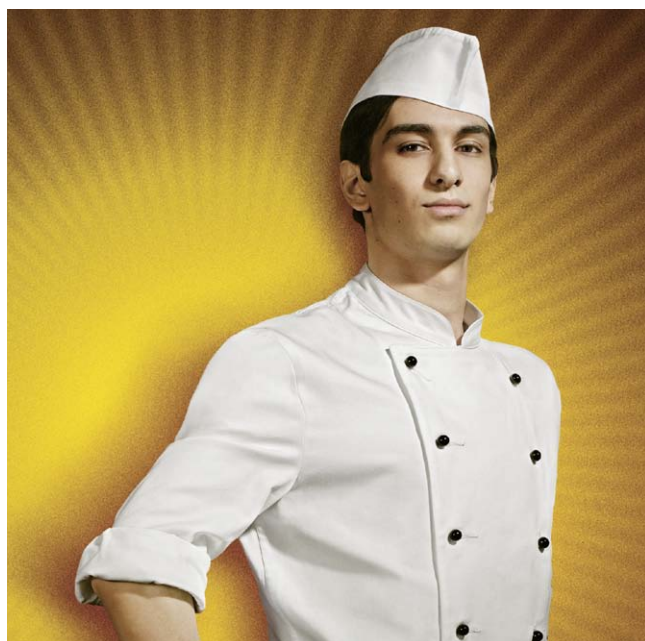
- www.back-dir-deine-zukunft.de
- berufenet.arbeitsagentur.de
- www.beroobi.de

KAI, DER BÄCKERGESELLE

1. LESEN



Lies den Text über den Bäckergezellen Kai. Merke dir möglichst viele Informationen.



Name: Kai | Alter: 23 Jahre | Beruf: Bäckergezzelle

Hallo, ich bin Kai. Dass ich mal ein leidenschaftlicher Frühaufsteher sein würde, hätte ich vor einigen Jahren nicht für möglich gehalten. Aber im Laufe meiner Ausbildung habe ich die Vorteile kennen und lieben gelernt, zu den Menschen zu gehören, die bereits aktiv sind, wenn andere noch schlafen. Das gibt einem das Gefühl, etwas Besonderes zu sein, irgendwie gegen den Strom zu schwimmen. Das hat mich immer schon gereizt.

Und wenn andere Leute grade mal in die Mittagspause gehen, habe ich schon Feierabend. Ich treibe viel Sport, gehe gerne schwimmen und Rad fahren. Eine gewisse körperliche Fitness ist sicherlich auch sinnvoll für meinen Beruf. Ich habe ziemlich kräftige Hände und kann auch mal einen Mehlsack schleppen. Allerdings verfügen wir Bäcker heutzutage über grandiose

Maschinen, die uns viel mühsame körperliche Arbeit abnehmen. Daher kommt es auch, dass in meiner Ausbildung nicht nur Jungs, sondern auch ein paar Mädels dabei waren.

Ein Bürojob wäre nichts für mich – viel zu langweilig und eintönig. In der Backstube kann ich mich austoben und immer wieder Neues ausprobieren. Es ist erstaunlich, welche Köstlichkeiten man aus nur einer Handvoll Zutaten herstellen kann! Mich reizt es, mit Rezepturen aus anderen Ländern zu experimentieren.

Auf mein selbst kreiertes Oliven-Ciabatta bin ich besonders stolz. Das kann auf jeden Fall mit original italienischen Exemplaren mithalten.

Ich liebe die tägliche Abwechslung in meinem Beruf und sehe es als Herausforderung, unsere Kunden immer wieder zufriedenzustellen und mit neuen Ideen zu überraschen.

Mein größter Traum wäre es, irgendwann einmal im Ausland zu arbeiten. So könnte ich etwas von der Welt sehen und Einblicke in die Arbeitsweise von Kollegen anderer Kulturen gewinnen. Meine Chancen stehen bestimmt nicht schlecht. Denn man weiß ja: Das deutsche Bäckerhandwerk genießt weltweit einen großartigen Ruf.

2. ERGÄNZEN



Versetze dich in die Lage von Kai. Ergänze die fehlenden Angaben.
Vervollständige die Sätze. Merke dir auch diese Informationen.

1. An meinen Kolleginnen und Kollegen schätze ich

2. In fünf Jahren werde ich

3. Ich möchte allen, die Bäcker/in werden möchten, raten

3. AUSTAUSCH



Du, der Bäckergehilfe Kai, triffst die Bäckereifachverkäuferin Melanie.
Ihr unterhaltet euch über euer Berufsleben. Beschreibt euch gegenseitig eure Berufe.
Was gefällt euch besonders an eurem Beruf? Was gefällt euch weniger gut? Nutzt dafür
die Angaben aus dem Text und eure Ergänzungen.
Merke dir möglichst viele Informationen über die Bäckereifachverkäuferin Melanie.

4. DISKUSSION



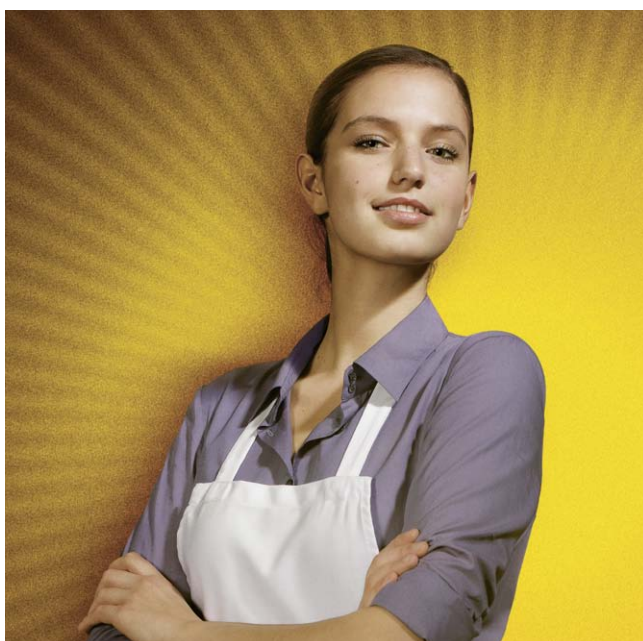
Frauen arbeiten selten in sogenannten „Männerberufen“ und Männer selten in sogenannten
„Frauenberufen“. Was sind für euch typische Frauenberufe?
Was sind für euch typische Männerberufe?
Gilt dieses traditionelle Rollenbild heute überhaupt noch?
Diskutiert in der Klasse.

MELANIE, DIE BÄCKEREIFACHVERKÄUFERIN

1. LESEN



Lies den Text über die Bäckereifachverkäuferin Melanie.
Merke dir möglichst viele Informationen.



Name: Melanie | Alter: 20 Jahre
Beruf: Bäckereifachverkäuferin

Hallo, ich bin Melanie. Die Bezeichnung zu meinem Beruf klingt ziemlich nüchtern und sachlich, dabei steckt in der Praxis ganz viel Wärme und Herzlichkeit dahinter. Ich freue mich jeden Tag aufs Neue, wenn ich den nach frisch gebackenen Brötchen duftenden Verkaufsraum betrete. Zuerst kümmere ich mich darum, alle Backwaren in den Körben und Auslagen so zu platzieren, dass sie ansprechend und appetitlich aussehen und ich sie von meinem Arbeitsplatz hinter der Theke schnell erreiche. Schnelligkeit ist sowieso ein ganz wichtiger Aspekt meiner Arbeit. Vor allem morgens geht es manchmal sehr hektisch zu. Da heißt es dann: einen klaren Kopf bewahren.

Und beim Kassieren bloß keine Fehler machen. Zum Glück war ich schon in der Schule ganz gut im Kopfrechnen.

In den frühen Stunden des Tages bleibt oftmals wenig Zeit für ein Schwätzchen. Dabei plaudere ich gerne mit meinen Kunden. Viele kenne ich mit Namen, da die Bäckerei, in der ich arbeite, als traditioneller Familienbetrieb zahlreiche Stammkunden hat. Ich bin sowieso sehr kontaktfreudig und offen, was mir einen freundlichen Umgang mit Menschen erleichtert. Und darauf legt mein Chef besonders viel Wert. Kommunikation ist in meinem Beruf ganz wichtig.

Neben den Kundengesprächen habe ich auch noch mit Lieferanten und den Kollegen in der Backstube zu tun. Wenn ich mal schlechte Laune habe, bleibt die auf jeden Fall zu Hause! Disziplin halte ich auch hinsichtlich der äußeren Erscheinung für wichtig. Ungepflegte, kaputte Fingernägel zum Beispiel wären in meinem Job ein totales Unding.

Wenn im Laden nicht ganz so viel los ist, nehme ich mir die Zeit, Snacks zuzubereiten. Dann belege ich Brötchen, Baguettes und Bagels mit verschiedenen Aufstrichen, Salat, Käse oder Aufschnitt und zaubere ein facettenreiches Angebot. Neben den Standardangeboten probiere ich gerne neue Variationen aus und freue mich dann immer, wenn die Kunden zufrieden sind. Meine kreative Ader tobe ich so richtig aus, wenn der Verkaufsraum neu gestaltet wird. Etwa zu Anlässen wie Ostern oder Muttertag.

Mein größter Wunsch wäre es, eines Tages die Leitung in unserem Verkauf zu übernehmen.

2. ERGÄNZEN



Versetze dich in die Lage von Melanie. Ergänze die fehlenden Angaben.
Vervollständige die Sätze. Merke dir auch diese Informationen.

1. An meinen Kolleginnen und Kollegen schätze ich

2. In fünf Jahren werde ich

3. Ich möchte allen, die Bäckereifachverkäufer/in werden möchten, raten

3. AUSTAUSCH



Du, die Bäckereifachverkäuferin Melanie, triffst den Bäckergehilfen Kai.
Ihr unterhaltet euch über euer Berufsleben. Beschreibt euch gegenseitig eure Berufe.
Was gefällt euch besonders an eurem Beruf? Was gefällt euch weniger gut?
Nutzt dafür die Angaben aus dem Text und eure Ergänzungen.
Merke dir möglichst viele Informationen über den Bäckergehilfen Kai.

4. DISKUSSION



Frauen arbeiten selten in sogenannten „Männerberufen“ und Männer selten in sogenannten „Frauenberufen“. Was sind für euch typische Frauenberufe?
Was sind für euch typische Männerberufe?
Gilt dieses traditionelle Rollenbild heute überhaupt noch?
Diskutiert in der Klasse.

SPANNENDE JOBPROFILE MIT PERSPEKTIVE

1. LESEN



Lies die Texte zu den Berufsbildern Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in.

BERUFSBILD BÄCKER/IN: HELDEN DER NACHT – RETTER DES MORGENS

Die Menschen mit köstlichen Backwaren zu versorgen ist ein vielseitiges Aufgabengebiet. Ein/e Bäcker/in stellt nicht nur Brote und Brötchen her, sondern auch sogenannte „Feine Backwaren“ aus Blätter-, Mürbe- und Hefeteig, Dauerbackwaren wie Makronengebäcke sowie Rührkuchen, Sahne- und Cremetorten.

Neben handwerklichem Geschick lernt sie/er, wie ein Unternehmer zu denken, Trends zu erkennen und neue technologische Entwicklungen mit den Traditionen zu kombinieren. Wer mit Leib und Seele Bäcker/in ist, der arbeitet gern im Team, ist kreativ, will engagiert arbeiten und etwas leisten.

Durch Abwiegen und Abmessen der Zutaten sorgen Bäcker/innen für die richtige Mischung. Sie bedienen Rühr- und Knetmaschinen, die ihnen schwere körperliche Arbeiten abnehmen. Der Einsatz moderner Technologien ist ein wesentlicher Grund dafür, warum der Beruf des Bäckers/der Bäckerin nicht mehr reine Männersache ist, sondern auch bei jungen Frauen immer beliebter wird. Anstelle von Bizeps ist in deutschen Backstuben heute Köpfchen gefragt.

Die EDV-gesteuerten Maschinen müssen schließlich auch bedient werden. Dennoch erfolgt nach wie vor ein Großteil der Arbeiten per Hand, wie Formen, Flechten, Garnieren, Verziern.

Neben klassischen Rezepturen, die teilweise über Generationen überliefert sind, spielt die Phantasie bei der Entwicklung neuer Backwaren eine immer wichtigere Rolle. Wer kreativ arbeiten möchte und sich vorstellen kann, ein Gespür für den kulinarischen Zeitgeist zu entwickeln, findet in der Backstube ein ideales Betätigungsfeld.

Notwendig zur Ausübung des Bäckerberufs ist jedoch die Bereitschaft, den Tag-Nacht-Rhythmus umzustellen. Damit pünktlich zum Frühstück gefüllte Brot- und Brötchenkörbe in den Regalen liegen, sind Arbeitszeiten, die um zwei oder drei Uhr beginnen, eher die Regel als die Ausnahme. Doch für die meisten jungen Leute ist eine solche Umstellung nur eine Frage der Gewöhnung und sollte kein Grund sein, sich gegen eine solche berufliche Laufbahn zu entscheiden. Denn das Jobprofil des Bäckers/der Bäckerin bietet erstklassige Perspektiven und Karrierechancen. Kaum eine Branche ist so krisensicher wie die Lebensmittelbranche. Außerdem ist der Tagesablauf niemals eintönig. Ganz im Gegenteil. Der Beruf des Bäckers/der Bäckerin ist ein Beruf für alle Sinne: Man fühlt den weichen Teig in den Händen, riecht die knusprigen Brötchen im Ofen und schmeckt das frische, warme Brot, das man selbst hergestellt hat. Am Ende eines Arbeitstages – und das ist für den Bäcker zumeist schon in der Mittagszeit – sieht man, was man geschafft hat: Im Verkaufsraum liegen leckere Brezeln, verschiedene Sorten Brötchen und Brote, süße Stückchen, Snacks, Desserts und Gebäck für die Kunden bereit.

Im Anschluss an die Ausbildung zum Bäckergehilfen stehen viele Türen offen: Die Meisterprüfung absolvieren, eventuell anschließend ein Studium beginnen oder eine eigene Bäckerei gründen.

BERUFSBILD BÄCKEREIFACHVERKÄUFER/IN: EIN LÄCHELN FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN

Fachverkäufer/innen im Lebensmittelhandwerk mit dem Schwerpunkt Bäckerei (kurz: Bäckereifachverkäufer/innen) sind das Gesicht des Unternehmens. Sie verkaufen Brot und Backwaren, zum Teil auch kleine Gerichte. Wer gerne mit Menschen umgeht und ein offenes und gewinnendes Wesen hat, bringt sehr wichtige Eigenschaften mit, um in diesem Beruf Erfolg und Spaß zu haben. Die nötigen Kompetenzen und verkäuferische Überzeugungskraft werden den Berufsanwärtern im Rahmen der Ausbildung vermittelt. Denn zu diesem Berufsbild zählt weitaus mehr als nur Ware über den Ladentisch zu verkaufen und Geld entgegenzunehmen. Fachkundige Beratung und ein freundliches Auftreten werden immer wichtiger, um die stets steigenden Ansprüche der Kunden zu erfüllen und der Tradition des Deutschen Bäckerhandwerks gerecht zu werden.

Ambitionierte Bäckereifachverkäufer/innen kennen das Warenangebot ihres Unternehmens in- und auswendig. Sie kann über Getreidesorten, Nährwerte und die gesundheitlichen Aspekte des Sortiments fundiert Auskunft geben.

Sie haben viel über Verkaufspsychologie gelernt und machen im Kundenkontakt stets einen sympathischen Eindruck. Sie wissen, wie sie die einzelnen Kunden beraten, deren Wünsche berücksichtigen und auch in Stress-Situationen Ruhe, Gelassenheit und Freundlichkeit bewahren. Bei Reklamationen zum Beispiel ist immer erhöhtes Fingerspitzengefühl gefragt. Für die Verkaufsvorgänge ist es von Vorteil, sämtliche Produktpreise im Kopf zu haben.

Für dieses Jobprofil ist neben Höflichkeit und Köpfchen auch Fingerfertigkeit gefragt. Denn in den meisten Bäckereien werden zu dem Standard-Sortiment zusätzlich Snacks bzw. Fingerfood angeboten. Viele Verbraucher wünschen sich beispielsweise belegte Brötchen in den verschiedensten Variationen. Je appetitlicher, frischer und phantasievoller sie angerichtet sind, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, ein Lob zu ernten.

Kreatives Potential macht sich auch bezahlt, wenn es um die ansprechende sowie hygienische Gestaltung des Ladenlokals und der Schaufensterauslagen geht. Den meisten Bäckereifachverkäufern/innen macht es Spaß, „ihr“ Geschäft immer wieder ein wenig neu zu gestalten und zum Beispiel jahreszeitentypisch zu dekorieren. Bei dem bunten Spektrum der Tätigkeiten bieten sich jeden Tag neue spannende Herausforderungen. Nach der Ausbildung besteht u. a. die Möglichkeit, Filialmanager/in oder Verkaufsleiter/in zu werden und danach sogar ein Studium anzustreben (in manchen Bundesländern auch ohne Abitur).

2. SCHREIBEN



Formuliere zu jedem Textabschnitt eine passende Überschrift.

3. FRAGEN STELLEN



Die Texte stellen die Berufsbilder Bäcker/in und Bäckereifachverkäufer/in vor. Zum besseren Verständnis sollen Fragen zu den Texten gestellt werden. Formuliere zu jedem Text acht Fragen, auf die der Text eine Antwort gibt. Stelle keine Frage, die mit „ja“ oder „nein“ beantwortet werden kann.

RECHNEN RUND UMS BACKEN

Die Berufe im Bäckerhandwerk erfordern nicht nur handwerkliches und kundenorientiertes Geschick, Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen müssen zudem auch kaufmännisch denken, handeln und kalkulieren können.

1. RECHNEN



Berechne die folgenden Sachaufgaben.

1. Prozentrechnen:

Der Preis für ein Früchtebrot wurde um 5 % auf 3,99 € gesenkt.
Berechne den ursprünglichen Preis für das Früchtebrot.

2. Verteilungsrechnen mit Bruchzahlen:

Vier Bäckereien planen gemeinsam eine Werbeaktion. Die Kosten sollen so verteilt werden, dass Betrieb A $\frac{1}{4}$, Betrieb B $\frac{1}{6}$, Betrieb C $\frac{2}{5}$ und Betrieb D den Rest in Höhe von 467,50 € zahlt.
Berechne die anteiligen Kosten.

3. Durchschnittsrechnen:

In einer Bäckerei werden innerhalb einer Woche folgende Mengen an Papptellern verbraucht:
Dienstag 137, Mittwoch 74, Donnerstag 78, Freitag 165, Samstag 230.
Ermittle den durchschnittlichen Verbrauch pro Tag.

4. Berechnung von Rabatt und Skonto:

Bäckermeister Roth bestellt einen neuen Kühltresen für 8.300,00 € zuzüglich 19 % Mehrwertsteuer.
Die Lieferfirma gewährt 8 % Rabatt. Bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen werden 2 % Skonto gewährt.
Berechne, welchen Betrag Bäckermeister Roth überweisen muss, wenn er 3 Tage nach Erhalt der Lieferung bezahlt.

5. Prozentrechnen

Die Herstellungskosten für ein Brot betragen 1,70 €. Das Brot wird für 2,50 € verkauft.
Berechne den Unterschied in Euro und Prozent, bezogen auf den Verkaufspreis.

WELCOME TO OUR BAKERY!

1. LESEN



Lies den Text – zur Vorbereitung für ein Rollenspiel.

Eine ältere Dame betritt wortlos die Bäckerei und sieht sich kritisch die Auslage an. Auf ein freundliches Grüßen seitens der Bäckereifachverkäuferin reagiert sie mit einem knappen „Good morning“. Die Verkäuferin folgert, dass es sich um eine Person mit englischem Sprachhintergrund handelt und fragt die Dame in englischer Sprache höflich, was sie für sie tun könne. Die Dame erklärt, dass sie noch nicht so recht wisse, was sie gerne hätte, aber auf jeden Fall eine typisch deutsche Backware wolle. Wie kann die Bäckereifachverkäuferin es schaffen, sowohl eine sympathische soziale Situation mit der fremden Kundin herzustellen, als auch folgende kommunikative Ziele zu erreichen?

1. Sie verkauft der Dame vier Brezeln, sechs Scheiben Roggenbrot und darüber hinaus noch zwei Stück Erdbeerkuchen mit frischer Schlagsahne.
2. Sie erfährt den Namen der Kundin.
3. Sie erfährt, woher die Dame kommt und warum sie in Deutschland ist.
4. Sie findet heraus, warum die Kundin unbedingt etwas „typisch deutsches“ kaufen will.

VOKABELHILFEN

Erdbeerkuchen: strawberry pie
Roggenbrot: rye bread
Brezel: pretzel
Schlagsahne: whipped cream

2. ROLLENSPIEL-VORBEREITUNG



Ihr wollt die zuvor beschriebene Situation nachspielen und die Punkte 1 bis 4 dabei erfüllen. Formuliert für das Rollenspiel Fragen und Antworten in englischer Sprache. Lasst eurer Phantasie dabei freien Lauf. Überlegt und notiert euch zur Vorbereitung dazu:

1. Wie heißen die Personen?
2. Welche Interessen vertreten die einzelnen Rollen?
3. Welche Wörter und Sätze wollen wir unbedingt verwenden?
4. Wie läuft das Rollenspiel ab?

3. ROLLENSPIEL – PRÄSENTATION



Verteilt die Rollen und spielt der Klasse die Situation vor.

WELCOME TO OUR BAKERY!

2. TEST



Der folgende Test kann dir Aufschluss darüber geben, ob ein Beruf im Bäckerhandwerk etwas für dich ist.

1 A) HAST DU DAS ZEUG ZUM HELDEN DER NACHT?

Bist du wie geschaffen für den Beruf des Bäckers bzw. der Bäckerin?

Schätze dich selber ein und finde es heraus! Treffen folgende Aussagen auf dich zu? Kreuze an.

1. Ich bin ein Genussmensch und bereite gerne selber Speisen zu.

- ☐ ja
☐ eher nicht

2. Wenn ich etwas in der Küche zubereite, achte ich auf Sauberkeit und Hygiene.

- ☐ ja
☐ eher nicht

3. Ich arbeite gerne mit meinen Händen und bin geschickt.

- ☐ ja
☐ eher nicht

4. Ich erscheine zu Verabredungen in der Regel pünktlich und wenn es darauf ankommt, kann man auf mich zählen.

- ☐ ja
☐ eher nicht

5. Ich erlerne schnell die Bedienung technischer Geräte.

- ☐ ja
☐ eher nicht

6. Ich bin lieber aktiv, anstatt nur am Schreibtisch zu sitzen.

- ☐ ja
☐ eher nicht

7. Ich hätte kein Problem damit, besonders früh aufzustehen.

- ☐ ja
☐ eher nicht

Falls du mindestens vier Antworten mit „ja“ beantwortet hast, solltest du ernsthaft darüber nachdenken, den Beruf des Bäckers bzw. der Bäckerin zu ergreifen. Die Aufgaben in der Backstube scheinen deinen Interessen zu entsprechen. Es sieht so aus, als könnte dir der Beruf viel Spaß und Erfolg bringen.

1 B) HAST DU DAS ZEUG ZUM KOMMUNIKATIONSEXPERTEN DER BÄCKEREI?

Bist du wie geschaffen für den Beruf des Bäckereifachverkäufers bzw. der Bäckereifachverkäuferin? Schätze dich selber ein und finde es heraus! Treffen folgende Aussagen auf dich zu? Kreuze an.

1. Mir fällt es leicht, mit anderen Menschen in Kontakt zu treten.

- ☐ ja
☐ eher nicht

2. Ich schaffe es, auch in schwierigen Situationen Ruhe zu bewahren.

- ☐ ja
☐ eher nicht

3. Ich bin kreativ und dekoriere gerne.

- ☐ ja
☐ eher nicht

4. Ich bin fit im Kopfrechnen.

- ☐ ja
☐ eher nicht

5. Für Partys richte ich gerne Snacks an.

- ☐ ja
☐ eher nicht

6. Ich lege Wert auf ein gepflegtes Äußeres.

- ☐ ja
☐ eher nicht

7. Ich kann gut organisieren und mir Dinge merken.

- ☐ ja
☐ eher nicht

Falls du mindestens vier Antworten mit „ja“ beantwortet hast, solltest du ernsthaft darüber nachdenken, den Beruf des Bäckereifachverkäufers bzw. der Bäckereifachverkäuferin zu ergreifen. Die Aufgaben im Verkaufsraum der Bäckerei scheinen deinen Interessen zu entsprechen. Es sieht so aus, als könnte dir der Beruf viel Spaß und Erfolg bringen.

MULTIPLE-CHOICE-TEST



In dem folgenden Test kannst du überprüfen, ob du dir die Informationen der vorherigen Aufgaben richtig gemerkt hast.

1. Worauf sollte ein Bäcker bzw. eine Bäckerin in der Backstube Wert legen?

(Mehrfachnennungen sind möglich)

- A ☐ Ordnung
- B ☐ Hygiene
- C ☐ schicke Einrichtung
- D ☐ billige Zutaten

2. Welche Weiterbildungschancen bietet das Bäckerhandwerk für einen frischgebackenen Bäckergehilfen oder eine Bäckergehilfin?

(Mehrfachnennungen sind möglich)

- A ☐ ein Lebensmitteldiplom erlangen
- B ☐ die Meisterprüfung ablegen
- C ☐ ein Studium beginnen
- D ☐ das Abitur machen

3. Welchen Beruf wünscht sich Bäckereifachverkäuferin Melanie für ihre Zukunft?

- A ☐ Verkaufsleiterin
- B ☐ Konzernchefin
- C ☐ Hotelmanagerin
- D ☐ Schuldirektorin

4. Um wie viel Uhr beginnt die Arbeitszeit eines Bäckers bzw. einer Bäckerin in der Regel?

- A ☐ um 9.00 Uhr
- B ☐ um 23.00 Uhr
- C ☐ um 3.00 Uhr
- D ☐ um 11.00 Uhr

5. Welche Fähigkeiten erfordern Berufe im Bäckerhandwerk?

(Mehrfachnennungen sind möglich)

- A ☐ handwerkliches Geschick
- B ☐ kundenorientiertes Handeln
- C ☐ musische Begabung
- D ☐ kaufmännisches Denken und Kalkulieren