



## SCHULE AUS UND JETZT? BACK DIR DEINE ZUKUNFT!

Ein erfolgreicher Schulabschluss macht stolz und löst Erleichterung aus. Die erste wichtige Hürde ist geschafft! Die Welt steht nun offen. Viele junge Menschen träumen von finanzieller Unabhängigkeit und der Freiheit, eigene Entscheidungen zu treffen. Doch bei nicht wenigen mischt sich mit der Freude schnell auch Unsicherheit: „Was will ich eigentlich werden?“, „Wo liegen meine Stärken?“, „Mach ich ein Studium oder doch erst mal etwas Praktisches?“. Beeindruckt und zugleich verunsichert von den schier unendlichen Möglichkeiten vergessen viele Schulabgänger, dass auch eine Ausbildung im Bäckerhandwerk eine durchaus solide und erweiterbare Basis für ein abwechs-

lungsreiches, verantwortungsvolles und lukratives Berufsleben sein kann. Im Rahmen dieser Unterrichtseinheit lernen sie dieses spannende Berufsfeld kennen. Aufgaben, die zur gezielten Recherche von Informationen auffordern, bilden einen gekonnten Einstieg. Ebenso bieten die Arbeitsblätter die Gelegenheit, das Verfassen von korrekten Bewerbungsunterlagen zu üben. Darüber hinaus werden Erfolgsgeheimnisse und Herausforderungen erfolgreicher nationaler und internationaler Unternehmer/-innen präsentiert, die das Berufsleben ganz praktisch erschließen lassen und den Schülern und Schülerinnen Zukunftsperspektiven verdeutlichen.

**INHALTLICHE SCHWERPUNKTE DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Aus- und Weiterbildung im Bäckerhandwerk
- Stärken-Schwächen-Analyse, Bewerbungsschreiben
- Beispiele aus der Berufspraxis

**LERNZIELE, METHODEN UND SOZIALFORMEN DER UNTERRICHTSEINHEIT**

- Aktivieren von Vorwissen
- gezieltes Recherchieren im Internet
- Selbstanalyse
- Textanalyse (Stellenanzeigen) und freies Formulieren
- Kennenlernen und Einhalten von Standards (Bewerbungsschreiben)
- Rechtschreibung
- Fragen zu filmischen Beiträgen, Verdichten von Informationen, Filmanalyse
- Förderung des Hör- und Leseverstehens in einer Fremdsprache (Englisch)
- Einzel- und Gruppenarbeit, Austausch in der Klasse

**BENÖTIGTE MEDIEN UND MATERIALIEN**

- Arbeitsblatt 1: Internet-Arbeitsplätze
- Arbeitsblatt 2: Computer-Arbeitsplätze, Rechtschreibwörterbuch
- Arbeitsblatt 3: Abspielmöglichkeit von Filmen aus dem Internet

**HINWEISE ZUM EINSATZ DER ARBEITSMATERIALIEN****EINSTIMMUNG**

- **Arbeitsblatt 1: Auf der Erfolgsleiter nach ganz oben – Karrierewege im Bäckerhandwerk**

Sich über Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten zu informieren ist für Schüler/-innen in der Abschlussphase äußerst wichtig. Gezielt Informationen zu einem Berufsfeld herauszufiltern, schließt auch ein, sich auf den relevanten Internet-Seiten der Verbände und Institutionen zu informieren.

Im Rahmen der Aufgabe 1 werden die Schüler/-innen mit einer solchen gezielten Informationserschließung im Internet vertraut gemacht. Lösungen: 1. Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei; 2. Verkaufsleiter/-in, 3. ein Studium absolvieren; 4. Ernährungsberater/-in, Filialmanager/-in (um diese beiden Berufe auszuüben, ist eine Fortbildung innerhalb der Akademien Deutsches Bäckerhandwerk (ADB) Voraussetzung), Fachkauffrau/Fachkaufmann für Vorratswirtschaft, Handelsassistent/-in im Einzelhandel; 5. drei Jahre; 6. Ernährungswissenschaften bzw. Oecotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie; 7. Betriebswirt/-in des Handwerks (BdH); 8. Volkswirtschaftslehre, Marketing, Organisation- und Planung, Finanz- und Rechnungswesen, Recht, Personalmanagement; Mögliche Erweiterung der Aufgabe 1: Die Schüler/-innen fertigen ein Protokoll dazu an, wie sie bei der Internetrecherche vorgegangen sind und sich die Informationen erschlossen haben.

Aufgabe 2 verdeutlicht und lässt die Schüler/-innen gezielt reflektieren, dass für jeden Beruf eine Reihe von persönlichen und fachlichen Kompetenzen eine essentielle Voraussetzung ist. Lösungsvorschläge: Bäcker/-in – Hygieneempfinden, Geschick und Fingerspitzengefühl, Teamfähigkeit, Kreativität und Einfallsreichtum, Frühaufsteher/-in. Bäckereifachverkäufer/-in – Kontaktfreude, Kreativität, Strapazierfähigkeit, Organisationsfähigkeit, Ordnungssinn, gute Kenntnisse im Kopfrechnen

## ANWENDUNG

- **Arbeitsblatt 2: „Sie haben die Stelle!“ – Tipps und Tricks für die erfolgreiche Bewerbung**

Auch das Thema Bewerbung spielt für Schüler/-innen in der Sekundarstufe 2 eine große Rolle. Ein aussagekräftiges, ansprechendes und korrektes Anschreiben ist eine wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Bewerbung. Dieses Arbeitsblatt kann im Zusammenhang mit Bewerbungsvorbereitungen eingesetzt werden. Die Schüler/-innen setzen sich in Aufgabe 1 zunächst mit ihren individuellen Stärken und Schwächen auseinander. In Aufgabe 2 erarbeiten sie an konkreten Stellenanzeigen schrittweise ein Bewerbungsschreiben. In einem ersten Schritt analysieren sie die Anzeigen. Anschließend reflektieren sie inhaltliche (2. Schritt) und strukturelle (3. Schritt) Eigenschaften von Bewerbungsschreiben.

Lösungsvorschlag für Schritt 2:

Im Bewerbungsschreiben sollen Sie a) begründen: warum Sie sich für die Stelle bewerben; b) hervorheben: was ihre Kompetenzen für diese Stelle sind; c) vermeiden: langweilige und abgedroschene Formulierungen zu verwenden; d) auf gar keinen Fall: Rechtschreibfehler im Text haben.

Lösung (Schritt 3): 1. Absender, 2. Anschrift, 3. Ort, Datum, 4. Betreff, 5. Anrede, 6. Anschreibentext, 7. Abschluss, 8. Grußformel, 9. Handschriftliche Unterschrift, 10. Hinweis auf die Anlagen

Der 4. Schritt, die konkrete Formulierung des individuell abgestimmten Bewerbungsschreibens, ist als Hausaufgabe zu empfehlen. Lassen Sie die fertigen Schreiben paarweise inhaltlich kontrollieren und im Anschluss, wie in Aufgabe 3 angegeben, insbesondere mit Fokus auf eine korrekte Rechtschreibung. Entsprechend der Aufgabenstellung wird hier vorgeschlagen, Unsicherheiten der Paare im Bereich der Rechtschreibung im Plenum zu lösen.

## FESTIGUNG

- **Arbeitsblatt 3: Sie wissen, wovon sie sprechen – Backstubenkenner lüften ihr Erfolgsgeheimnis**

Dieses Arbeitsblatt kann flexibel sowohl im Deutsch- wie auch im Englischunterricht eingesetzt werden. Auf der Internetseite [www.baeckerhandwerk.de](http://www.baeckerhandwerk.de) finden Sie mehrere Filme, die erfolgreiche Unternehmer/-innen aus dem Bäckerhandwerk in den Mittelpunkt stellen. Wählen Sie entsprechend dem Zeithorizont eine Anzahl von Filmen aus, die Sie den Schüler/-innen zeigen.

Die Aufgabe 1 besteht aus zwei Teilaufgaben. Teilaufgabe a) regt dazu an, Informationen der Interviewten zu verdichten. Diese können sowohl auf Deutsch wie auch auf Englisch in die Tabelle eingetragen werden. Teilaufgabe b) konzentriert sich auf die beiden englischsprachigen Interviews. Die Fragen können im Plenum oder schriftlich beantwortet werden.

Daran anschließend bietet Aufgabe 2 auf Grundlage der Filmsichtung die Gelegenheit, die das wirtschaftsspezifische Thema zusammenfassenden Fragen gemeinsam oder in Gruppen zu diskutieren.

## Aufgabe 1a) – Lösungsvorschläge:

Interviewpartner/-innen	Zentrale Aussagen
Bäckermeister Jochen Baier will ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• seine Kreativität ausleben.</li> <li>• ehrliche, natürliche Produkte herstellen.</li> <li>• Transparenz nach innen und nach außen – in allen Bereichen.</li> <li>• eine Persönlichkeit mit den Produkten verkaufen.</li> </ul>
Bäckermeister Gerhard Bosselmann behauptet, ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• er bäckt, was seine Seele ihm vorgibt und nicht der Mainstream.</li> <li>• ich bin gar kein Bäcker – ich bin Verbraucher.</li> <li>• ich bin der kritischste Kunde in meinem Haus.</li> <li>• der Bäcker verkauft Emotionen und benutzt dazu Backwaren.</li> </ul>
Bäckermeister Nico Federmann weist darauf hin, dass er ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in einer Großbäckerei den Bezug zum Handwerk verloren hat.</li> <li>• die Bäckerei wieder leben will.</li> <li>• die Einzigartigkeit einer Bäckerei für wichtig hält.</li> <li>• Rohstoffe regional einkauft.</li> <li>• jeden Monat ein neues Brot backt.</li> </ul>
Bäckermeister Dr. Bernhard von Lengerich ist der Meinung, dass ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Bäcker einen wesentlichen Beitrag zur Volksgesundheit leistet.</li> <li>• man Erfolg mit eigener Kreativität und Innovation erzielen kann.</li> </ul>
Bäckermeister Benjamin Profanter stellt fest:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ein großer Vorteil ist die Nachtarbeit.</li> <li>• Dass man immer versuchen muss, an den Kunden zu denken.</li> <li>• Dass man auf keinen Fall zu billig kalkulieren darf.</li> <li>• Wir müssen den Satten wieder hungrig machen.</li> <li>• Abitur ist heutzutage fast schon Grundvoraussetzung.</li> </ul>
Bäckermeisterin Eva-Maria Kientz ist stolz, dass sie ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ihren 300 Jahre alten Traditionsbetrieb übernommen hat.</li> <li>• drei Jahre in der Schweiz, in Österreich und in Spanien in Bäckereien gearbeitet hat.</li> <li>• in Italien einen Backwettbewerb gewann.</li> <li>• alte Rezepte kombiniert mit dem, was gerade „in“ ist.</li> </ul>
Verkaufsleiterin Sabine Newzella ist der festen Überzeugung, dass ...	<ul style="list-style-type: none"> <li>• das Wichtigste im Unternehmen der Mensch ist.</li> <li>• familienfreundliche Arbeitszeiten wichtig sind.</li> <li>• Liebe, Lust und Begeisterung dabei sein müssen.</li> </ul>

Aufgabe 1b) – Lösungen:

1. Kristina: aunt; Cory: grandmother; 2. Kristina: Hardworking dedication – that`s my secret, hard work and loving it.; Cory: My passion for baking and my love for food will definitely be my key to success. You have to love what you do.; 3. Kristina: The difficulties that bakeries face nowadays are the convenience products. People buy them at the store for a cheaper price. But in the bakery the quality is so much better.; Cory: You have to use local ingredients, that`s the new „go-green-initiative“. Rather than going to these big manufactures it`s better to use stuff from the state or the county you live in.; 4. Kristina: The German bread is a little bit different than most Americans are used to. Maybe they can show them some different brands. Cory: We like European breads. We like the nice crusty crunchy breads. If you just bring your country to the United States, your original breads, that will be appreciated by the american people.; 5. Cory: Bread is a living organism. It really acts how it wants to act. That really inspires me.; 6. Kristina: Even with all the technology you still have to know the older ways, how the things worked before there was the technology. When a machine breaks you still have to know how to do that per hand. Technology does help but you have to know the history and where everything came from as well.

- **Arbeitsblatt 4: Multiple-Choice-Test**

Multiple-Choice-Fragen zur gesamten Unterrichtseinheit

Lösung: 1 B, 2 C, 3 D, 4 A, 5 B

- **Arbeitsblatt 5: Schon gewusst?**

Weiterführende Informationen, Wissenswertes und Anekdoten rund um das Bäckerhandwerk

## FACHBEZOGENE ASPEKTE

- Wirtschaft und Recht: Berufsqualifizierungen, Berufsbilder, Karrierewege, Stellenbesetzung, Auskünfte über das Berufsleben
- Englisch: Hör- und Leseverstehen
- Fächerübergreifend: Internet-Recherche, Textanalyse, Bewerbungsschreiben formulieren, Rechtschreibung, Zusammenfassung von Informationen, Filmanalyse

## WEITERFÜHRENDE HINWEISE UND ANREGUNGEN FÜR DEN UNTERRICHT

- Das Thema Bewerbungsschreiben (Arbeitsblatt 2) kann dahingehend ausgebaut werden, dass die Lernenden eine komplette Bewerbungsmappe (inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien etc.) erstellen, die sie als Grundlage für reale Bewerbungen nutzen können.

## INTERNET-TIPPS

- [www.akademie-baeckerhandwerk.de](http://www.akademie-baeckerhandwerk.de)
- [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)
- [www.akademie-hwk.de](http://www.akademie-hwk.de)



## AUF DER ERFOLGSLEITER NACH GANZ OBEN – KARRIEREWEGE IM BÄCKERHANDWERK

Während die Industrie in Deutschland tendenziell Arbeitsplätze abbaut und ihre Produktionsstätten häufig in Billiglohnländern ansiedelt, bietet das Bäckerhandwerk krisensichere Arbeitsplätze. Nicht nur das: Mit der Meisterprüfung als Bäcker/-in bzw. dem entsprechenden Abschluss als Verkaufsleiter/-in öffnen sich viele spannende Facetten für eine vielversprechende, ja sogar internationale Karriere. So werden Sie zu Helden der Nacht und zu Rettern des Morgens.

### 1. AUS- UND WEITERBILDUNG IM BÄCKERHANDWERK



Ergänzen Sie die folgenden Sätze. Recherchieren Sie die Informationen dafür unter folgenden Links im Internet:



- [www.akademie-baeckerhandwerk.de](http://www.akademie-baeckerhandwerk.de)
- [www.back-dir-deine-zukunft.de](http://www.back-dir-deine-zukunft.de)
- [www.akademie-hwk.de/78,1532,670.html](http://www.akademie-hwk.de/78,1532,670.html)  
(Startseite > Kurse > Betriebswirtschaftliche Weiterbildung)
- [www.azubiyo.de/ausbildung/baecker](http://www.azubiyo.de/ausbildung/baecker)
- <http://berufenet.arbeitsagentur.de>

1. Die offizielle Bezeichnung für die Berufsausbildung „Bäckereifachverkäufer/-in“ lautet

2. Gleichzusetzen mit dem Meistertitel im Rahmen der Bäckerausbildung ist der Titel

\_\_\_\_\_ bei der Ausbildung Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei.

3. Mit diesem Titel kann man in einigen Bundesländern:

4. Nach dem erfolgreichen Abschluss als Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Bäckerei können u. a. die folgenden Tätigkeiten ausgeübt werden:

---



---



---

5. Die Ausbildung zur Bäckergehilfin/zum Bäckergehilfen dauert \_\_\_\_\_ Jahre.

6. Ein/e Bäckermeister/-in kann u. a. die folgenden Fächer an einer Universität bzw. an einer Fachhochschule studieren: (Nennen Sie mindestens drei)

---



---



---

7. Möchte sich ein/e Bäckermeister/-in selbstständig machen, empfiehlt sich eine Zusatzqualifikation als:

---

8. Im Rahmen dieser Qualifikation werden folgende Inhalte vermittelt: (Nennen Sie mindestens drei)

---



---



---

## 2. KOMPETENZEN



Notieren Sie in Stichworten, welche persönlichen und fachlichen Kompetenzen eine Person haben sollte, die im Bäckerhandwerk arbeiten möchte. Analysieren Sie anschließend, welche Kompetenzen Sie davon haben. Sind Sie bereit für eine Tätigkeit im Bäckerhandwerk?

Bäcker/-in	Bäckereifachverkäufer/-in





## „SIE HABEN DIE STELLE!“ – TIPPS UND TRICKS FÜR DIE ERFOLGREICHE BEWERBUNG

Wenn es um die Zukunft geht, sollte man zuerst in die Vergangenheit investieren. Warum? Weil auf eine Stellenanzeige nicht selten bis zu 400 und mehr Bewerber reagieren. Wer in der Arbeitswelt erfolgreich sein will, muss seine Fertigkeiten und Kenntnisse überzeugend darstellen. Insbesondere gilt dies für die Bewerbung. Je größer die Konkurrenz um einen Arbeitsplatz ist, desto überzeugender muss eine Bewerbung sein.

### 1. SO BIN ICH!



Wie sehen Sie sich selbst?

Was liegt Ihnen besonders gut? Was sind Ihre Stärken?

Was liegt Ihnen weniger? Was sind Ihre Schwächen?



Stellen Sie sich diese Fragen und tragen Sie Ihre Angaben in die entsprechenden Spalten ein. Reflektieren Sie anschließend mit einer Partnerin bzw. einem Partner Ihre Angaben.

Meine Stärken sind ...	Meine Schwächen sind ...

## 2. DAS BEWERBUNGSSCHREIBEN ERSTELLEN



Sie bewerben sich auf eine der abgebildeten Stellenanzeigen. Bearbeiten Sie dazu die nachfolgenden vier Schritte.

### **BÄCKER/-IN ZUR GUTEN MÜHLE**

#### **EINTRITTSDATUM**

Ab sofort oder nach Vereinbarung

#### **STELLENBESCHREIBUNG**

Vielfalt ist deine Stärke! Mit dem frischen Duft deiner Backkreationen lockst du unsere Gäste zum Frühstück. Du schaffst es mit einer hochwertigen Auswahl an Brot und Brötchen bis zu kleinen Leckereien das Aufstehen schöner zu machen und sorgst für einen guten und köstlichen Start in den Tag.

#### **BEI 1-2-3 HOTELS KANNST DU...**

- mit fachlich erstklassigen, aufgeschlossenen Kollegen arbeiten
- dich beruflich entwickeln und persönliche Ziele erreichen
- dich kreativ entfalten und neue Talente an dir entdecken
- echten Team-Zusammenhalt spüren
- neue Länder kennenlernen und Clubambiente genießen

Darüber hinaus bieten wir dir eine sichere Anstellung mit hervorragenden Konditionen. Neben dem Gehalt stellen wir Unterkunft und Verpflegung zur Verfügung. Du genießt die kulinarischen Köstlichkeiten zusammen mit unseren Gästen und kannst alle Clubeinrichtungen nutzen.

#### **JETZT BEWERBEN:**

Der schnelle und einzig richtige Weg zu deiner Bewerbung: unser Online-Formular! Nutze die einfache Maske, um deine Daten einzutragen und Unterlagen hochzuladen!

Viel Erfolg! Dein Team Personal aus Hannover

#### **ANFORDERUNGSPROFIL**

Du solltest dein Ich und folgendes mitbringen:

- Ausbildung zum/zur Bäcker/-in
- teamorientierte, selbstständige und verantwortungsbewusste Arbeitsweise

#### **ANSPRECHPARTNER:**

Für erste Informationen oder Fragen steht Ihnen

Frau Monika Seifert zur Verfügung.

Tel.: 0622-9461229 / E-Mail: [personalabteilung@123hotels.de](mailto:personalabteilung@123hotels.de)

Bitte beziehen Sie sich bei ihrer Bewerbung auf Jobsterne.

Wir sind eine erfolgreiche Bioladen-Bäckerei in Erfurt und **suchen** zur Verstärkung unseres jungen Backstubenteams

### **EINE/N QUALITÄTSMANUSKRIPTISTE/N BÄCKER/-IN**

Wir bieten geregelte Arbeitszeiten (kein Sonntag), gute Bezahlung und einen sicheren Arbeitsplatz in einem modernen Unternehmen mit langer Tradition (seit 1889).

#### **Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:**

Bäckerei Konditorei Krumpe GmbH

Müllerinnenweg 4, in 99084 Erfurt

**E-Mail:** [info@baeckerei-krumpe.de](mailto:info@baeckerei-krumpe.de)

**www.baeckerei-krumpe.de**

## DER HOFBÄCKER

Unsere Hofbäckerei auf der schönen Ostseeinsel Usedom existiert seit 1938 und liefert handwerkliche Meisterqualität. Noch heute backen wir nach alter Tradition und eigenen Rezepten und unser Sauerteig ist selbst hergestellt nach altem Handwerksbrauch. Unsere Produkte reichen von traditionellen Brötchen und Brot in verschiedenen Ausführungen über Backwaren, Brownies, Torten, Kuchen, Kaffee und vieles mehr.

### **ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS SUCHEN WIR ZUM 01.04.2013 EINE/N BÄCKEREIFACHVERKÄUFER/-IN ALS SAISONKRAFT AUF USEDOM BIS 31.10.2013**

#### AUFGABEN:

- Verkauf der Backwaren und Getränke
- Kundenberatung

#### ANFORDERUNGEN:

- Berufserfahrung in den o. g. Bereichen ist zwingend erforderlich
- Erfahrung im Umgang mit Kaffeemaschinen/ Halbautomaten
- Kundenorientierung und Motivation werden ebenso vorausgesetzt
- eine abgeschlossene Ausbildung ist von Vorteil
- Führerschein der Klasse B ist empfehlenswert

Die Stelle ist im Rahmen der Saisonbeschäftigung bis zum 31.10.2013 befristet.

Bei Eignung und Interesse bewerben Sie sich bitte per Post oder per E-Mail an [h.nollert@derhofbaecker-usedom.de](mailto:h.nollert@derhofbaecker-usedom.de) mit Ihren aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

**Der Hofbäcker Holger Nollert**  
**Herr Nollert**  
**Am alten Markt 16**  
**17047 Usedom**

Wir sind ein qualitätsbewusster  
Kleinbetrieb mit einem  
**ausgezeichneten Ruf für  
hervorragende Backwaren.**

- Wir verzichten auf jegliche Backmischungen
- Wir verarbeiten ausschließlich Mehle ohne Zusatzstoffe in Bioladen-Qualität
- Wir verarbeiten ausschließlich Bio-Markenbutter

Wir arbeiten Dienstag bis Samstag.  
Wir bieten mindestens 28 Tage  
Betriebsferien.

### **Wir suchen eine/n Bäcker/-in in Vollzeit**

Sie sind zuverlässig und  
überdurchschnittlich qualitätsbewusst?  
Dann freuen wir uns auf Ihre  
Bewerbung unter Angabe ihrer  
Lohnvorstellungen.

#### **Jetzt bewerben:**

Bäckerei Konditorei Bollen  
Schlossplatz 45, 70819 Stuttgart  
E-Mail: [service@baeckerei-bollen.de](mailto:service@baeckerei-bollen.de)  
[www.baeckerei-bollen.de](http://www.baeckerei-bollen.de)

### 1. SCHRITT:

Analysieren Sie die gewählte Anzeige hinsichtlich der Erwartungen an die Bewerberin bzw. den Bewerber und hinsichtlich des Angebotes des Unternehmens. Tragen Sie die Angaben in die Tabelle ein.

Erwartungen	Angebot

### 2. SCHRITT:

Ergänzen Sie die folgenden Sätze.

Im Bewerbungsschreiben sollten Sie ...

a) begründen:

---

b) hervorheben:

---

c) vermeiden:

---

d) auf gar keinen Fall:

---

### 3. SCHRITT:

Nummerieren Sie alle Elemente in der richtigen Reihenfolge, wie Sie nacheinander in einem Bewerbungsschreiben enthalten sein müssen.

Reihenfolge	Elemente des Bewerbungsschreibens
	Handschriftliche Unterschrift
	Hinweis auf die Anlagen
	Anschreibentext
	Grußformel
	Anrede
	Ort, Datum
	Betreff
	Abschluss
	Anschrift
	Absender

### 4. SCHRITT:

Formulieren Sie nun das Bewerbungsschreiben für eine der genannten Stellen.

Beziehen Sie Ihre Stärken aus Aufgabe 1 ein. Achten Sie darauf, angemessen auf die Erwartungen des Unternehmens einzugehen (siehe Schritt 1). Halten Sie die richtige Reihenfolge der einzelnen Elemente des Schreibens ein (siehe Schritt 3). Vergewissern Sie sich, dass die Rechtschreibung absolut korrekt ist.

### 3. DIE KORREKTUR



Rechtschreib- und Tippfehler sind in einem Bewerbungsschreiben unbedingt zu vermeiden.

- Geben Sie Ihr Schreiben an eine Partnerin bzw. einen Partner weiter und lassen Sie eine Korrektur durchführen.
- Besprechen Sie Unsicherheiten im Plenum und finden Sie eine gemeinsame Lösung.



## SIE WISSEN, WOVON SIE SPRECHEN – BACKSTUBENKENNER LÜFTEN IHR ERFOLGSGEHEIMNIS

Auf der iba in München, der internationalen Fachmesse der Bäckerbranche, trafen sich im September 2012 70.000 Besucher/-innen aus 177 Ländern, um sich umfassend zu informieren und über die neuesten Trends und Entwicklungen auszutauschen. Eine gute Gelegenheit, um iba-Teilnehmer/-innen ein wenig genauer zu befragen. In knackigen Kurzinterviews erzählen Fachleute aus ganz Deutschland und darüber hinaus viel Wissenswertes über die Chancen der Branche.

### 1. ERFOLGSGEHEIMNISSE BENENNEN



Sie sehen mehrere Filme, in welchen Bäcker/-innen und eine Verkaufsleiterin aus Deutschland und den USA im Mittelpunkt stehen. Sie sprechen über ihre Erfahrungen und Erfolgsgeheimnisse in ihrem Beruf.



a) Fassen Sie die zentralen Aussagen eines jeden Interviewpartners zusammen.

Interviewpartner/-innen	Zentrale Aussagen
Bäckermeister Jochen Baier will ...	
Bäckermeister Gerhard Bosselmann behauptet, ...	
Bäckermeister Nico Federmann weist darauf hin, dass er ...	
Bäckermeister Dr. Bernhard von Lengerich ist der Meinung, dass ...	
Bäckermeister Benjamin Profanter stellt fest:	
Bäckermeisterin Eva-Maria Kientz ist stolz, dass sie ...	
Verkaufsleiterin Sabine Newzella ist der festen Überzeugung, dass ...	

b) Please concentrate on the quotes of bakeress Kristina Konger and baker Cory J. O'Conner. Both young people live and work in the United States of America.  
Answer the following questions in English.

1. Who inspired Kristina and Cory to think about working in the baker's craft?
2. What are their secrets of success?
3. What are the biggest challenges for bakeries nowadays, also in the United States?
4. What are the chances for German bakers working in the United States?
5. Why does Cory love working with bread?
6. What does Kristina think about the use of technology in the bakery?

## 2. AUSTAUSCH



Besprechen Sie im Plenum die folgenden Fragen:

1. Was hat sich für die Handwerksbäckereien im Laufe der letzten Jahrzehnte geändert?
2. Welche Maßnahmen sollten Bäckereien heutzutage ergreifen, um Erfolg zu haben und sich gegen die Konkurrenz durchzusetzen?
3. Worauf sollte ein/e Bäcker/-in bei der Produktentwicklung achten?
4. Welche Aufgaben umfasst das Betätigungsspektrum einer Bäckerin/eines Bäckers?
5. Nach welchen Kriterien führt man nach Ansicht der hier vorgestellten Personen ein erfolgreiches Unternehmen?
6. Welche Fehler machen viele Bäckereien?
7. Was sind die aktuellen Produktrends in deutschen Bäckereien?
8. Welche Chancen bieten Berufe im Bäckerhandwerk? Und wo liegen die Risiken?
9. Warum sind Berufe im Bäckerhandwerk für junge Leute interessant?
10. Warum sind deutsche Bäcker im Ausland so gut angesehen?



## MULTIPLE-CHOICE-TEST



Im folgenden Test können Sie überprüfen, ob Sie sich die Informationen aus den vorherigen Aufgaben richtig gemerkt haben:

1. Das Pendant zum Meistertitel bei der Ausbildung zum Bäcker/zur Bäckerin ist bei der Ausbildung Bäckereifachverkäufer/-in folgender Titel:  
A ☐ Filialleiter/-in  
B ☐ Verkaufsleiter/-in  
C ☐ Ernährungsberater/-in  
D ☐ Lebensmittelingenieur/-in
2. Auf welches Attribut legen die während der iba befragten Bäckerinnen und Bäcker bei ihrer Arbeit besonderen Wert:  
A ☐ Quantität  
B ☐ Wirtschaftlichkeit  
C ☐ Qualität  
D ☐ Fortschritt
3. Welche Reihenfolge ist in einem Bewerbungsschreiben richtig?  
A ☐ Anschrift – Absender – Datum  
B ☐ Datum – Absender – Anschreibentext  
C ☐ Anschreibentext – Hinweis auf die Anlagen – Grußformel  
D ☐ Absender – Anschrift – Datum
4. Die Fachmesse der Bäckerbranche wird folgendermaßen abgekürzt:  
A ☐ iba  
B ☐ ifa  
C ☐ ila  
D ☐ igedo
5. Wo lebt und arbeitet der Bäcker Cory J. O'Conner?  
A ☐ Kanada  
B ☐ USA  
C ☐ Großbritannien  
D ☐ Deutschland



## SCHON GEWUSST?

In vielen Bäckereien gibt es einen neuen Trend namens „Frontbaking“. Ähnlich der „Open Kitchen“, die sich in vielen Restaurants, vor allem Sushi-Bars, durchgesetzt hat, bietet sich den Kunden die Gelegenheit, den Bäcker/-innen bei der Arbeit zuzuschauen.

Deutsche Backwaren sind auf der ganzen Welt in aller Munde. Sogar im Himalaya gibt es ein gutes Dutzend „German Bakeries“. Geführt werden die Betriebe von Einheimischen. Zum Produktsortiment zählen neben Broten u. a. auch gedeckter Aprikosenkuchen, Käsekuchen und Apfelstrudel – alle nach original deutschen Rezepten hergestellt. In der „German Bakery Pumpernickel“ zählt sogar der Dalai Lama zu den Stammkunden. Seine bevorzugte Speise sind Croissants mit Marmelade.

Das englische Wort „convenience“ wird allgemein mit „Bequemlichkeit“, im Besonderen mit „bequeme Einrichtung mit Vorteil“ übersetzt. Unter convenience food product wird ein bereits vor dem Verkauf teilweises oder zur Gänze zubereitetes Lebensmittel (vorgekocht oder vorgebacken) verstanden.

Dass die Karriereleiter im Bäckerhandwerk ganz ungeahnte Wege ermöglicht, zeigt der Lebenslauf des inzwischen 76-jährigen Gerhard Bloemecke. Nach der bestandenen Meisterprüfung 1961 baute er in Mannheim und der Rhein-Neckar-Region zunächst eine Großbäckerei mit einer Vielzahl von Filialen und 170 Mitarbeitern auf. 1968 trat Bloemecke in die CDU ein. Von 1971 bis 1984 sowie von 1994 bis 1996 gehörte er dem Gemeinderat von Mannheim an. Bei der zweiten Periode war er auch Vorsitzender der CDU-Fraktion. 1984 wurde er in den Landtag von Baden-Württemberg gewählt, dem er ganze vier Legislaturperioden bis 2001 angehörte.