

THỢ LÀM BÁNH

Bäcker/in



Thời gian đào tạo:
3 năm

Lương trong quá trình học:

Năm 1: 900- 1100 Euro

Năm 2: 1000- 1200 Euro

Năm 3: 1100-1300 Euro

(Lương chưa trừ thuế)

Mô tả công việc:

- Nhào bột và chuẩn bị nguyên liệu
- Nướng bánh
- Tạo hình và trang trí bánh
- Kiểm tra chất lượng
- Làm việc theo đơn đặt hàng

Mô tả tính chất công việc

Ngày làm việc của thợ làm bánh bắt đầu từ lúc 3-4h sáng (nếu làm trong tiệm bánh), hoặc giờ hành chính trong các công ty sản xuất bánh. Vì chỉ có vậy, khách hàng mới có thể thưởng thức bánh mì tươi vào bữa sáng. Ngay cả vào thứ Bảy, họ cũng phải dậy sớm để bước vào phòng làm bánh. Trong các cửa hàng bánh nhỏ, thợ làm bánh có thể làm tất cả các công việc và thực hiện nhiều nhiệm vụ độc lập, còn trong các nhà máy bánh mì lớn, họ làm việc chủ yếu với nguyên liệu bán thành phẩm và vận hành các máy móc lớn.

Dù là công nghiệp hay thủ công, thợ làm bánh đều phải có sức lực để nâng bao bột mì hoặc chuyển các khay bánh nặng vào lò.

Vì khay và lò nướng rất nóng, các quy định về an toàn cần được tuân thủ chặt chẽ.

Vì lý do vệ sinh, thợ làm bánh thường mặc đồng phục lao động.

Đi Đức thôi nào!

Thông tin tổng quát

Hình thức đào tạo	3 năm đào tạo lý thuyết trong trường. Song song thực tập trong các tiệm bánh hoặc các công ty
Mức lương (trong quá trình học nghề)	Năm 1: 900- 1100 Euro, Năm 2: 1000- 1200 Euro, Năm 3: 1100-1300 Euro (Lương chưa trừ thuế)
Mức lương sau khi ra trường	2000 đến 2500 Euro (Chưa thuế) và có thể lên đến 3200 Euro nếu có thêm chứng chỉ bậc thầy làm bánh
Thời gian làm việc	40 tiếng 1 tuần như các ngành nghề khác. Giờ giấc làm việc linh hoạt kể cả vào ngày nghỉ, lễ tết. Thời gian làm việc bắt đầu từ sáng sớm khoảng 3 hoặc 4 giờ.
Quyền lợi người lao động	Chế độ về bảo hiểm, hưu trí, thất nghiệp, kỳ nghỉ được hưởng như các ngành nghề khác
Yêu cầu trình độ tiếng Đức	B1, phần học lý thuyết trong trường cần kiến thức B2 (không bằng)

Nhiệm vụ công việc cụ thể

- Bắt đầu với nguyên liệu căn bản đầu tiên như bột, đường, trứng, hương liệu, chất phụ gia,... Phải cân đo, đong đếm, gia giảm các thành phần nguyên liệu với nhau theo từng công thức bánh
- Vận hành máy móc với công nghệ hiện đại thường được cập nhật để phục vụ cho trộn bột, đánh trứng, lò nướng,...
- Trang trí, tạo kiểu
- Tạo công thức bánh mới
- Đánh giá, kiểm tra chất lượng bánh, bảo quản bánh
- Tính toán giá cả
- Vệ sinh, bảo dưỡng máy móc
- Tư vấn, trò chuyện với khách
- Chiến dịch Marketing, cách đóng gói sản phẩm, trưng bày sản phẩm hấp dẫn, chạy quảng cáo,...

Kế hoạch đào tạo và giảng dạy

Học viên học song song vừa trong trường lý thuyết, vừa thực hành ở 1 tiệm hay công ty sản xuất bánh trong vòng 3 năm.

Năm 1 tại trường nghề học viên sẽ được học :

- Thực hiện các quy định về vệ sinh
- Sử dụng công nghệ thông tin và truyền thông

Đi Đức thôi nào!

- Chuẩn bị quy trình công việc, làm việc nhóm
- Thực hiện các biện pháp đảm bảo chất lượng
- Thiết kế quảng cáo tư vấn khách hàng và bán hàng
- Vận hành các thiết bị, máy móc và dụng cụ
- Bảo quản và kiểm tra thực phẩm, vật liệu bao bì và dụng cụ

Năm 2 và năm 3 tại trường nghề :

- củng cố kiến thức từ năm đào tạo thứ nhất
- Làm bánh mì và bánh cuộn, bánh ngọt, tráng miệng dành cho tiệc
- Làm các món ăn nhỏ sử dụng nguyên liệu tươi
- Sáng tạo công thức mới
- Quản lý sản xuất, kiểm soát chất lượng

Kỳ thi giữa kỳ trước khi kết thúc năm đào tạo thứ hai. Kỳ thi tốt nghiệp sau năm đào tạo thứ ba.

Tương lai của việc chọn nghề thợ làm bánh
• Trở thành chuyên gia về lĩnh vực bánh thương hiệu Đức
• Có cơ hội làm việc trong các công ty lớn chuyên về bánh mì, bánh ngọt ở Đức hoặc tự kinh doanh riêng hoặc bạn làm trong các tiệm bánh có thương hiệu riêng. Vì vậy, bạn có triển vọng nghề nghiệp cho tương lai

Cơ hội học lên cao
• Bạn có thể tiếp tục học thêm lên để có chứng chỉ bậc thầy về ngành làm bánh, bạn có thể tự mở tiệm
• Học nâng cao chuyên ngành công nghệ thực phẩm và quản lý ẩm thực
• Học đại học và lên cao

Yêu cầu tuyển sinh

- Bằng tốt nghiệp trung học phổ thông
- Nam nữ từ 18 đến 35 tuổi
- Giấy chứng nhận đủ điều kiện sức khỏe
- Không có tiền án tiền sự
- Giấy chứng nhận tiêm chủng
- Giấy chứng nhận chính thức về hạnh kiểm tốt
- Không bị dị ứng các loại bột, hen suyễn.

Đi Đức thôi nào!

Nghề này phù hợp với bạn nếu bạn	Những khó khăn trong ngành làm bánh
Có khả năng dậy sớm, thích công việc ban đêm yên tĩnh	Phải thức dậy sớm, giờ giấc linh hoạt vào các ngày cuối tuần và dịp Lễ
Làm việc theo công thức	Áp lực hoàn thành đúng giờ
Thích giao lưu với những người ở nhiều độ tuổi khác nhau	Đòi hỏi sự kiên nhẫn và khéo léo trong quá trình làm bánh
Có hứng thú với công việc làm bánh, thủ công, khéo tay, năng động	Yêu cầu về sức khỏe và an toàn thực phẩm cao
Có thể làm việc độc lập và làm việc theo nhóm	Cần có sự chính xác và ghi nhớ cao trong các công thức làm bánh
Thích làm việc bằng tay và không muốn ngồi bàn giấy	Tuân thủ các quy định và yêu cầu pháp lý đa dạng
Thích dọn dẹp, đảm bảo vệ sinh	

Tương lai khi trở về Việt Nam

- Làm việc tại các nhà hàng, khách sạn, quán cà phê cao cấp có tính quốc tế
- Tự tạo dựng thương hiệu và mở kinh doanh
- Cơ hội giảng dạy và đào tạo nghề làm bánh.