

## Bäcker/in

Zuständige Innung	Prüfungsabnahme	Berufsschule	Lehrlingswart/in
Bäcker-Innung der Hansestadt Hamburg	Bäcker-Innung der Hansestadt Hamburg	Berufliche Schule Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk (BS 03)	Jan-Henning Körner (komm.) Ihr Finkenwerder Bäcker
Siemensstr. 13 25462 Rellingen	Siemensstr. 13 25462 Rellingen	Angerstraße 4 22087 Hamburg	Müggenburg 5 21129 Hamburg
Tel.: 04101 3872-0	Tel.: 04101 3872-0	Tel.: 040 42859-3423	Tel.: 040 7428182
Fax: 04101 3872-18	Fax: 04101 3872-18	Fax: 040 42859-3128	
E-Mail: <a href="mailto:info@bkv-nord.de">info@bkv-nord.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@bkv-nord.de">info@bkv-nord.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@bs03-hamburg.de">info@bs03-hamburg.de</a>	E-Mail: <a href="mailto:info@baecker-jan.de">info@baecker-jan.de</a>
Internet: <a href="http://www.bkv-nord.de">www.bkv-nord.de</a>	Internet: <a href="http://www.bkv-nord.de">www.bkv-nord.de</a>	Internet: <a href="http://fork.g-11.de/">http://fork.g-11.de/</a>	

Ausbildungsvergütung (Tarifvertrag - allgemeinverbindlich):		Die Allgemeinverbindlichkeit wurde beantragt	Die Allgemeinverbindlichkeit wurde beantragt
	ab 01.09.2019	ab 01.03.2021	ab 01.02.2022
1. Lehrjahr:	615,00 Euro (brutto)	645,00 Euro (brutto)	680,00 Euro (brutto)
2. Lehrjahr:	700,00 Euro (brutto)	720,00 Euro (brutto)	755,00 Euro (brutto)
3. Lehrjahr:	820,00 Euro (brutto)	850,00 Euro (brutto)	885,00 Euro (brutto)

### Ausbildungsnachweis:

Informationen zum Thema Ausbildungsnachweis finden Sie unter: <https://www.hwk-hamburg.de/ausbildung/betriebe/lehrling-ausbilden.html#section-4>

Informationen für Ausbildungsbetriebe zur Höhe der Prüfungs- und ÜLU-Gebühren im Ausbildungsberuf Bäcker/in

Prüfungen	Gebühr für Nicht-Innungsmitglieder	Gebühr für Innungsmitglieder
Zwischenprüfung	260,00 Euro	100,00 Euro
Gesellenprüfung	299,00 Euro	100,00 Euro

ÜLU-Lehrgänge		Dauer in Wochen	Ort der ÜLU	Gebühr für Nicht-Innungsmitglieder	Gebühr für Innungsmitglieder
G-BAE1/18 (1. Lehrjahr)	Grundlagen der Herstellung von Broten, Kleingebäcken und Feinen Backwaren auf der Basis von Weizen	1 Woche	Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Nord gGmbH Zum Handwerkszentrum 1 21079 Hamburg	330,00 Euro	330,00 Euro
G-BAE 2/18 (1. Lehrjahr)	Grundlagen der Herstellung von Partygebäcken, Feinen Backwaren, Überzügen, Füllungen und Cremes	1 Woche		330,00 Euro	330,00 Euro
BAE 1/18 (2. Lehrjahr)	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Backwarensnacks sowie roggen- und weizenhaltigen Backwaren	1 Woche		330,00 Euro	330,00 Euro
BAE2/18 (2. Lehrjahr)	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von feinen Backwaren aus Teigen und Massen sowie kleinen Gerichten und Speisen	1 Woche		330,00 Euro	330,00 Euro
BAE3/18 (3. Lehrjahr)	Zeitgemäße Verfahren zur Herstellung von Vollkorn-, Schrot- und Spezialbroten/Kleingebäcken sowie feinen Backwaren aus Teigen	1 Woche		330,00 Euro	330,00 Euro
BAE4/18 (3. Lehrjahr)	Kundenorientierung und Qualitätssicherung	1 Woche		330,00 Euro	330,00 Euro

Stand: Februar 2021