

Hans Brodner-Lechler- Eichmann



Bäcker-Auszubildender

✉ hans.brodner@example.de

📍 Lübeck, Deutschland



☎ +49 451 8765432



Profil

Auszubildender Bäcker im 2. Lehrjahr bei Bäckerei Junge Lübeck mit Berufsschule an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim. Erfahrung in der Frühschicht ab 03:00 Uhr, eigenständige Produktion von 240 Brötchen pro Schicht und sicheres Arbeiten nach HACCP und § 43 IfSG. Zwischenprüfungs-Note 2,1 (HWK Lübeck), Mitarbeit am Bundessieger-Roggenmischbrot 2025.

Berufserfahrung

Bäcker-Auszubildender (2. Lehrjahr)

Bäckerei Junge GmbH & Co. KG • Lübeck, Deutschland

09/2024 - heute

Duale Ausbildung in der Backstube und Berufsschule mit Schwerpunkt Roggen- und Sauerteigbrote

- Selbstständige Produktion von 240 Brötchen und 80 Roggenmischbroten pro Frühschicht ab 03:00 Uhr
- Führung von 2 Sauerteig-Ansätzen (Roggen & Weizen) über 24-Stunden-Zyklen mit Dokumentation der Teigtemperatur $26\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$
- Mitarbeit am Bundessieger-Roggenmischbrot 2025 (Goldmedaille des ZDH bei der Bäcker-Innungs-Bundesehrung)
- Bedienung von Miwe-Stikkenofen und Werner & Pfleiderer Etagenofen für 4 Brotsorten parallel
- Vollständige Erfüllung der Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG mit jährlichem Folgeunterricht

Schülerpraktikant Backstube

Bäckerei Steinecke GmbH • Berlin, Deutschland • 06/2024 - 08/2024

Achtwöchiges Sommerpraktikum vor Ausbildungsbeginn

- Vorbereitung von Teiglingen für 14 Filialen und Verpackung von 600 Brötchen pro Schicht
- Reinigung der Backöfen und Knetmaschinen nach IFS-Food-Standard mit MAFAC-Reinigungsanlage
- Beobachtung und Protokollierung von 3 Tagesproduktionen unter Anleitung der Bäckermeisterin

Ausbildung

Ausbildung zum Bäcker (HWK)

Akademie Deutsches
Bäckerhandwerk Weinheim
& Bäckerei Junge

Weinheim & Lübeck, Deutschland

09/2024 - 07/2027

Bäcker:in (HWK) • 2,1

Mittlerer Schulabschluss

Geschwister-Prenski-Schule
Lübeck

Lübeck, Deutschland

08/2020 - 07/2024

Mittlere Reife • GPA: 2,3

Fähigkeiten

Teigführung & Sauerteig

Brötchen- & Brotbacken

Werner & Pfleiderer Backöfen

Miwe-Stikkenofen

HACCP-Grundlagen

Hygiene § 43 IfSG

Bäckerei-Software Salomon

Warenkunde Mehl & Triebmittel

Projekte

Innungswettbewerb Bundessieger Roggenmischbrot

- 09/2025 - 11/2025

Mitarbeit am Roggenmischbrot der Bäckerei Junge, das 2025 mit der Bundesmeisterehrung des ZDH Goldmedaille ausgezeichnet wurde

Bio-Sortiments-Pilot Demeter-Brote

- 03/2025 - 06/2025

Eigenständige Führung von 3 Demeter-zertifizierten Roggensauerteigen über 12 Wochen, Schwund unter 1,8 %

Stärken

Frühaufsteher-Disziplin

Verlässlich pünktlich zur 03:00-Frühsschicht, 18 Monate ohne unentschuldigte Fehltage laut Ausbildungsnachweisheft

Sorgfalt bei Teigführung

Dokumentiere Teigtemperatur, Hydratation und Reifezeit für jeden Sauerteig nach den Vorgaben der HWK

Lernbereitschaft im Handwerk

Freiwillige Teilnahme an Brotsommelier-Wochenend-Kursen an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

Zertifikate

Hygiene-Schulung nach § 43 IfSG (Gesundheitszeugnis)

- 10/2024

HACCP-Grundkurs (HWK Lübeck)

- 11/2024

Zwischenprüfung Bäcker:in (HWK Lübeck, Note 2,1)

- 05/2025

Sprachen

Deutsch • Muttersprache

Englisch • A2