

Bäckerei Schaefer stellt die besten Prüfungsergebnisse Zwei Konditorinnen schnitten als Beste ab



Jasmina Schaefer kann ihre handwerklichen Fähigkeiten als gelernte Zahntechnikerin auch hier voll zur Geltung bringen. Das landesweit beste Prüfungsergebnis legt davon Zeugnis ab.

Auszubildende aus der Bäckerei Schaefer aus Illingen haben zum wiederholten Male die landesweit besten Prüfungsergebnisse erreicht. Jasmina Schaefer und Andrea Kammer konnten die Prüfer sowohl theoretisch als auch praktisch überzeugen. Für beide ist es bereits die zweite Ausbildung, die sie erfolgreich abgeschlossen haben. Jasmina Schaefer ist gelernte Zahntechnikerin. „Wenn man sich in einen Bäcker verliebt, liegt es nahe, dass man auch zusammen arbeiten möchte“, erklärt sie ihre Beweggründe. Ihr Mann Sebastian Schaefer ist somit nicht nur ihr Lebenspartner, sondern war auch zwei Jahre lang ihr Lehrherr. „Er war streng, aber ich habe auch viel bei ihm gelernt“, so die frisch gebackene Konditorin.

Kreativität und handwerkliches Geschick im Beruf vereint

Das sieht man auch an dem Prüfungsergebnis. Andrea Kammer kommt ursprünglich aus dem Be-

reich Dekoration und Gestaltung. „Die Berufsaussichten in meinem erlernten Beruf sind hier in der Region nicht gerade rosig und so fand ich im Beruf der Konditorin ein weites kreatives Betätigungsfeld. Backen und dekorieren von Torten und Kuchen war für mich immer schon ein Hobby und so bin ich glücklich, meine liebste Freizeitbeschäftigung nun auch zu meinem Beruf machen zu können“, erklärte die frisch gekürte Gesellin. Beide junge Damen können nun ihre kreativen und gestalterischen, handwerklichen Fähigkeiten in ihrem neuen Beruf ausleben. Andrea Kammer besucht zurzeit auch noch die Meisterschule.

Ein breites Spektrum an Aufgaben

„Wir hatten bei der Prüfung insgesamt zwölf Stunden Zeit, um eine vorgegebene Menge der unterschiedlichsten Konditoreiprodukte herzustellen“, erläutert Jasmina Schaefer den Ablauf. Pralines, pikante Fours, Sahneomeletts, Tee-



Stolz präsentiert Andrea Kammer die Produkte ihrer Prüfungsaufgaben. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und beschränkte ihr zusammen mit Jasmina Schaefer das landesweit beste Prüfungsergebnis.

gebäck und natürlich Torten zählten unter anderem zu den Prüfungsaufgaben, die die beiden mit Bravour gelöst hatten.

Handwerkliche Tradition und Kreativität

„Bei uns lernen die Auszubildenden den Beruf von der Pike auf. Sie arbeiten von Anfang an aktiv mit“, skizziert Sebastian Schaefer den

Ausbildungsweg. „Das Vermitteln fundierter handwerklicher Fertigkeiten und Traditionen ist bei uns ein fester Bestandteil der Ausbildung. Die Qualität der Arbeit steht dabei immer im Mittelpunkt. Das ist für uns sehr zeitaufwändig und bedeutet intensive Betreuung, aber die Prüfungsergebnisse geben uns offenbar – nicht zum ersten Mal – recht“, so der Bäcker- und Konditormeister. (jam)



Ein breites Spektrum an Konditorwaren musste für die Prüfung in insgesamt zwölf Arbeitsstunden von den angehenden Konditorinnen erstellt werden.

BÄCKEREI & KONDITOREI



Unsere Handwerksbäckerei
jetzt auch in St. Wendel

Wir stehen für:

- traditionell handwerklich hergestellte Backwaren
- knusprige Brötchen und herzhafte Brote
- schmackhafte, leckere Kuchen und Torten
- freundliche und individuelle Beratung



Sie finden uns in der
Bahnhofstraße 9
in 66606 St. Wendel
www.baeckereischaefer.de