

## Bäcker/in خباز/خبازه

|   |                    |
|---|--------------------|
| تدريب مهني مزدوج ( Duale Ausbildung )   | نوع المهنة         |
| 3 سنوات                                 | مدة التدريب المهني |
| في المدرسة المهنية و مكان تدريب العملي. | مواقع التعلم       |

### لمحة عامة عن كيفية العمل:

خباز/خبازه يقومون بإعداد الخبز و الفطائر و العجائن والحلويات. كما يقومون بأعداد طبقات الحلوة للحفلات. من خلال إعداد المكونات حسب مقياس المخصص، على سبيل المثال خلط الدقيق واللبن والبيض والخميرة والتوابل والسكر الخ حسب مقاييس الخاصة.

### بعد انتهاء التدريب سوف يتيح لك العمل في هذه الأماكن:

- ◇ في المخابز.
- ◇ في مصانع الحلويات.
- ◇ في مطاعم.
- ◇ المواد الدراسية الداخلة:
- ◇ الرياضيات.
- ◇ الكيمياء.

### شهادات التي تحتاجها:

من ناحية القانونية لا يوجد مستوى تعليم معين للتقديم على مهنة. يختلف الشهادة المطلوبة من مكان لآخر بحيث يتم اختيار الشهادة وفقاً لمعايير مكان العمل الخاصة. في 51% من الأماكن تكون شهادة ( Hauptschulabschluss ) كافية للتقديم على المهنة.

### الراتب الشهري:

- ◇ قبل التخرج:
- ◇ في المخابز:
- ◇ السنة الأولى: 565 يورو شهرياً.
- ◇ السنة الثانية: 670 يورو شهرياً.
- ◇ السنة الثالثة: 800 يورو شهرياً.

◆ في المصانع:

- ◆ السنة الأولى: من 788 حتى 838 يورو شهرياً.
- ◆ السنة الثانية: من 870 حتى 976 يورو شهرياً.
- ◆ السنة الثالثة: من 993 حتى 1.103 يورو شهرياً.

◆ بعد التخرج:

من 1.508 حتى 2.261 يورو شهرياً حسب المقاطعة ومكان تدريب المهني.

◆ بعض الصور التوضيحية عن المهنة:



للمزيد يمكنكم زيارة موقعنا:

<http://www.ym-language.eu/p/ausbildung.html>

© Y&M جميع الحقوق محفوظة

© Alle Rechte vorbehalten Y&M