

Sekretariat Heidenheimer Str. 1 / 73529 Schwäbisch Gmünd
 Fachabteilungsleiter OStR Ebner
 Lehrerzimmer Nahrung
Backstube Tel. 07171/ 804-6149
 Lehrerzimmer Nahrung
 Tel. 07171/ 804-6112
 Tel. 07171/ 804-6100
 Tel. 07171/ 804-6107
 Tel. 07171/ 804-6112
 Mail: Gerlinde.Kuttruf@gs-gd.de

Termin BT-Werkstatt

Schuljahr 25/26
Unterrichtsraum: Backstube W028

Bäcker/in 1 Jahr A	Dienstag 24.2.'16	Dienstag 28.4.'26	Dienstag 7.7.'26		
Bäcker/in 1.Jahr B	Dienstag 3.3.'26	Dienstag 5.5.'26	Dienstag 14.7.'26		
Bäcker/in 1. Jahr C	Dienstag 10.3.'26	Dienstag 12.5.'26	Dienstag 21.7.'26		

Bäcker/in 2. Jahr	Mittwoch 4.2.'26	Mittwoch 4.3.'26	Mittwoch 18.3.'26	Mittwoch 22.4.'26	Mittwoch 24.6.'26
-------------------	---------------------	---------------------	----------------------	----------------------	----------------------

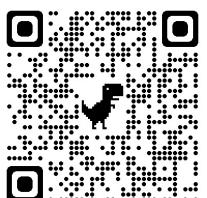
Bäcker/in 3.Jahr A	Donnerstag 12.2.'26	Donnerstag 12.3.'26	Donnerstag 16.4.'26	Donnerstag 21.5.'26	Donnerstag 25.6.'26
--------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

Informationen

zu Terminänderungen gibt es auch unter:

<https://www.gs-gd.de/berufsschule-service.html>

Scan me:



ORT
OK.go Sontheim*
Giengen*
Herbrechtingen*
Heidenheim*
Steinheim*
Bartholomä*
Berufl. Schulzentrum/ Bettringen

UHRZEIT
06:10
ANKUNFT: 07:50

Haltestelle
ZOB
ZOB
ZOB
ZOB
Apotheke
,Adler“
RÜCKFAHRT: 15:30

*Hält nur bei Bedarf!
 Betriebe/Auszubildende melden Bedarf einen Tag vorher an:
 WhatsApp: 0174-8450982



 Wer nicht zum BTW-Unterricht kommt, meldet sich vorher ab!
 Wer nicht pünktlich sein kann, meldet sich vor Unterrichtsbeginn!



Gewerbliche Schule

Schwäbisch Gmünd

Sekretariat Heidenheimer Str. 1 / 73529 Schwäbisch Gmünd
 Fachabteilungsleiter OStR Ebner
 Lehrerzimmer Nahrung
Backstube
 Tel. 07171/ 804-6149
 Mail: Gerlinde.Kuttruf@gs-gd.de

Tel. 07171/ 804-6100
 Tel. 07171/ 804-6107
 Tel. 07171/ 804-6112
Tel. 07171/ 804-6149
 Gerlinde.Kuttruf@gs-gd.de

Termin BT-Werkstatt

Schuljahr 25/26

Unterrichtsraum: Verkaufsraum W031 & Backstube W028

Verkauf/Bäckerei 1.Jahr A	Dienstag 27.1.'26	Dienstag 17.3.'26	Dienstag 14.4.'26	Dienstag 19.5.'26	
Verkauf/Bäckerei 1.Jahr B	Dienstag 3.2.'26	Dienstag 24.3.'26	Dienstag 21.4.'16	Dienstag 9.6.'26	

Verkauf/Bäckerei 2.Jahr A	Mittwoch 11.2.'26	Mittwoch 25.3.'26	Mittwoch 20.5.'26	Mittwoch 8.7.'26	
Verkauf/Bäckerei 2.Jahr B	Mittwoch 25.2.'26	Mittwoch 15.4.'25	Mittwoch 10.6.'26	Mittwoch 15.7.'26	

Verkauf/Bäckerei 3.Jahr A	Donnerstag 26.2.'26	Donnerstag 19.3.'26	Donnerstag 23.4.'26	Donnerstag 11.6.'26	
Verkauf/Bäckerei 3.Jahr B	Donnerstag 5.3.'26	Donnerstag 26.3.'26	Donnerstag 7.5.'26	Dienstag 16.6.'26	

Informationen

zu Terminänderungen gibt es auch unter:

<https://www.gs-gd.de/berufsschule-service.html>

Scan me:



ORT
Sontheim*
OK.GU Giengen*
Herbrechtingen*
Heidenheim*
Steinheim*
Bartholomä*
Berufl. Schulzentrum/ Bettringen

UHRZEIT
06:10
ANKUNFT: 07:50

Haltestelle
ZOB
ZOB
ZOB
ZOB
Apotheke „Adler“
RÜCKFAHRT: 15:30

*Hält nur bei Bedarf!
 Betriebe/Auszubildende melden Bedarf einen Tag vorher an:
 WhatsApp: **0174-8450982**



Wer nicht zum BTW-Unterricht kommt, meldet sich vorher ab!
 Wer nicht pünktlich sein kann, meldet sich vor Unterrichtsbeginn!

WICHTIGES



ARBEITSKLEIDUNG:

Bäcker m/w/d tragen:

Saubere Arbeitsschuhe (unbedingt Wechselschuhe mitbringen) - keine Straßenschuhe!
Bäckerhose (oder weiße Hose)
Weiße, saubere Schürze
Weißes Arbeitsshirt (Werbeaufdruck erlaubt)
Betriebsübliche Kopfbedeckung

Fachverkäufer m/w/d tragen:

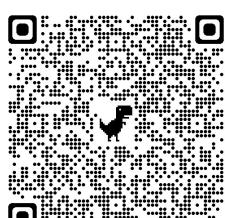
Saubere Arbeitsschuhe (unbedingt Wechselschuhe mitbringen) - keine Straßenschuhe!
Betriebsübliche oder weiße Schürze
betriebsübliche oder weiße Oberbekleidung
Kopfbedeckung (wird gestellt)

PERSÖNLICHE HYGIENE:

§

Leitlinie

für eine gute
Lebensmittel-
hygiene- Praxis
im Bäckerhand-
werk



Scan me!

MitarbeiterInnen im Produktionsbereich tragen ihre Fingernägel kurz und unlackiert.

MitarbeiterInnen im Fachgeschäft:

- die mit unverpackter Ware in Kontakt kommen
- die Snacks herstellen
- die z.B. Belegte Brötchen herstellen
- z.B. Kuchenstücke schneiden

tragen kurze, unlackierte Fingernägel.

Gelnägel und ähnlicher Nagelschmuck sind nicht zugelassen.

Begründung:

Die beruflichen Anforderungen und die Gesundheitsaspekte müssen Vorrang vor den persönlichen Wünschen haben.

Es besteht die Gefahr durch:

- Keime, Pilze und Bakterien
- oder abgelösten Lack-, Schmuck und Gel(nagel)-Stückchen die auf zum Verzehr bestimmter Lebensmittel landen.

ZUR SICHERHEIT:



Ist das Tragen von Accessoires wie Schals, Tücher und längere Halsketten usw. nicht gestattet.
Achten Sie auch auf **rutschfeste Schuhe**.



Wer nicht zum BTW-Unterricht kommt, meldet sich vorher ab!
Wer nicht pünktlich sein kann, meldet sich vor Unterrichtsbeginn!