



Bäckerei (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre Andere Bezeichnung(en): BäckerIn

Berufsbeschreibung:

Die Ausbildung zum/zur BäckerIn erfolgt seit 1. August 2019 im Lehrberuf Bäckerei.

BäckerInnen mischen bzw. kneten den zur Backwarenherstellung benötigten Teig (Teigherstellung), geben ihm eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen die geformten Teigstücke (Ofenarbeit). Dieser Beruf verbindet Tradition mit Hightech, denn bei ihrer Arbeit verwenden die BäckerInnen automatische Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronische Backöfen. In größeren Betrieben setzen sie für die Semmel-, Gebäck- und Broterzeugung halb- und vollautomatische Anlagen, sogenannte Semmel- und Brotstraßen, ein. BäckerInnen arbeiten gemeinsam im Team mit ihren Kolleginnen und Kollegen. Sie sind vorwiegend in Backstuben oder in der industriellen Großbäckerei in Produktionshallen tätig. In kleineren Bäckereien haben sie auch direkten Kontakt zu Kundinnen und Kunden.

Die wichtigsten Tätigkeiten und Aufgabenbereiche auf einen Blick:

- Teigmischungen für verschiedene Brotsorten händisch und maschinell herstellen: Mehl sieben und wiegen, mit Wasser, Gewürzen und Zusatzstoffen vermischen
- die Teigmischungen in der Knetmaschine kneten und den Teig ruhen lassen
- die Teige zu Brot, Semmeln, Salzstangerln u. a. Backwaren formen
- die Schleifmaschine bedienen (diese zerteilt den Teig in gleich große Stücke)
- Füllungen für Feinbackwaren herstellen (Strudel, Kipferl, Krapfen usw.)
- die Backstücke auf gefettete Bleche auflegen, die in Metallgestänge gehängt und anschließend in Gärkammern gebracht werden
- das Backgut in vorgeheizte Backöfen einschieben
- die Ofenhitze und den Backvorgang kontrollieren
- das Backgut aus dem Ofen entnehmen, sortieren und in Körbe schichten





- die Geräte und Maschinen sorgfältig reinigen und für den nächsten Produktionsprozess vorbereiten
- die Qualität sowohl der Roh- und Hilfsstoffe als auch der fertigen Erzeugnisse regelmäßig überprüfen
- Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen durchführen

Arbeitsumfeld/Arbeitsorte:

BäckerInnen arbeiten in Backstuben oder in Produktionshallen (z. B. in Großbäckereien). In kleineren Bäckereien sind sie auch in den Verkaufsräumen tätig. BäckerInnen arbeiten gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen sowie - je nach Betrieb - mit anderen Fachkräften aus dem Lebensmittelbereich - siehe auch KonditorIn (ZuckerbäckerIn) (Lehrberuf), LebzelterIn und WachszieherIn (Lehrberuf), Lebensmitteltechnik (Lehrberuf) zusammen. In Großbetrieben arbeiten sie auch gemeinsam mit BacktechnologInnen und -technologInnen (siehe Backtechnologie (Lehrberuf)), und mit ProzesstechnikerInnen die für die Wartung und Einstellung der Produktionsmaschinen und -anlagen zuständig sind. Je nach Größe und Art des Betriebes stehen sie in Kontakt mit Kundinnen/Kunden und LieferantInnen.

Die Arbeit von BäckerInnen beginnt meist sehr früh, oft auch Mitten in der Nacht, damit die Kundinnen/Kunden bereits zum Frühstück frisches Brot und Gebäck auf den Tisch bekommen. BäckerInnen arbeiten viel im Stehen. Der Umgang mit Lebensmitteln verlangt außerdem ein besonderes Hygienebewusstsein.

- ❖ Nähere Informationen unter:
www.kaernten.bic.at
- ❖ Lehrbetriebsübersicht:
www.wko.at/lehrbetriebsuebersicht
- ❖ Lehrstellenbörse:
www.wko.at/lehrstellen
- ❖ Lehrlingseinkommen:
<http://www.ewaros.at/lehrlingseinkommen/>

