



## Bäckerei (Lehrberuf)

Weitere Informationen und Ausbildungsbetriebe unter <https://www.berufeerleben.at/berufe/165>

Lehrzeit: 3 Jahre

### Berufsbeschreibung

Die Ausbildung zum/zur Bäcker\*in erfolgt seit 1. August 2019 im Lehrberuf Bäckerei.

Bäcker\*innen 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 Bäcker\*innen 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. Bäcker\*innen arbeiten gemeinsam im Team mit ihren Kolleginnen und Kollegen. Sie sind in Backstuben kleiner und mittlerer gewerblicher Bäckereien oder in Produktionshallen von Großbetrieben der Brot- und Backwarenindustrie tätig. Vor allem kleineren Bäckereien haben sie auch direkten Kontakt zu Kundinnen und Kunden.

### Anforderungen

#### Körperliche Anforderungen:

- Fingerfertigkeit
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

#### Fachkompetenz:

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- handwerkliche Geschicklichkeit

#### Sozialkompetenz:

- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude

- Kund\*innenorientierung

#### Selbstkompetenz:

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen

#### Weitere Anforderungen:

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

#### Methodenkompetenz:

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

### Tätigkeiten und Aufgaben

- 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