

Bäcker/in



Kurzinfo

Mein Berufsalltag

- für die Rezeptur wähle ich die Zutaten aus und mische Teige und Füllungen
- ich knete, forme und backe Teige für verschiedene Backwaren bzw. bediene dafür eine halb- oder vollautomatische Maschine
- das Backgut nehme ich nach der Backzeit aus dem Ofen, sortiere es und schlichte es in Körbe
- ich bediene und reinige die unterschiedlichen Geräte und Maschinen in der Bäckerei und lerne alles über deren Einstellungs-, Steuerungs- und Überwachungsfunktionen
- meine Arbeit beginnt meist sehr früh

Das ist meine Arbeit

In diesem Beruf erlerne ich ein Handwerk mit Tradition, das mit Hightech verbunden ist. Ich stelle Backwaren aller Art her. Mir wird beigebracht, wie ich den Teig nach Rezepten mische (Teigherstellung), ihn in Einzelportionen forme und rasten lasse (Tafelarbeit) und anschließend bei optimaler Temperatur backe (Ofenarbeit). Ich erwerbe die Kenntnisse über das Zusammenwirken der einzelnen Zutaten wie Mehl, Eier, Hefe, Zucker, Honig, Früchte, Gewürze, ... für die jeweiligen Rezepte und backe Brot, Gebäck, Feingebäck, Vollwert-, Diät- und Dauerbackwaren.

Ausgebildet werde ich in Backstuben bei Klein- und Mittelbetrieben oder in Produktionshallen von Großbetrieben (Brotindustrie). Neben der traditionellen Handarbeit sind in vielen Betrieben für die Backwarenherstellung halb- und vollautomatische Maschinen (Backöfen, Backautomaten, Gärstrankanlage) im Einsatz. In meinem Arbeitsumfeld habe ich Kontakt mit Kollegen/-innen und Lieferanten. Ich arbeite mit Werkzeugen wie Rühr- und Knetmaschinen, Spritzbeutel, Messbecher, Waage, ...

Meine Interessen

Ich bin interessiert an

- der Herstellung von Backwaren
- Nahrungs- und Lebensmitteltechnologie
- der Arbeit mit halb- und vollautomatischen Maschinen



Füllung mit dem Dressiersack auftragen



Teig ausrollen



Feingebäck verzieren

Spezialisierung der Betriebe

Die Aufgaben der Bäcker/innen hängen vom Grad der Technisierung und der Spezialisierung des Betriebes ab:
z.B. Brotindustrie, Bäckerei, Biobäckerei.

AUSBILDUNG



Lehrzeit
3 Jahre



Berufsschule
Landesberufsschule Feldkirch



**Anzahl der Lehrlinge
in Vorarlberg**
90 (61 m / 29 w)



Weiterentwicklung

- Lehre und Matura
- Berufsreifeprüfung
- Werkmeisterprüfung

Selbständigkeit
Handwerk der Bäcker/innen
und Konditoren/innen

Teilgewerbe
Erzeugung von Speiseeis

Wichtige Eigenschaften

Willst du folgende Eigenschaften einsetzen und erweitern?

- Handgeschicklichkeit
Fingerfertigkeit
Sicherheit in den Grundrechenarten zur Erstellung von Teigen und Rezepturen
gerätetechnisches Wissen
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
Hygienebewusstsein
Selbständigkeit

VERWANDTE LEHRBERUFE

- Konditor/in

Mehr Infos

- Zu den lehrlingsausbildenden Betrieben
- Videos zum Beruf
- Detailinfos zum Beruf

berufsprofile.at
bifo.at