



Bäckerei (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 Jahre

Andere Bezeichnung(en): Bäcker*in

English: Bakery (Baker)

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.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Bäcker*innen arbeiten in handwerklichen Betrieben (Bäckereien) oder in Großbetrieben der Brot- und Backwarenindustrie. Sie stellen nach Rezept verschiedene Backwaren und Brotsorten wie z. B. Roggenbrot, Mischbrot, Weizenbrot oder Spezialbrote (z. B. diverse Vollkornbrotsorten) her. Weiters backen sie auch Semmeln und Formgebäck, Feinbackwaren, Kuchen, Dauerbackwaren wie Zwieback, Hart- und Weichkekse, Salz- und Käsegebäck oder diverse Striezel. Spezielle Arbeitsbereiche sind z. B. Biobackwaren oder Diätbackwaren.





Bäcker*innen wählen die Rezepturen und verschiedenen Zutaten aus (Roh- und Hilfsstoffe wie Mehl, Wasser, Eier, Hefe, Backmittel, Milch, Salz, Zucker, Honig, Früchte, Gewürze usw.), wägen und messen diese gemäß den Rezepturen ab und stellen die Teige her, die sie dann maschinell, teilweise aber auch noch von Hand zu den verschiedenen Backwaren formen.

Die Bäcker*innen überwachen den Gärvorgang, die Teiglockerung und Teigruhe. Sie stellen Überzüge und Füllungen für die Backwaren her, backen das Brot und Gebäck und glasieren, füllen, zuckern die fertigen Backwaren und das Feingebäck. Die fertigen Produkte müssen sachgerecht gelagert und die eingesetzten Maschinen und Geräte sorgfältig gereinigt und gepflegt werden. Bei allen ihren Arbeiten achten Bäcker*innen genau auf die Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Bei kleineren Bäckereien werden die frischen Produkte in der hauseigenen Bäckerei oder Konditoreien und über den lokalen Lebensmittelhandel oder auch an die lokale Hotellerie und Gastronomie verkauft. Im Bereich der industriellen Produktion werden die Waren von Lieferanten an unterschiedliche Geschäftsstellen ausgeliefert.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.taz.at unter dem Reiter Tipps und Links.



TCC – Testcenter Carinthia, WIFI Kärnten GmbH, 9020 Klagenfurt, Lastenstraße 26
T: 059434 9092, M: taz@wifikaernten.at