Lehre BäckerIn

Im BIS anzeigen

Bäcker / Bäckerinnen wählen die Zutaten für Teige aus und stellen diese nach genauen Rezepten her. Die Teige verarbeiten sie zu Brot und Gebäck, wie z. B. Vollkornbrot und Semmeln.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 617 Euro

Was macht ein/eine BäckerIn?
- Brot und Gebäck wie Vollkornbrot, Semmeln oder Salzstangerl herstellen
- Roh- und Hilfsstoffe auswählen, z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker
- Teige nach genauen Rezepten für die händische und maschinelle Verarbeitung mischen
- Backöfen, Backgeräte und Dampfkammern bedienen
- Gärvorgang und Teiglockerung steuern und überwachen
- Geräte, Apparate und Maschinen reinigen und pflegen
- Roh- und Hilfsstoffe sowie Backwaren fachgerecht lagern und kühlen

Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?
- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Was bringe ich mit:
(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **160** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen:
Erstes Lehrjahr: ab €617, Letztes Lehrjahr: ab €1220
Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?
Weitere Informationen: zum Ausbildungskompass

Interessensgebiete
- **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**
  Voraussetzungen:
  - Freude am Kontakt mit Menschen

- Freundliches Auftreten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

- Lebensmittel
  Voraussetzungen:
  - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
  - Gerne mit Maschinen arbeiten
  - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
  - Körperlich fit sein
  - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Arbeitsumfeld
- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nachtdienst
- Schwere körperliche Arbeit
- Staubbelastung
- Ständiges Stehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung
Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "BäckerIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)
- 363180 Bäcker/in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe
- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen
- **BäckerIn**

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Doppellehre
Der Lehrberuf BäckerIn wird oft in Doppellehre mit dem Lehrberuf KonditorIn (ZuckerbäckerIn) erlernt.

Lehrberuf Status
aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Bäcker/in