Lehre Backtechnologe/-technologin

Im BIS anzeigen

BacktechnologInnen wählen Roh- und Hilfsstoffe aus (z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker) und prüfen ihre Verwendbarkeit beim Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren.

Lehrzeit: 3 1/2 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 617 Euro

Was macht ein/eine Backtechnologe/-technologin?
- Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Roh- und Hilfsstoffe auswählen und ihre Verwendbarkeit prüfen, z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker
- Teige für die händische und maschinelle Verarbeitung herstellen und aufbereiten, z. B. durch Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken
- Backversuche durchführen
- Neue Rezepte entwickeln
- Roh- und Hilfsstoffe sowie Backwaren fachgerecht lagern und kühlen
- Mess- und Steuerungseinrichtungen sowie Anlagen bedienen und überwachen

Wo arbeitet ein/eine Backtechnologe/-technologin?
- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

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

Wie lange dauert die Lehrzeit?
- 3 1/2 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 1/2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden:
Aktuell gibt es **6** 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?

- Analytische Fähigkeiten
- Einsatzbereitschaft
  - Interesse an neuen Herausforderungen
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Arbeitsumfeld

- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Staubbelastung
- Ständiges Stehen

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

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

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Backtechnologe/-technologin" ersetzt die Lehrabschlussprüfung in den angeführten verwandten Lehrberufen.

- BäckerIn

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 363181 Backtechnolog(e)in

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **BäckerIn**

Lehrberufsart
Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status
aktuell - befristeter Ausbildungsversuch

Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2025 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2025 bis 31. Januar 2029)

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Backtechnologie