

Bäckereihilfskraft (m/w)

[Im BIS anzeigen](#)



Haupttätigkeiten

Bäckereihilfskräfte unterstützen die BäckerInnen bei einzelnen Produktionsschritten (z.B. Brot- und Gebäckherstellung)

Einkommen

Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.900 bis 2.380 Euro brutto pro Monat.

- Anlern- und Hilfsberuf: 1.900 bis 2.380 Euro brutto

Beschäftigungsmöglichkeiten

Bäckereihilfskräfte arbeiten sowohl in der Brotindustrie als auch in gewerblichen Bäckereien.

Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **74** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Arbeitsplatzreinigung
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Herstellung von Teigen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Maschinen- und Anlagenreinigung
- Ofenarbeit
- Tafelarbeit
- Zubereitung von Rohmassen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen

- Backen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse

Fachliche berufliche Kompetenzen

- Betriebswirtschaftskenntnisse
 - Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Hygienekenntnisse
 - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
 - Backen
 - Herstellung von Süßwaren (z. B. Dekoration von Süßwaren)
 - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
 - Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen (z. B. Verwiegen von Rohstoffen)
- Verkaufskenntnisse
 - Einzelhandel (z. B. Frischekontrolle bei Lebensmitteln, Aufbacken von Brot und Gebäck)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Körperliche Belastbarkeit
 - Körperkraft
 - Körperlische Ausdauer

- Reinlichkeit
- Teamfähigkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

| 1 Grundlegend | | 2 Selbstständig | | | 3 Fortgeschritten | | | 4 Hoch spezialisiert | |
|--|--|-----------------|--|--|-------------------|--|--|----------------------|--|
| | | | | | | | | | |
| Beschreibung: Bäckereihilfskräfte sind vor allem in der Lage, alltägliche digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation zu nutzen und berufsspezifische digitale Geräte zu bedienen. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsregeln und können diese einhalten. | | | | | | | | | |

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

| Kompetenzbereich | Kompetenzstufe(n) von ... bis ... | | | | | | | | Beschreibung |
|---|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. digitale Gerätesteuerungen) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden. |
| 1 - Umgang mit Informationen und Daten | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen. |
| 2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen. |
| 3 - Kreation, Produktion und Publikation | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren. |
| 4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die grundlegenden betrieblichen Regeln und halten sie ein. |
| 5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung. |

Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

Typische Qualifikationsniveaus

- Anlern- und Hilfsberuf

Ausbildung

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Weiterbildung

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Bedienung von Computerkassen
- Bedienung von Lebensmittelmaschinen
- Brot- und Gebäckverkauf
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Lagerwirtschaft
- Verarbeitung von Getreide
- Vitrinengestaltung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausnahmsweise Zulassung zur Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Patissier/Patisserie-Ausbildung

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Erste Hilfe
- Kommunikationskompetenz
- Kundenberatung
- Verkaufstechnik
- Warenpräsentation

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Bundesverband der Bäcker
- Gastgewerbefachschule (GAFA) ↗
- Lebensmittelakademie (LMAK) ↗
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) ↗
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen

Deutschkenntnisse nach GERS

A2 Grundlegende bis B1 Durchschnittliche Deutschkenntnisse

Sie arbeiten als Hilfskräfte und benötigen grundlegende Sprachkenntnisse, vor allem um einfache Arbeitsanweisungen zu verstehen und im Team das Wesentliche kommunizieren zu können. Fallweise kommunizieren sie auch mit Kundinnen und Kunden. Die tatsächlichen Anforderungen an die Deutschkenntnisse werden insbesondere davon abhängen, ob sie in kleinen Gewerbebetrieben oder in großen industriellen Betrieben tätig sind.

Weitere Berufsinfos

Arbeitsumfeld

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

- Staubbelastung

Berufsspezialisierungen

BäckereiarbeiterIn

BäckerhelferIn

MischerIn in einer Bäckerei

TeiganrüberIn

VizemischerIn

BackofenarbeiterIn

TafelarbeiterIn

Bäckereibursch/-mädchen

Bäckereigehilfe/-gehilfin

BrötchenmacherIn

Kleinjung (m/w)

TeigwarenarbeiterIn

ZusammenarbeiterIn

Konditor gehilfe/-gehilfin

ZuckerbäckerhelferIn

Verwandte Berufe

- AllgemeineR HilfsarbeiterIn
- BäckerIn
- KonditorIn
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)
- Produktionshilfskraft (m/w)

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie
- Lebensmittelherstellung

Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe

- Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie
- Allgemeine und sonstige Anlern- und Hilfsberufe

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 363102 Bäckerhelfer/in
- 363104 Mischer/in (Bäckerei)
- 363105 Ofenarbeiter/in (Bäckerei)
- 363106 Tafelarbeiter/in
- 363107 Vizemischer/in
- 363108 Zusammenarbeiter/in
- 363109 Kleinjung (m./w.)
- 363201 Bäckereiarbeiter/in
- 364105 Zuckerbäckerhelfer/in
- 364108 Konditor gehilf(e)in
- 365101 Teigwarenarbeiter/in

- 513101 Bäckereibursch/-mädchen
- 525101 Brötchenmacher/in

Informationen im Berufslexikon

- Bäckereihilfskraft (m/w)

Informationen im Ausbildungskompass

- Bäckereihilfskraft (m/w)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.