

Bakery assistant (m / f) **(Bäckereihilfskraft (m/w))**

Im BIS anzeigen



Main activities **(Haupttätigkeiten)**

Bakery assistants support the bakers in individual production steps (e.g. bread and pastry production)

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

Income **(Einkommen)**

Bakery assistant (m / f) earn from 1.900 to 2.380 euros gross per month (Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.900 bis 2.380 Euro brutto pro Monat).

- Semi-skilled and unskilled job : 1.900 to 2.380 euros gross (Anlern- und Hilfsberuf: 1.900 bis 2.380 Euro brutto)

Employment opportunities **(Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Bakery workers work in both the bread industry and commercial bakeries.

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

Current vacancies **(Aktuelle Stellenangebote)**

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **74** [↗](#) to the AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Professional skills requested in advertisements **(In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Workplace cleaning (Arbeitsplatzreinigung)
- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Making dough (Herstellung von Teigen)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Machine and plant cleaning (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Furnace work (Ofenarbeit)
- Panel work (Tafelarbeit)
- Preparation of raw masses (Zubereitung von Rohmassen)

Further professional skills **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Basic professional skills **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- Baking (Backen)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Technical professional skills

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Business knowledge (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Production economy (Produktionswirtschaft) (z. B. Production quantity control (Produktionsmengenkontrolle))
- Hygiene knowledge (Hygienekenntnisse)
 - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Baking (Backen)
 - Production of sweets (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Decoration of confectionery (Dekoration von Süßwaren))
 - Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Weighing raw materials (Verwiegen von Rohstoffen))
- Sales knowledge (Verkaufskennntnisse)
 - Retail (Einzelhandel) (z. B. Food freshness control (Frischekontrolle bei Lebensmitteln), Baking bread and pastries (Aufbacken von Brot und Gebäck))

General professional skills

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Physical resilience (Körperliche Belastbarkeit)
 - Physical strength (Körperkraft)
 - Physical endurance (Körperliche Ausdauer)
- Cleanliness (Reinlichkeit)
- Teamwork (Teamfähigkeit)

Digital skills according to DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

| 1 Basic | | 2 Independent | | 3 Advanced | | 4 Highly specialized | |
|---------|--|---------------|--|------------|--|----------------------|--|
| | | | | | | | |

Description: 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.

**Detailed information on the digital skills
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

| Area of competence | Skill level(s) from ... to ... | | | | | | | | Description |
|--|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 - Basics, access and digital understanding | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können allgemeine und berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte (z. B. digitale Gerätesteuern) in alltäglichen Situationen bedienen und anwenden. |
| 1 - Handling information and data | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen. |
| 2 - Communication, interaction and collaboration | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen. |
| 3 - Creation, production and publication | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren. |
| 4 - Security and sustainable use of resources | 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 - Problem solving, innovation and continued learning | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung. |

**Training, certificates, further education
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typical qualification levels
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Semi-skilled and unskilled job (Anlern- und Hilfsberuf)

**Apprenticeship
(Ausbildung)**

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

**Further education
(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
- Pâtissier/Pâtissiere-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

Knowledge of German according to CEFR

(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 Wesentlichste 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.

Further professional information (Weitere Berufsinfos)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

- Assembly line work (Fließbandarbeit)
- Lifting and carrying loads from 5 to 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Auxiliary activity (Hilfstätigkeit)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Night duty (Nachtdienst)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)
- Dust pollution (Staubbelastung)

Competency Questionnaire

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Bakery Worker (BäckereiarbeiterIn)

Bakery assistant (Bäckereibursch/-mädchen)

Bakery Assistant (BäckerhelferIn)
Oven worker (BackofenarbeiterIn)
Bread maker (Bakery assistant (m / f)) (BrötchenmacherIn (Bäckereihilfskraft (m/w)))
Little boy (m / f) (Kleinjung (m/w))
Confectioner's assistant (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Mixer in a bakery (MischerIn in einer Bäckerei)
Table worker (TafelarbeiterIn)
Pasta worker (TeigwarenarbeiterIn)
Vice mixer (VizemischerIn)
Confectioner helper (ZuckerbäckerhelferIn)
Co-worker (ZusammenarbeiterIn)

**Occupational specializations
(Berufsspezialisierungen)**

Bakery Worker (BäckereiarbeiterIn)
Bakery Assistant (BäckerhelferIn)

Mixer in a bakery (MischerIn in einer Bäckerei)
Dough maker (TeiganrührerIn)
Vice mixer (VizemischerIn)

Oven worker (BackofenarbeiterIn)

Table worker (TafelarbeiterIn)

Bakery assistant (Bäckereibursch/-mädchen)
Bakery assistant (Bäckereihilfe/-gehilfin)

Bread maker (Bakery assistant (m / f)) (BrötchenmacherIn (Bäckereihilfskraft (m/w)))
Little boy (m / f) (Kleinjung (m/w))
Pasta worker (TeigwarenarbeiterIn)
Co-worker (ZusammenarbeiterIn)

Confectioner's assistant (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Confectioner helper (ZuckerbäckerhelferIn)

**Related professions
(Verwandte Berufe)**

- General unskilled worker (Allgemeiner HilfsarbeiterIn)
- Baker (BäckerIn)
- Pastry chef (KonditorIn)
- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Production assistant (m / f) (Produktionshilfskraft (m/w))

**Allocation to BIS occupational areas and upper groups
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Semi-skilled and unskilled jobs in food, biotechnology, chemistry (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)**
- Food production (Lebensmittelherstellung)


Cleaning, housekeeping, semi-skilled and unskilled jobs (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Semi-skilled and unskilled jobs in food, biotechnology, chemistry (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- General and other semi-skilled and unskilled jobs (Allgemeine und sonstige Anlern- und Hilfsberufe)


**Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))**

- 363102 Baker's assistant (Bäckerhelfer/in)
- 363104 Mixer (bakery) (Mischer/in (Bäckerei))
- 363105 Oven worker (bakery) (Ofenarbeiter/in (Bäckerei))
- 363106 Panel worker (Tafelarbeiter/in)
- 363107 Vice mixer (Vizemischer/in)
- 363108 Collaborator (Zusammenarbeiter/in)
- 363109 Kleinjung (male / female) (Kleinjung (m./w.))
- 363201 Bakery worker (Bäckereiarbeiter/in)
- 364105 Confectioner helper (Zuckerbäckerhelfer/in)
- 364108 Pastry assistant (s) in (Konditorgehilf(e)in)
- 365101 Pasta worker (Teigwarenarbeiter/in)
- 513101 Bakery boy / girl (Bäckereibursch/-mädchen)
- 525101 Bread Maker (Brötchenmacher/in)

**Information in the vocational lexicon
(Informationen im Berufslexikon)**

-  Bakery assistant (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

**Information in the training compass
(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Bakery assistant (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)