

Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Asystenci piekarni wspierają piekarzy na poszczególnych etapach produkcji (np. produkcja chleba i ciast)

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

Dochód (Einkommen)

Asystent piekarni (m/k) zarabia od 1.900 do 2.380 euro brutto miesięcznie (Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.900 bis 2.380 Euro brutto pro Monat).

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy : 1.900 do 2.380 euro brutto (Anlern- und Hilfsberuf: 1.900 bis 2.380 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pracownicy piekarni pracują zarówno w przemyśle piekarniczym, jak i w piekarniach komercyjnych.

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

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [71](#)  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Sprzątanie miejsca pracy (Arbeitsplatzreinigung)
- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Robienie ciasta (Herstellung von Teigen)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Czyszczenie maszyn i instalacji (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Prace piecowe (Ofenarbeit)
- Prace panelowe (Tafelarbeit)
- Przygotowanie surowych mas (Zubereitung von Rohmassen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pieczenie (Backen)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Gospodarka produkcyjna (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola wielkości produkcji (Produktionsmengenkontrolle))
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pieczenie (Backen)
 - Produkcja wyrobów cukierniczych (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekoracja wyrobów cukierniczych (Dekoration von Süßwaren))
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Ważenie surowców (Verwiegen von Rohstoffen))
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
 - Handel detaliczny (Einzelhandel) (z. B. Kontrola świeżości żywności (Frischekontrolle bei Lebensmitteln), Pieczenie chleba i ciastek (Aufbacken von Brot und Gebäck))

Ogólne umiejętności zawodowe (Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Odporność fizyczna (Körperliche Belastbarkeit)
 - Siła fizyczna (Körperkraft)
 - Wytrzymałość fizyczna (Körperliche Ausdauer)
- Czystość (Reinlichkeit)
- Praca zespołowa (Teamfähigkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp (Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: 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.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	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 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Przyuczanie do zawodu i zawód pomocniczy (Anlern- und Hilfsberuf)

**Szkolenie
(Ausbildung)**

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

**Kształcenie ustawiczne
(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

Znajomość języka niemieckiego według 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.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Praca na linii montażowej (Fließbandarbeit)
- Podnoszenie i przenoszenie ciężarów od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Działalność pomocnicza (Hilfstätigkeit)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Dyżur nocny (Nachtdienst)
- Ciężka praca fizyczna (Schwere körperliche Arbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)
- Zanieczyszczenie pyłem (Staubbelastung)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pracownik piekarni (BäckereiarbeiterIn)
Chłopak/dziewczynka z piekarni (Bäckereibursch/-mädchen)
Asystent Bakera (BäckerhelferIn)
Pracownik piekarnika (BackofenarbeiterIn)
Wypiekacz do chleba (BrötchenmacherIn)
Mały chłopiec (m/k) (Kleijung (m/w))
Pomocnik cukiernika (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Mikser w piekarni (MischerIn in einer Bäckerei)
Pracownik stołowy (TafelarbeiterIn)
Pracownik makaronu (TeigwarenarbeiterIn)
Imadło miksera (VizemischerIn)
Pomocnik cukiernika (ZuckerbäckerhelferIn)
Współpracownik (ZusammenarbeiterIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

Pracownik piekarni (BäckereiarbeiterIn)
Asystent Bakera (BäckerhelferIn)

Mikser w piekarni (MischerIn in einer Bäckerei)
Mikser do ciasta (TeiganrührerIn)
Imadło miksera (VizemischerIn)

Pracownik piekarnika (BackofenarbeiterIn)

Pracownik stołowy (TafelarbeiterIn)

Chłopak/dziewczynka z piekarni (Bäckereibursch/-mädchen)
Pomocnik piekarni (Bäckereigehilfe/-gehilfin)

Wypiekacz do chleba (BrötchenmacherIn)
Mały chłopiec (m/k) (Kleijung (m/w))
Pracownik makaronu (TeigwarenarbeiterIn)
Współpracownik (ZusammenarbeiterIn)

Pomocnik cukiernika (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Pomocnik cukiernika (ZuckerbäckerhelferIn)

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Ogólny pracownik niewykwalifikowany (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Piekarz (BäckerIn)
- Cukiernik (KonditorIn)
- Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Asystent produkcji (m/k) (Produktionshilfskraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Szkolenia i zawody pomocnicze w zakresie żywności, biotechnologii, chemii (Anlern- und Hilfsberufe)

Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)

- Produktion der Lebensmittel (Lebensmittelherstellung)

Sprachen, Führung der Hauswirtschaft, Praktiken und Hilfsberufe (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Schulungen und Hilfsberufe im Bereich der Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Allgemeine und sonstige Anlern- und Hilfsberufe

Priswzdział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363102 Asystent piekarza (Bäckerhelfer/in)
- 363104 Mikser (piekarnia) (Mischer/in (Bäckerei))
- 363105 Pracownik pieca (piekarnia) (Ofenarbeiter/in (Bäckerei))
- 363106 Pracownik panelu (Tafelarbeiter/in)
- 363107 Mikser imadło (Vizemischer/in)
- 363108 Współpracownik (Zusammenarbeiter/in)
- 363109 Kleinjung (mężczyzna / kobieta) (Kleinjung (m./w.))
- 363201 Pracownik piekarni (Bäckereiarbeiter/in)
- 364105 Cukiernik pomocnik (Zuckerbäckerhelfer/in)
- 364108 Asystent (y) cukierniczy w (Konditorgehilf(e)in)
- 365101 Pracownik makaronu (Teigwarenarbeiter/in)
- 513101 Piekarnia chłopiec / dziewczynka (Bäckereibursch/-mädchen)
- 525101 Wypiekacz do chleba (Brötchenmacher/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)