

Asistent de panificație (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Asistenții de panificație sprijină brutarii în etapele de producție individuale (de exemplu, producția de pâine și produse de patiserie)

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

Venituri (Einkommen)

Asistent de panificație (m / f) câștigă între 1.900 și 2.380 euro brut pe lună (Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.900 bis 2.380 Euro brutto pro Monat).

- Ucenicie și ocupație auxiliară : 1.900 până la 2.380 euro brut (Anlern- und Hilfsberuf: 1.900 bis 2.380 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Muncitorii din panificație lucrează atât în industria pâinii, cât și în panificațiile comerciale.

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

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **71** către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Curățarea locului de muncă (Arbeitsplatzreinigung)
- Disponibilitate de a lucra în ture (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- A face aluat (Herstellung von Teigen)
- Managementul igienei în producția și prelucrarea alimentelor (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Curățarea mașinilor și a plantelor (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Muncă la cuptor (Ofenarbeit)
- Lucrul în panou (Tafelarbeit)
- Pregătirea maselor brute (Zubereitung von Rohmassen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Coacere (Backen)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Competențe profesionale tehnice

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Economia producției (Produktionswirtschaft) (z. B. Controlul cantității de producție (Produktionsmengenkontrolle))
- Cunoștințe de igienă (Hygienekenntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Coacere (Backen)
 - Fabricarea produselor de cofetărie (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Decorarea produselor de cofetărie (Dekoration von Süßwaren))
 - Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Cântărirea materiilor prime (Verwiegen von Rohstoffen))
- Cunoștințe privind vânzările (Verkaufskenntnisse)
 - Comerț cu amănuntul (Einzelhandel) (z. B. Controlul proapețimii alimentelor (Frischekontrolle bei Lebensmitteln), Coacerea pâinii și a produselor de patiserie (Aufbacken von Brot und Gebäck))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Reziliență fizică (Körperliche Belastbarkeit)
 - Forța fizică (Körperkraft)
 - Rezistență fizică (Körperliche Ausdauer)
- Curățenie (Reinlichkeit)
- Muncă în echipă (Teamfähigkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Comunicare, interacțiune și colaborare	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Formare, certificate, formare continuă
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Ucenicie și ocupație auxiliară (Anlern- und Hilfsberuf)

Instruire

(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Educație continuă
(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

Cunoaşterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare (Weitere Berufsinfos)

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Lucrul liniei de asamblare (Fließbandarbeit)
- Ridicarea și transportarea sarcinilor de la 5 la 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Activitate auxiliară (Hilfstätigkeit)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Taxa de noapte (Nachtdienst)
- Muncă fizică grea (Schwere körperliche Arbeit)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)
- Poluarea cu praf (Staubbelastung)

Chestionar de competențe

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Lucrător brutărie (BäckereiarbeiterIn)

Băiat/fată brutărie (Bäckereibursch/-mädchen)

Asistent brutar (BäckerhelferIn)
Muncitor la cuptor (BackofenarbeiterIn)
Producător de pâine (BrötchenmacherIn)
Băiețel (m/f) (Kleinjung (m/w))
Asistent patiser (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Mixer într-o brutărie (MischerIn in einer Bäckerei)
Lucrător de masă (TafelarbeiterIn)
Lucrător la paste (TeigwarenarbeiterIn)
Mixer vice (VizemischerIn)
Asistent cofetar (ZuckerbäckerhelferIn)
Colaborator (ZusammenarbeiterIn)

**Specializări profesionale
(Berufsspezialisierungen)**

Lucrător brutărie (BäckereiarbeiterIn)
Asistent brutar (BäckerhelferIn)

Mixer într-o brutărie (MischerIn in einer Bäckerei)
Mixer pentru aluat (TeiganrührerIn)
Mixer vice (VizemischerIn)

Muncitor la cuptor (BackofenarbeiterIn)

Lucrător de masă (TafelarbeiterIn)

Băiat/fată brutărie (Bäckereibursch/-mädchen)
Asistent de panificație (Bäckereigehilfe/-gehilfin)

Producător de pâine (BrötchenmacherIn)
Băiețel (m/f) (Kleinjung (m/w))
Lucrător la paste (TeigwarenarbeiterIn)
Colaborator (ZusammenarbeiterIn)

Asistent patiser (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Asistent cofetar (ZuckerbäckerhelferIn)

**Profesii conexe
(Verwandte Berufe)**

- Muncitor general necalificat (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Baker (BäckerIn)
- Patisier (KonditorIn)
- Asistent producție alimentară (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Asistent de producție (m / f) (Produktionshilfskraft (m/w))

**Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)**

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Formare și profesii auxiliare în domeniul alimentar, biotehnologiei, chimiei (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)**
- Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)

Curățenie, menaj, ucenicie și profesii auxiliare (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Formare și profesii auxiliare în domeniul alimentar, biotehnologiei, chimiei (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Profesii generale și alte profesii semi-calificate și auxiliare (Allgemeine und sonstige Anlern- und Hilfsberufe)

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363102 Asistent de brutar (Bäckerhelfer/in)
- 363104 Mixer (panificație) (Mischer/in (Bäckerei))
- 363105 Muncitor la cuptor (brutarie) (Ofenarbeiter/in (Bäckerei))
- 363106 Lucrător de panou (Tafelarbeiter/in)
- 363107 Vice mixer (Vizemischer/in)
- 363108 Colaborator (Zusammenarbeiter/in)
- 363109 Kleinjung (bărbat / femeie) (Kleinjung (m./w.))
- 363201 Lucrător de panificație (Bäckereiarbeiter/in)
- 364105 Ajutor cofetar (Zuckerbäckerhelfer/in)
- 364108 Asistent (e) de patiserie în (Konditorgehilf(e)in)
- 365101 Lucrător de paste (Teigwarenarbeiter/in)
- 513101 Băiat / fată de panificație (Bäckereibursch/-mädchen)
- 525101 Producător de pâine (Brötchenmacher/in)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

-  Asistent de panificație (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Asistent de panificație (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)