

Pomocník v pekárni (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Asistenti pekárstva podporujú pekárov v jednotlivých výrobných krokoch (napr. Výroba chleba a pečiva)

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

Príjem (Einkommen)

Pomocník v pekárni (m / f) zarába od 1.900 do 2.380 eur hrubého mesačne (Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.900 bis 2.380 Euro brutto pro Monat).

- Učňovská a pomocná profesia : 1.900 až 2.380 brutto eur (Anlern- und Hilfsberuf: 1.900 bis 2.380 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pekárski robotníci pracujú v chlebovom priemysle aj v komerčných pekárňach.

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

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Čistenie pracoviska (Arbeitsplatzreinigung)
- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Príprava cesta (Herstellung von Teigen)
- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Čistenie strojov a rastlín (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Práce v peci (Ofenarbeit)
- Panelová práca (Tafelarbeit)
- Príprava surových hmôt (Zubereitung von Rohmassen)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pečenie (Backen)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)

Technické odborné znalosti

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Ekonomika výroby (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola množstva výroby (Produktionsmengenkontrolle))
- Hygienické znalosti (Hygienekenntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pečenie (Backen)
 - Výroba cukroví (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekorácia cukroví (Dekoration von Süßwaren))
 - Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Váženie surovín (Verwiegen von Rohstoffen))
- Znalosti predaja (Verkaufskenntnisse)
 - Maloobchod (Einzelhandel) (z. B. Kontrola čerstvosti potravín (Frischekontrolle bei Lebensmitteln), Pečenie chleba a pečiva (Aufbacken von Brot und Gebäck))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Fyzická odolnosť (Körperliche Belastbarkeit)
 - Fyzická sila (Körperkraft)
 - Fyzická vytrvalosť (Körperliche Ausdauer)
- Čistota (Reinlichkeit)
- Tímová práca (Teamfähigkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živosťníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí
(Typische Qualifikationsniveaus)

- Učňovská a pomocná profesia (Anlern- und Hilfsberuf)

Školenie
(Ausbildung)

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Sústavné vzdelávanie
(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie (Weitere Berufsinfos)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Práce na montážnej linke (Fließbandarbeit)
- Zdvíhanie a prenášanie bremien od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Pomocná činnosť (Hilfstätigkeit)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Nočná služba (Nachtdienst)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)
- Znečistenie prachom (Staubbelastung)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pracovník v pekárni (BäckereiarbeiterIn)

Pekáreň chlapec/dievča (Bäckereibursch/-mädchen)

Pekárov asistent (BäckerhelferIn)
Pracovník pece (BackofenarbeiterIn)
Pekáreň na chlieb (BrötchenmacherIn)
Malý chlapec (m/ž) (Kleijung (m/w))
Pomocník cukrára (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Mixér v pekárni (MischerIn in einer Bäckerei)
Stolový pracovník (TafelarbeiterIn)
Cestovinár (TeigwarenarbeiterIn)
Vicemixér (VizemischerIn)
Pomocník cukrára (ZuckerbäckerhelferIn)
Spolupracovník (ZusammenarbeiterIn)

Odborné špecializácie (Berufsspezialisierungen)

Pracovník v pekárni (BäckereiarbeiterIn)
Pekárov asistent (BäckerhelferIn)

Mixér v pekárni (MischerIn in einer Bäckerei)
Miešač cesta (TeiganrührerIn)
Vicemixér (VizemischerIn)

Pracovník pece (BackofenarbeiterIn)

Stolový pracovník (TafelarbeiterIn)

Pekáreň chlapec/dievča (Bäckereibursch/-mädchen)
Pomocník v pekárni (Bäckereigehilfe/-gehilfin)

Pekáreň na chlieb (BrötchenmacherIn)
Malý chlapec (m/ž) (Kleijung (m/w))
Cestovinár (TeigwarenarbeiterIn)
Spolupracovník (ZusammenarbeiterIn)

Pomocník cukrára (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Pomocník cukrára (ZuckerbäckerhelferIn)

Súvisiace profesie (Verwandte Berufe)

- Všeobecný nekvalifikovaný pracovník (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Pekár (BäckerIn)
- Cukrár (KonditorIn)
- Asistent výroby potravín (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Asistent výroby (m / f) (Produktionshilfskraft (m/w))

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Výcvikové a pomocné profesie v potravinách, biotechnológiách, chémii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)**
- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Upratovanie, upratovanie, učňovské a pomocné profesie (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Výcvikové a pomocné profesie v potravinách, biotechnológiách, chémii (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Všeobecné a ostatné polokvalifikované a pomocné profesie (Allgemeine und sonstige Anlern- und Hilfsberufe)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363102 Asistent pekára (Bäckerhelfer/in)
- 363104 Mixér (pekársky) (Mischer/in (Bäckerei))
- 363105 Pracovník v rúre (pekáreň) (Ofenarbeiter/in (Bäckerei))
- 363106 Panelák (Tafelarbeiter/in)
- 363107 Mixér zveráka (Vizemischer/in)
- 363108 Spolupracovník (Zusammenarbeiter/in)
- 363109 Kleinjung (muž / žena) (Kleinjung (m./w.))
- 363201 Pracovník v pekárni (Bäckereiarbeiter/in)
- 364105 Cukrářský pomocník (Zuckerbäckerhelfer/in)
- 364108 Cukroví asistenti v (Konditorgehilf(e)in)
- 365101 Pracovník na cestoviny (Teigwarenarbeiter/in)
- 513101 Pekářský chlapec / dívka (Bäckereibursch/-mädchen)
- 525101 Výrobca chleba (Brötchenmacher/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

-  Pomocník v pekárni (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Pomocník v pekárni (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)