

Помічник пекаря (м/ж) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Помічники пекарів підтримують пекарів на окремих етапах виробництва (наприклад, виробництво хліба та кондитерських виробів)

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

Дохід (Einkommen)

Помічник пекаря (м/ж) заробляє від 1.660 євро до 2.120 євро бруто на місяць (Bäckereihilfskräfte (m/w) verdienen ab 1.660 Euro bis 2.120 Euro brutto pro Monat).


- Напівкваліфікована та некваліфікована професія : від 1.660 до 2.120 євро бруто (Anlern- und Hilfsberuf: 1.660 bis 2.120 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Помічники пекарів працюють у хлібній промисловості, а також у комерційних пекарнях.

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

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **102**  до кімнати eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитувані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Прибирання робочого місця (Arbeitsplatzreinigung)
- Готовність працювати позмінно (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Виробництво тіста (Herstellung von Teigen)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Прибирання машин і установок (Maschinen- und Anlagenreinigung)
- Пічні роботи (Ofenarbeit)
- Робота на дошці (Tafelarbeit)
- Приготування сирих мас (Zubereitung von Rohmassen)

Інші професійні навички (Weitere berufliche Kompetenzen)

Базові професійні навички (Berufliche Basiskompetenzen)

- випічка (Backen)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)

Технічні професійні навички

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Виробнича економіка (Produktionswirtschaft) (z. B. Контроль кількості продукції (Produktionsmengenkontrolle))
- Управління гігієною (Hygienemanagement)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - випічка (Backen)
 - Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Оздоблення кондитерських виробів (Dekoration von Süßwaren))
 - Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Зважування сировини (Abwiegen von Rohstoffen))
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Контроль свіжості харчових продуктів (Frischekontrolle bei Lebensmitteln))
- Навички продажів (Verkaufskenntnisse)
 - Роздрібна торгівля (Einzelhandel) (z. B. Випікання хліба та випічки (Aufbacken von Brot und Gebäck))

Передача професійних навичок

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Фізична стійкість (Körperliche Belastbarkeit)
 - фізична сила (Körperkraft)
 - Фізична витривалість (Körperliche Ausdauer)
- Чистота (Reinlichkeit)
- Вміння працювати в команді (Teamfähigkeit)

Цифрові навички згідно з DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Основний		2 Незалежні		3 Розширений		4 Високоспеціалізовані	
<p>Опис: 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.</p>							

**Детальна інформація про цифрові навички
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Сфера компетенції	Рівень(и) навичок від ... до ...								Опис
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Основи, доступ і цифрове розуміння	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 - Обробка інформації та даних	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen mit betriebsüblichen Mitteln abrufen und nutzen.
2 - Спілкування, взаємодія та співпраця	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte zur Kommunikation einsetzen.
3 - Створення, виготовлення та публікація	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte können einfache arbeitsrelevante Daten und Informationen erfassen und dokumentieren.
4 - Безпека та стале використання ресурсів	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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання	1	2	3	4	5	6	7	8	Bäckereihilfskräfte erkennen alltägliche technische Probleme und veranlassen die Lösung.

**Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Типові рівні кваліфікації
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Напівкваліфікована та некваліфікована професія (Anlern- und Hilfsberuf)

**Освіта
(Ausbildung)**

Anlernen im Betrieb

- Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

**Неперервна освіта
(Weiterbildung)**

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

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

- Vitrinengestaltung
- Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- Außerordentliche Lehrabschlussprüfung
- Lehre - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel
- Pâtissier/Pâtissiere-Ausbildung
- Spezielle Aus- und Weiterbildungslehrgänge - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу

(Weitere Berufsinfos)

Робоче середовище

(Arbeitsumfeld)

- роботи на складальній лінії (Fließbandarbeit)
- Підйом і перенесення вантажів від 5 до 10 кг (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Допоміжна діяльність (Hilfstätigkeit)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- нічне чергування (Nachtdienst)
- Важка фізична праця (Schwere körperliche Arbeit)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)
- опромінення пилу (Staubbelastung)

Професійні спеціальності

(Berufsspezialisierungen)

Робітник пекарні (BäckereiarbeiterIn)
Помічник пекаря (BäckerhelferIn)

Міксер в пекарні (MischerIn in einer Bäckerei)
Тістоміс (TeiganrührerIn)
Лещата змішувача (VizemischerIn)

Печник (BackofenarbeiterIn)

Столяр (TafelarbeiterIn)

Пекарня хлопчик/дівчина (Bäckereibursch/-mädchen)
Помічник пекаря (Bäckereihilfe/-gehilfin)

Хлібопічка (BrötchenmacherIn)
Хлопчик (м/ж) (Kleinjung (m/w))
Макаронний робітник (TeigwarenarbeiterIn)
Співробітник (ZusammenarbeiterIn)

Помічник кондитера (Konditorgehilfe/-gehilfin)
Помічник кондитера (ZuckerbäckerhelferIn)

Суміжні професії

(Verwandte Berufe)

- Різнороб (м/ж) (AllgemeineR HilfsarbeiterIn)
- Пекар (м/ж) (BäckerIn)
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)
- Помічник з виробництва продуктів харчування (м/ж) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))
- Помічник виробництва (м/ж) (Produktionshilfskraft (m/w))

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Напівкваліфіковані та допоміжні професії Харчування, біотехнологія, хімія (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)
- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

Прибирання, ведення домашнього господарства, напівкваліфіковані та некваліфіковані роботи (Reinigung, Hausbetreuung, Anlern- und Hilfsberufe)

- Напівкваліфіковані та допоміжні професії Харчування, біотехнологія, хімія (Anlern- und Hilfsberufe Lebensmittel, Biotechnologie, Chemie)


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))


- 363102 Помічник пекаря (Bäckerhelfer/in)
- 363104 Міксер (пекарня) (Mischer/in (Bäckerei))
- 363105 Працівник печі (пекарня) (Ofenarbeiter/in (Bäckerei))
- 363106 панельний робітник (Tafelarbeiter/in)
- 363107 Заступник змішувача (Vizemischer/in)
- 363108 Співробітник (Zusammenarbeiter/in)
- 363109 Kleinjung (м./ж.) (Kleinjung (m./w.))

- 363201 Хлібопекарський працівник (Bäckereiarbeiter/in)
- 364105 Помічник кондитера (Zuckerbäckerhelfer/in)
- 364108 Помічник кондитера (Konditorgehilf(e)in)
- 365101 Макаронний робітник (Teigwarenarbeiter/in)
- 513101 Пекарня/покоївка (Bäckereibursch/-mädchen)
- 525101 Булочка (Brötchenmacher/in)

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufslexikon)

-  Помічник пекаря (м/ж) (Bäckereihilfskraft (m/w))

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Помічник пекаря (м/ж) (Bäckereihilfskraft (m/w))

powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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 JEDLICHE 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.

Цей професійний профіль було оновлено 26. Juli 2024 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 26. Juli 2024.)