

## BäckerIn

Im BIS anzeigen



### Haupttätigkeiten

BäckerInnen sind für die Herstellung sämtlicher Backwarenarten (z.B. Brot, Feingebäck) zuständig. Dazu mischen sie den Teig (Teigherstellung), geben diesem eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen ihn (Ofenarbeit). In größeren Betrieben sind BäckerInnen als MischerInnen, TafelarbeiterInnen oder OfenarbeiterInnen oft nur in einem bestimmten Aufgabenbereich tätig, in Kleinbetrieben führen sie alle Arbeiten aus.

### Einkommen

BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat.

- Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto

### Beschäftigungsmöglichkeiten

BäckerInnen arbeiten hauptsächlich in Klein- und Mittelbetrieben. Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten existieren auch in Großbetrieben der Brotindustrie.

### Aktuelle Stellenangebote

.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **204**  zum AMS-eJob-Room

### In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen

- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Bedienung von Produktionsbacköfen
- Bereitschaft zur Schichtarbeit
- Entwicklung von Rezepturen
- Herstellung von Feingebäck
- Herstellung von Teigen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Mischen von Zutaten
- Ofenarbeit
- Rezepturenverwaltung
- Tafelarbeit
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Zubereitung von Rohmassen

### Weitere berufliche Kompetenzen

#### Berufliche Basiskompetenzen

- Backen
- Herstellung von Mehlspeisen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse
- Zubereitung von Süßspeisen

#### Fachliche berufliche Kompetenzen

- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Semmelstraßen, Bedienung von Dampfkammern, Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen, Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Betriebswirtschaftskennntnisse

- Kalkulation
- Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Gärungstechnologie, Lebensmittelkonservierung)
- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Getreide, Bio-Getreide)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Hygienekenntnisse
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen
  - Berufsspezifische Normen und Richtlinien (z. B. Hygieneleitlinien)
- Kochkenntnisse
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Rohmassen)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Beratungskompetenz (z. B. Fachberatung)
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Backen (z. B. Herstellung von Spezialgebäck, Herstellung von Teegebäck, Herstellung von Kleingebäck, Herstellung von Feingebäck, Herstellung von Dauerbackwaren, Herstellung von Brot, Herstellung von türkischen Backwaren, Herstellung von Semmeln, Herstellung von Überzügen für Feingebäck, Durchführung von Backversuchen, Herstellung von Teigen, Herstellung von Backwaren)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung, Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätskontrolle
  - Qualitätssicherung (z. B. Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)

### Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

### Digitale Kompetenzen nach DigComp

| 1 Grundlegend                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  | 2 Selbstständig |  | 3 Fortgeschritten |  | 4 Hoch spezialisiert |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|--|-------------------|--|----------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |                 |  |                   |  |                      |  |
| <b>Beschreibung:</b> BäckerInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein. |  |                 |  |                   |  |                      |  |

## Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

| Kompetenzbereich                                        | Kompetenzstufe(n)<br>von ... bis ... |   |   |   |   |   |   |   | Beschreibung                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 - Grundlagen,<br>Zugang und digitales<br>Verständnis  | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.                      |
| 1 - Umgang mit<br>Informationen und<br>Daten            | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.                                            |
| 2 - Kommunikation,<br>Interaktion und<br>Zusammenarbeit | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen. |
| 3 - Kreation,<br>Produktion und<br>Publikation          | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.                       |
| 4 - Sicherheit und<br>nachhaltige<br>Ressourcennutzung  | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerIn sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.                               |
| 5 - Problemlösung,<br>Innovation und<br>Weiterlernen    | 1                                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.         |

## Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung

### Typische Qualifikationsniveaus

- Beruf mit Lehrausbildung

### Ausbildung

#### Lehre

- BäckerIn
- Backtechnologie/-technologin

### Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse

- Ausbildungen im Gastgewerbe
  - Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière (z. B. Pâtisserie-Meisterklasse)

### Weiterbildung

#### Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Bedienung von Lebensmittelmaschinen
- Brot- und Gebäckverkauf
- Ernährungslehre
- Lagerführung
- Lebensmittelkonservierung

- Lebensmitteltechnologie
- Verarbeitung von Getreide

#### **Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven**

- Meisterprüfung für das Handwerk Bäcker [nQR<sup>vi</sup>](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Patisserie-Meisterklasse
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

#### **Bereichsübergreifende Weiterbildung**

- Kalkulation
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Verkaufstechnik
- Warenpräsentation

#### **Weiterbildungsveranstalter**

- Betriebsinterne Schulungen
- Gastgewerbefachschule (GAFA) [↗](#)
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

#### **Deutschkenntnisse nach GERS**

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen auch umfangreichere Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team, aber auch mit Lieferanten kommunizieren können. Besonders in kleinen und mittleren Bäckereien haben sie mitunter auch Kontakt zu Kundinnen und Kunden und beraten diese.

#### **Weitere Berufsinfos**

##### **Selbstständigkeit**

Reglementiertes Gewerbe:

- BäckerIn
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

##### **Arbeitsumfeld**

- Fließbandarbeit
- Frühdienst
- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nachtdienst
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen
- Staubbelastung

### **Berufsspezialisierungen**

\*Baker

BackwarenerzeugerIn

BrotbäckerIn

DauerbackwarenherstellerIn

OblatenbäckerIn

Schwarz- und WeißbäckerIn

SchwarzbäckerIn

WaffelbäckerIn

NudelerzeugerIn

TeigwarenerzeugerIn

BackstubenleiterIn

Brotsommelier/-sommelière

BäckermeisterIn

BiobäckerIn

BäckerIn und KonditorIn

FeinbäckerIn

StrudelbäckerIn

BackmaschinenführerIn

BeschickerIn

Backtechnologe/-technologin

### **Verwandte Berufe**

- Bäckereihilfskraft (m/w)
- KonditorIn
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)

### **Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**

#### **Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**

### **Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 363101 Bäcker/in
- 363103 Feinbäcker/in
- 363110 Bäcker/in und Konditor/in
- 363111 Bäckermeister/in
- 363112 Backstubenleiter/in
- 363113 Biobäcker/in
- 363114 Backtechnolog(e)in

- 363180 Bäcker/in
- 363181 Backtechnolog(e)in
- 363202 Waffelbäcker/in
- 363203 Dauerbackwarenhersteller/in

#### **Informationen im Berufslexikon**

- [!\[\]\(756219e9389f679d57027482aa5cf5fc\_img.jpg\) Backtechnologe/-technologin \(Lehre\)](#)
- [!\[\]\(fcb77b2d9531d23794a07d244b7a89bc\_img.jpg\) BäckerIn \(Lehre\)](#)

#### **Informationen im Ausbildungskompass**

- [!\[\]\(9bf097d682561b2ffd12d57a40ca73b1\_img.jpg\) BäckerIn](#)

Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.