

## **Baker (BäckerIn)**

Im BIS anzeigen



### **Main activities (Haupttätigkeiten)**

Bakers are responsible for the production of all types of baked goods (e.g. bread, pastries). To do this, they mix the dough (dough production), give it a certain shape (table work) and bake it (oven work). In larger companies, bakers as mixers, table workers or oven workers are often only active in a certain area of responsibility, in small companies they do all the work.

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.

### **Income (Einkommen)**

Baker earn from 1.900 to 2.660 euros gross per month (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).


- Job with apprenticeship training : 1.900 to 2.660 euros gross (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

### **Employment opportunities (Beschäftigungsmöglichkeiten)**

Bakers mainly work in small and medium-sized businesses. Additional employment opportunities also exist in large companies in the bread industry.

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

### **Current vacancies (Aktuelle Stellenangebote)**

.... in the AMS online job placement service (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): ) **194**  to the AMS eJob Room ( zum AMS-eJob-Room)

### **Professional skills requested in advertisements (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)**

- Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Work according to food recipes (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Operation of production ovens (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Willingness to work shifts (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Recipe development (Entwicklung von Rezepturen)
- Manufacture of pastries (Herstellung von Feingebäck)
- Making dough (Herstellung von Teigen)
- Hygiene management in food production and processing (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Mixing ingredients (Mischen von Zutaten)
- Furnace work (Ofenarbeit)
- Recipe management (Rezepturenverwaltung)

- Panel work (Tafelarbeit)
- Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Preparation of raw masses (Zubereitung von Rohmassen)

### Further professional skills (Weitere berufliche Kompetenzen)

#### Basic professional skills (Berufliche Basiskompetenzen)

- Baking (Backen)
- Production of pastries (Herstellung von Mehlspeisen)
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
- Preparation of desserts (Zubereitung von Süßspeisen)

#### Technical professional skills (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Working with devices, machines and systems (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
  - Technical monitoring of machines and systems (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
  - Food machines (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Operation of bread roll lines (Bedienung von Semmelstraßen), Operation of steam chambers (Bedienung von Dampfkammern), Operation of bakery grinding machines (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Operation of production ovens (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Business knowledge (Betriebswirtschaftskennnisse)
  - Calculation (Kalkulation)
  - Production economy (Produktionswirtschaft) (z. B. Production quantity control (Produktionsmengenkontrolle))
- Knowledge of biotechnology (Biotechnologie-Kennnisse)
  - Food technology (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Fermentation technology (Gärungstechnologie), Food preservation (Lebensmittelkonservierung))
- Industry-specific product and material knowledge (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennnisse)
  - Food, products from agriculture and forestry (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Cereals (Getreide), Organic cereals (Bio-Getreide) 🌱)
- Catering management knowledge (Gastronomiemanagementkennnisse)
  - Allergen labeling in gastronomy (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Hygiene knowledge (Hygienekennnisse)
  - Familiarity with hygiene rules (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Knowledge of job-specific legal bases (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
  - Job-specific standards and guidelines (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygiene guidelines (Hygieneleitlinien))
- Cooking skills (Kochkennnisse)
  - Food storage in gastronomy (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
  - Preparation of food (Zubereitung von Speisen) (z. B. Preparation of desserts (Zubereitung von Nachspeisen), Preparation of raw masses (Zubereitung von Rohmassen))
- Customer Support Skills (Kundenbetreuungskenntnisse)
  - Consulting competence (Beratungskompetenz) (z. B. Expert advice (Fachberatung))
- Food manufacturing and processing skills (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennnisse)
  - Baking (Backen) (z. B. Manufacture of specialty pastries (Herstellung von Spezialgebäck), Making tea biscuits (Herstellung von Teegebäck), Manufacture of biscuits (Herstellung von Kleingebäck), Manufacture of pastries (Herstellung von Feingebäck), Manufacture of long-life baked goods (Herstellung von Dauerbackwaren), Making bread (Herstellung von Brot), Manufacture of Turkish bakery products (Herstellung von türkischen Backwaren), Manufacture of bread rolls (Herstellung von Semmeln),

Manufacturing coatings for pastries (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Carrying out baking tests (Durchführung von Backversuchen), Making dough (Herstellung von Teigen), Manufacture of baked goods (Herstellung von Backwaren))

- Packaging of food (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Food filling (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Logistics knowledge (Logistikkenntnisse)
  - Warehousing (Lagerwirtschaft) (z. B. Food cooling (Lebensmittelkühlung), Warehouse hygiene (Lagerhygiene), Warehouse activity (Lagertätigkeit))
- Measurement, control and regulation technology (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Quality management knowledge (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
  - Quality control (Qualitätskontrolle)
  - Quality Assurance (Qualitätssicherung) (z. B. Quality assurance in the food industry (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

**General professional skills**

**(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

**Digital skills according to DigComp**

**(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

1 Basic		2 Independent		3 Advanced		4 Highly specialized	
<p><b>Description:</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.</p>							

**Detailed information on the digital skills  
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Area of competence	Skill level(s) from ... to ...								Description
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Basics, access and digital understanding	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 - Handling information and data	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Communication, interaction and collaboration	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 - Creation, production and publication	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Security and sustainable use of resources	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 - Problem solving, innovation and continued learning	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.

**Training, certificates, further education  
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typical qualification levels  
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Job with apprenticeship training (Beruf mit Lehrausbildung)

**Apprenticeship  
(Ausbildung)**

**Lehre <sup>NQR</sup>**

- Baker (BäckerIn)
- Bakery technician (Backtechnologie/-technologin)

**Certificates and qualifications (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)**

- Training in the hospitality industry (Ausbildungen im Gastgewerbe)
  - Training to become a pastry chef (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Pâtisserie master class (Pâtisserie-Meisterklasse))

**Further education**

## **(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 [NQF<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

### **Knowledge of German according to CEFR**

#### **(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.

## **Further professional information**

### **(Weitere Berufsinfos)**

#### **Self-employment**

##### **(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.

### **Work environment**

#### **(Arbeitsumfeld)**

- Assembly line work (Fließbandarbeit)
- early duty (Frühdienst)
- Lifting and carrying loads from 5 to 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Heat stress (Hitzebelastung)
- Night duty (Nachtdienst)
- Heavy physical work (Schwere körperliche Arbeit)
- Constant standing (Ständiges Stehen)
- Dust pollution (Staubbelastung)

### **Competency Questionnaire**

#### **(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Baker and confectioner (Baker) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Master baker (BäckermeisterIn)

Bakery manager (BackstubenleiterIn)

Baking technologist (Backtechnologe/-technologin)

Organic baker (BiobäckerIn)

manufacturer of long-life baked goods (DauerbackwarenherstellerIn)

Confectioner (FeinbäckerIn)

Waffle maker (WaffelbäckerIn)

### **Occupational specializations**

#### **(Berufsspezialisierungen)**

\* Baker (\*Baker)

Baked goods producer (BackwarenerzeugerIn)

Bread baker (BrotbäckerIn)

manufacturer of long-life baked goods (DauerbackwarenherstellerIn)

Wafer baker (OblatenbäckerIn)

Black and white baker (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Black baker (SchwarzbäckerIn)

Waffle maker (WaffelbäckerIn)

Pasta producer (NudelerzeugerIn)

Pasta maker (TeigwarenerzeugerIn)

Bakery manager (BackstubenleiterIn)

Bread sommelier (Brot-sommelier/-sommelière)

Master baker (BäckermeisterIn)

Organic baker (BiobäckerIn)

Baker and confectioner (Baker) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Confectioner (FeinbäckerIn)

Strudel baker (Baker) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Baking machine operator (BackmaschinenführerIn)

Feeder (Baker) (BeschickerIn (BäckerIn))

Baking technologist (Backtechnologe/-technologin)

### **Related professions**

#### **(Verwandte Berufe)**

- Bakery assistant (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Pastry chef (KonditorIn)
- Food production assistant (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

### **Allocation to BIS occupational areas and upper groups**

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

**Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)**

- **Food production (Lebensmittelherstellung)**



### **Allocation to AMS occupational classification (six-digit)**

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

- 363101 Baker (Bäcker/in)
- 363103 Confectioner (Feinbäcker/in)
- 363110 Baker and pastry chef (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Master baker (Bäckermeister/in)
- 363112 Bakery manager (Backstubenleiter/in)
- 363113 Organic baker (Biobäcker/in)
- 363114 Backtechnolog (e) in (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Baker (Bäcker/in)
- 363181 Backtechnolog (e) in (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Waffle maker (Waffelbäcker/in)
- 363203 Long-life baked goods manufacturer (Dauerbackwarenhersteller/in)


### **Information in the vocational lexicon**

#### **(Informationen im Berufslexikon)**

-  Backtechnologe/-technologin (Lehre)
-  BäckerIn (Lehre)

### **Information in the training compass**

#### **(Informationen im Ausbildungskompass)**

-  Baker (BäckerIn)

### **powered by Google Translate**

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This job profile was updated on 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)