

Pekar/pekarica (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Glavne djelatnosti (Haupttätigkeiten)

Pekari su odgovorni za proizvodnju svih vrsta pekarskih proizvoda (npr. Kruha, peciva). Da bi to učinili, miješaju tijesto (proizvodnja tijesta), daju mu određeni oblik (rad na stolu) i peku ga (rad u pećnici). U većim tvrtkama pekari kao miješalice, radnici za stolom ili pećnici često su aktivni samo u određenom području odgovornosti, u malim tvrtkama rade sav posao.

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.

prihod (Einkommen)

Pekar/pekarica zarađuje od 1.900 do 2.660 eura bruto mjesečno (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Zanimanje s naukovanjem : 1.900 do 2.660 eura bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Mogućnosti zaposlenja (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pekari uglavnom rade u malim i srednjim poduzećima. Dodatne mogućnosti zapošljavanja postoje i u velikim tvrtkama u krušnoj industriji.

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

Trenutna slobodna radna mjesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... u AMS internetskoj službi za zapošljavanje (eJob-Soba): (... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **184**  u AMS eJob sobu (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne profesionalne vještine u oglasima (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Rad prema receptima za hranu (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Rad proizvodnih peći (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Spremnost na rad u smjenama (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Razvoj recepata (Entwicklung von Rezepturen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck)
- Izrada tijesta (Herstellung von Teigen)
- Upravljanje higijenom u proizvodnji i preradi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Miješanje sastojaka (Mischen von Zutaten)
- Rad u pećnici (Ofenarbeit)
- Upravljanje receptima (Rezepturenverwaltung)
- Rad na stolu (Tafelarbeit)

- Tehničko nadgledanje strojeva i sustava (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Priprema sirovih masa (Zubereitung von Rohmassen)

Ostale profesionalne vještine (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne profesionalne vještine (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pečenje (Backen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Priprema slastica (Zubereitung von Süßspeisen)

Tehničke profesionalne vještine (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Rad s uređajima, strojevima i sustavima (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Tehničko nadgledanje strojeva i sustava (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Strojevi za hranu (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Rad Semmelstraßena (Bedienung von Semmelstraßen), Rad parnih komora (Bedienung von Dampfkammern), Rukovanje pekarskim brusilicama (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Rad proizvodnih peći (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obračun (Kalkulation)
 - Upravljanje proizvodnjom (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola količine proizvodnje (Produktionsmengenkontrolle))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Prehrambena tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Tehnologija vrenja (Gärungstechnologie), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o proizvodima i materijalima specifičnim za industriju (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, proizvodi iz poljoprivrede i šumarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Zrno (Getreide), Organsko zrno (Bio-Getreide) 🌱)
- Poznavanje menadžmenta u ugostiteljstvu (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označavanje alergena u gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Znanje o higijeni (Hygienekenntnisse)
 - Upoznavanje s higijenskim propisima (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje pravnih osnova specifičnih za posao (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardi i smjernice za specifične poslove (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Smjernice za higijenu (Hygieneleitlinien))
- Vještine kuhanja (Kochkenntnisse)
 - Skladištenje hrane u gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Priprema hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprema slastica (Zubereitung von Nachspeisen), Priprema sirovih masa (Zubereitung von Rohmassen))
- Vještine korisničke podrške (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Savjetodavna nadležnost (Beratungskompetenz) (z. B. Savjeti stručnjaka (Fachberatung))
- Vještine proizvodnje i prerade hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pečenje (Backen) (z. B. Proizvodnja posebnih peciva (Herstellung von Spezialgebäck), Proizvodnja n Čajni kolači (Herstellung von Teegebäck), Proizvodnja keksa (Herstellung von Kleingebäck), Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck), Proizvodnja dugotrajnih pekarskih proizvoda (Herstellung von Dauerbackwaren), Proizvodnja kruh (Herstellung von Brot), Proizvodnja turskih pekarskih proizvoda (Herstellung von türkischen Backwaren), Proizvodnja kiflica (Herstellung von Semmeln), Proizvodnja premaza za peciva (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Provođenje ispitivanja pečenja

(Durchführung von Backversuchen), Izrada tijesta (Herstellung von Teigen), Proizvodnja pekarskih proizvoda (Herstellung von Backwaren))

- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Punjenje prehrambenih proizvoda (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Znanje iz logistike (Logistikkenntnisse)
 - Upravljanje skladištem (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlađenje hrane (Lebensmittelkühlung), Higijena skladišta (Lagerhygiene), Skladištenje (Lagertätigkeit))
- Tehnologija mjerenja, upravljanja i regulacije (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Znanje o upravljanju kvalitetom (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Kontrola kvalitete (Qualitätskontrolle)
 - Osiguranje kvalitete (Qualitätssicherung) (z. B. Osiguranje kvalitete u prehrambenoj industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

Opće profesionalne vještine

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Digitalne vještine prema DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovni		2 Samostalna		3 Napredno		4 Visoko specijalizirana	
Opis: 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.							

Detaljne informacije o digitalnim vještinama (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Područje nadležnosti	Razina(e) vještine od ... do ...								Opis
0 - Osnove, pristup i digitalno razumijevanje	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 - Rukovanje informacijama i podacima	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacija, interakcija i suradnja	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 - Stvaranje, produkcija i objavljivanje	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sigurnost i održivo korištenje resursa	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 - Rješavanje problema, inovacija i kontinuirano učenje	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.

Obuka, certifikati, daljnje usavršavanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične razine vještina (Typische Qualifikationsniveaus)

- Zanimanje s naukovanjem (Beruf mit Lehrausbildung)

Obuka (Ausbildung)

Lehre

- Pekar (m/ž) (BäckerIn)
- Tehnolog za pekarstvo (m/ž) (Backtechnologe/-technologin)

Potvrde i kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Obuka u ugostiteljstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Obuka za postati slastičar/pastičar (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Master class slastičarnice (Pâtisserie-Meisterklasse))

Kontinuirano obrazovanje

(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^{vi}](#)
- 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

Poznavanje njemačkog prema CEFR-u

(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.

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Samozapošljavanje

(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.

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

- Rad na montažnoj liniji (Fließbandarbeit)
- rano dežurstvo (Frühdienst)
- Podizanje i nošenje tereta od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Toplinski stres (Hitzebelastung)
- Noćna dežurstva (Nachtdienst)
- Težak fizički posao (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalno stajanje (Ständiges Stehen)
- Zagađenje prašinom (Staubbelastung)

Upitnik kompetencija

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pekar i slastičar (Pekar/pekarica) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Glavni pekar (BäckermeisterIn)

Voditelj pekare (BackstubenleiterIn)

Tehnolog za pečenje (Backtechnologe/-technologin)

Organski pekar (BiobäckerIn)

Proizvođač dugotrajnih pekarskih proizvoda (DauerbackwarenherstellerIn)

Fe u pekaru (FeinbäckerIn)

Pekač za vafle (WaffelbäckerIn)

Stručne specijalizacije

(Berufsspezialisierungen)

* Baker (*Baker)

Proizvođač pekara (BackwarenerzeugerIn)

Pekač za kruh (BrotbäckerIn)

Proizvođač dugotrajnih pekarskih proizvoda (DauerbackwarenherstellerIn)

Oblate enbaker (OblatenbäckerIn)

Pekač za crno-bijele (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Crna peka (SchwarzbäckerIn)

Pekač za vafle (WaffelbäckerIn)

Proizvođač tjestenine (NudelerzeugerIn)

Proizvođač tjestenine (TeigwarenerzeugerIn)

Voditelj pekare (BackstubenleiterIn)

Sommelier od kruha/sommelière (Brotsommelier/-sommelière)

Glavni pekar (BäckermeisterIn)

Organski pekar (BiobäckerIn)

Pekar i slastičar (Pekar/pekarica) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Fe u pekaru (FeinbäckerIn)

Pekač za savijače (Pekar/pekarica) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Rukovatelj strojem za pečenje (BackmaschinenführerIn)

Hranilica (Pekar/pekarica) (BeschickerIn (BäckerIn))

Tehnolog za pečenje (Backtechnologe/-technologin)

**Srodna zanimanja
(Verwandte Berufe)**

- Pomoćni radnik/pomoćna radnica u pekari (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Slastičar/ka (KonditorIn)
- Pomoćni radnik u proizvodnji hrane (m / ž) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodjela za AMS klasifikaciju zanimanja (šesteroznamenkasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 pekar (Bäcker/in)
- 363103 slastičar (Feinbäcker/in)
- 363110 Pekar i poslastičar (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Glavni pekar (Bäckermeister/in)
- 363112 Voditelj pekare (Backstubenleiter/in)
- 363113 Organska peka (Biobäcker/in)
- 363114 Tehnolog za leđa u (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Pekar (Bäcker/in)
- 363181 Backtechnolog (e) u (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Pekač za vafle (Waffelbäcker/in)
- 363203 Proizvođač pekarskih proizvoda s dugim vijekom trajanja (Dauerbackwarenhersteller/in)

Podaci u stručnom leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Podaci u kompasu za obuku

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Pekar/pekarica (BäckerIn)



Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagradama.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovaj profesionalni profil ažuriran je 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)