

Piekarz (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Piekarze są odpowiedzialni za produkcję wszelkiego rodzaju wypieków (np. chleba, ciastek). W tym celu mieszają ciasto (produkcja ciasta), nadają mu określony kształt (praca przy stole) i pieczą (praca w piekarniku). W większych firmach piekarze jako mieszacze, pracownicy stołu lub pracownicy pieców często działają tylko w pewnym obszarze odpowiedzialności, w małych firmach wykonują całą pracę.

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.

Dochód (Einkommen)

Piekarz zarabia od 1.900 do 2.660 euro brutto miesięcznie (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 1.900 do 2.660 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Piekarze pracują głównie w małych i średnich firmach. Dodatkowe możliwości zatrudnienia istnieją również w dużych firmach z branży chlebowej.

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

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **184**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Działanie pieców produkcyjnych (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Gotowość do pracy zmianowej (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Produkcja ciastek (Herstellung von Feingebäck)
- Robienie ciasta (Herstellung von Teigen)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Mieszanie składników (Mischen von Zutaten)
- Prace piecowe (Ofenarbeit)
- Zarządzanie recepturami (Rezepturenverwaltung)

- Prace panelowe (Tafelarbeit)
- Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Przygotowanie surowych mas (Zubereitung von Rohmassen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pieczenie (Backen)
- Produkcja ciastek (Herstellung von Mehlspeisen)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Praca z urządzeniami, maszynami i systemami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorowanie techniczne maszyn i systemów (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Maszyny spożywcze (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Eksploatacja linii do bułek (Bedienung von Semmelstraßen), Eksploatacja komór parowych (Bedienung von Dampfkammern), Obsługa szlifierek piekarniczych (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Działanie pieców produkcyjnych (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Obliczenia (Kalkulation)
 - Gospodarka produkcyjna (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola wielkości produkcji (Produktionsmengenkontrolle))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Technologia fermentacji (Gärungstechnologie), Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung))
- Specyficzna dla branży wiedza o produktach i materiałach (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Żywność, produkty rolne i leśne (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Zboża (Getreide), Zboża ekologiczne (Bio-Getreide) 🌱)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Przechowywanie żywności w gastronomii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie deserów (Zubereitung von Nachspeisen), Przygotowanie surowych mas (Zubereitung von Rohmassen))
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Kompetencje doradcze (Beratungskompetenz) (z. B. Porady eksperta (Fachberatung))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pieczenie (Backen) (z. B. Produkcja ciastek specjalnych (Herstellung von Spezialgebäck), Robienie

herbatników herbacianych (Herstellung von Teegebäck), Produkcja herbatników (Herstellung von Kleingebäck), Produkcja ciastek (Herstellung von Feingebäck), Produkcja wyrobów piekarniczych o przedłużonej trwałości (Herstellung von Dauerbackwaren), Robienie chleba (Herstellung von Brot), Produkcja tureckich wyrobów piekarniczych (Herstellung von türkischen Backwaren), Produkcja bułek (Herstellung von Semmeln), Produkcja polewy do ciast (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Przeprowadzanie testów pieczenia (Durchführung von Backversuchen), Robienie ciasta (Herstellung von Teigen), Produkcja wyrobów piekarniczych (Herstellung von Backwaren))

- Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chłodzenie żywności (Lebensmittelkühlung), Higiena magazynu (Lagerhygiene), Działalność magazynowa (Lagertätigkeit))
- Technika pomiarowa, kontrolna i regulacyjna (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Kontrola jakości (Qualitätskontrolle)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Zapewnienie jakości w przemyśle spożywczym (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
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.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	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 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	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 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	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.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)

**Szkolenie
(Ausbildung)**

Lehre **nqr**^{iv}

- Piekarz (BäckerIn)
- Technik pieczenia (Backtechnologie/-technologin)

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na cukiernika/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mistrzowska klasa cukiernicza (Pâtisserie-Meisterklasse))

Kształcenie ustawiczne

(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

Znajomość języka niemieckiego według 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.

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie

(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.

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

- Praca na linii montażowej (Fließbandarbeit)
- Wczesna zmiana (Frühdienst)
- Podnoszenie i przenoszenie ciężarów od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Dyżur nocny (Nachtdienst)
- Ciężka praca fizyczna (Schwere körperliche Arbeit)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)
- Zanieczyszczenie pyłem (Staubbelastung)

Kwestionariusz kompetencji

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Piekarz i cukiernik (Piekarz) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Mistrz piekarza (BäckermeisterIn)

Kierownik piekarni (BackstubenleiterIn)

Technolog pieczenia (Backtechnologe/-technologin)

Ekologiczny piekarz (BiobäckerIn)

Producent wypieków o długiej żywotności (DauerbackwarenherstellerIn)

Cukiernik (FeinbäckerIn)

Piekarz gofrów (WaffelbäckerIn)

Specjalizacje zawodowe

(Berufsspezialisierungen)

*Piekarz (*Baker)

Producent wyrobów piekarniczych (BackwarenerzeugerIn)

Piekarz chleba (BrotbäckerIn)

Producent wypieków o długiej żywotności (DauerbackwarenherstellerIn)

Piekarz wafli (OblatenbäckerIn)

Czarno-biały piekarz (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Czarny piekarz (SchwarzbäckerIn)

Piekarz gofrów (WaffelbäckerIn)

Producent makaronu (NudelerzeugerIn)

Producent makaronów (TeigwarenerzeugerIn)

Kierownik piekarni (BackstubenleiterIn)

Sommelier/sommelier chleba (Brotsommelier/-sommelière)

Mistrz piekarza (BäckermeisterIn)

Ekologiczny piekarz (BiobäckerIn)

Piekarz i cukiernik (Piekarz) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Cukiernik (FeinbäckerIn)

Piekarz strudla (Piekarz) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Operator maszyny piekarniczej (BackmaschinenführerIn)

Podajnik (Piekarz) (BeschickerIn (BäckerIn))

Technolog pieczenia (Backtechnologe/-technologin)

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Cukiernik (KonditorIn)
- Asystent produkcji żywności (m/k) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 Piekarz (Bäcker/in)
- 363103 Cukiernik (Feinbäcker/in)
- 363110 Piekarz i cukiernik (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Mistrz piekarzy (Bäckermeister/in)
- 363112 Kierownik piekarni (Backstubenleiter/in)
- 363113 Piekarz ekologiczny (Biobäcker/in)
- 363114 Technologia wsteczna (e) w (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Piekarz (Bäcker/in)
- 363181 Technologia wsteczna (e) w (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Gofrownica (Waffelbäcker/in)
- 363203 Producent pieczywa o przedłużonej trwałości (Dauerbackwarenhersteller/in)

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Piekarz (BäckerIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)