

Baker (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Activități principale (Haupttätigkeiten)

Brutarii sunt responsabili pentru producerea tuturor tipurilor de produse de patiserie (de exemplu, pâine, produse de patiserie). Pentru a face acest lucru, amestecă aluatul (producția de aluat), îi dau o anumită formă (lucru la masă) și îl coace (lucru la cuptor). În companiile mai mari, brutarii ca amestecători, muncitori la masă sau muncitori la cuptor sunt adesea activi doar într-un anumit domeniu de responsabilitate, în companiile mici fac toată munca.

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.

Venituri (Einkommen)

Baker câștigă între 1.900 și 2.660 euro brut pe lună (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Profesie cu formare în ucenicie : 1.900 până la 2.660 euro brut (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Oportunități de angajare (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Brutarii lucrează în principal în întreprinderi mici și mijlocii. Există oportunități suplimentare de angajare și în companiile mari din industria pâinii.

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

Posturi vacante curente (Aktuelle Stellenangebote)

.... în serviciul online de plasare a locurilor de muncă AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **184**  către camera eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Abilități profesionale necesare în reclame (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Lucrați conform rețetelor alimentare (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Funcționarea cuptoarelor de producție (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Disponibilitate de a lucra în ture (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Elaborarea rețetelor (Entwicklung von Rezepturen)
- Fabricarea produselor de patiserie (Herstellung von Feingebäck)
- A face aluat (Herstellung von Teigen)
- Managementul igienei în producția și prelucrarea alimentelor (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Amestecarea ingredientelor (Mischen von Zutaten)
- Muncă la cuptor (Ofenarbeit)

- Gestionarea rețetelor (Rezepturenverwaltung)
- Lucrul în panou (Tafelarbeit)
- Monitorizarea tehnică a mașinilor și a sistemelor (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Pregătirea maselor brute (Zubereitung von Rohmassen)

Alte competențe profesionale (Weitere berufliche Kompetenzen)

Competențe profesionale de bază (Berufliche Basiskompetenzen)

- Coacere (Backen)
- Producția de produse de patiserie (Herstellung von Mehlspeisen)
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Prepararea mâncărilor dulci (Zubereitung von Süßspeisen)

Competențe profesionale tehnice (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Lucrul cu dispozitive, mașini și sisteme (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Monitorizarea tehnică a mașinilor și a sistemelor (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Mașini alimentare (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Funcționarea liniilor de pâine (Bedienung von Semmelstraßen), Funcționarea camerelor de abur (Bedienung von Dampfkammern), Funcționarea mașinilor de măcinat brutărie (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Funcționarea cuptoarelor de producție (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Cunoștințe de afaceri (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Calcul (Kalkulation)
 - Economia producției (Produktionswirtschaft) (z. B. Controlul cantității de producție (Produktionsmengenkontrolle))
- Cunoașterea biotehnologiei (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Tehnologia alimentară (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Tehnologie de fermentare (Gärungstechnologie), Conservarea alimentelor (Lebensmittelkonservierung))
- Cunoașterea produselor și a materialelor specifice industriei (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Alimente, produse din agricultură și silvicultură (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Cereale (Getreide), Cereale organice (Bio-Getreide) 🌱)
- Abilități de management de catering (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Etichetarea alergenilor în gastronomie (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Cunoștințe de igienă (Hygienekennntnisse)
 - Familiarizarea cu regulile de igienă (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Cunoașterea bazelor legale specifice locului de muncă (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standarde și linii directe ocupaționale (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Orientări privind igiena (Hygieneleitlinien))
- Abilități de gătit (Kochkennntnisse)
 - Depozitarea alimentelor în gastronomie (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Prepararea alimentelor (Zubereitung von Speisen) (z. B. Prepararea deserturilor (Zubereitung von Nachspeisen), Pregătirea maselor brute (Zubereitung von Rohmassen))
- Abilități de asistență clienți (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Competență de consultanță (Beratungskompetenz) (z. B. Sfaturi ale experților (Fachberatung))
- Competențe în fabricarea și prelucrarea produselor alimentare (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Coacere (Backen) (z. B. Fabricarea produselor de patiserie de specialitate (Herstellung von Spezialgebäck),

Prepararea de biscuiți de ceai (Herstellung von Teegebäck), Fabricarea biscuiților (Herstellung von Kleingebäck), Fabricarea produselor de patiserie (Herstellung von Feingebäck), Fabricarea produselor de panificație de lungă durată (Herstellung von Dauerbackwaren), A face pâine (Herstellung von Brot), Fabricarea produselor de panificație turcești (Herstellung von türkischen Backwaren), Fabricarea chiflelor (Herstellung von Semmeln), Producția de acoperiri pentru produse de patiserie (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Efectuarea testelor de coacere (Durchführung von Backversuchen), A face aluat (Herstellung von Teigen), Fabricarea produselor de panificație (Herstellung von Backwaren))

- Ambalarea produselor alimentare (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Îmbutelierea produselor alimentare (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Cunoștințe logistice (Logistikkenntnisse)
 - Depozitare (Lagerwirtschaft) (z. B. Refrigerarea alimentelor (Lebensmittelkühlung), Igiena depozitului (Lagerhygiene), Activitate de depozit (Lagertätigkeit))
- Tehnologie de măsurare, control și reglare (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Cunoașterea managementului calității (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Controlul calității (Qualitätskontrolle)
 - Asigurarea calității (Qualitätssicherung) (z. B. Asigurarea calității în industria alimentară (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

Competențe profesionale generale

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Abilități digitale conform DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 De bază		2 lucrători independenți		3 Avansat		4 Foarte specializat	
Descriere: BăckerInnen 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.							

Informații detaliate despre competențele digitale (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Domeniul de competență	Nivel (e) de competență de la ... la ...								Descriere
0 - Elemente de bază, acces și înțelegere digitală	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 - Manipularea informațiilor și a datelor	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Comunicare, interacțiune și colaborare	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 - Creare, producere și publicare	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Securitatea și utilizarea durabilă a resurselor	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 - Rezolvarea problemelor, inovarea și învățarea continuă	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.

Formare, certificate, formare continuă (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Nivele tipice de calificare (Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesie cu formare în ucenicie (Beruf mit Lehrausbildung)

Instruire (Ausbildung)

Lehre **NQR**^{IV}

- Baker (BäckerIn)
- Tehnolog la coacere (Backtechnologie/-technologin)

Certificate și calificări (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Formare în industria ospitalității (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Antrenament pentru a deveni patisier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtisnière) (z. B. Master class de patiserie (Pâtisserie-Meisterklasse))

Educație continuă

(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^{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

Cunoaşterea limbii germane conform 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.

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Muncă independentă

(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.

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

- Lucrul liniei de asamblare (Fließbandarbeit)
- Schimbare timpurie (Frühdienst)
- Ridicarea și transportarea sarcinilor de la 5 la 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Stres termic (Hitzebelastung)
- Taxa de noapte (Nachtdienst)
- Muncă fizică grea (Schwere körperliche Arbeit)
- Stand permanent (Ständiges Stehen)
- Poluarea cu praf (Staubbelastung)

Chestionar de competențe

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Brutar și patiser (Baker) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Maestru brutar (BäckermeisterIn)

Director brutărie (BackstubenleiterIn)

Tehnolog panificație (Backtechnologe/-technologin)

Brutar ecologic (BiobäckerIn)

Producător de produse de panificație de lungă durată (DauerbackwarenherstellerIn)

Brutar de patiserie (FeinbäckerIn)

Brutar de vafe (WaffelbäckerIn)

Specializări profesionale

(Berufsspezialisierungen)

*Brutar (*Baker)

Producător de panificație (BackwarenerzeugerIn)

Brutar de pâine (BrotbäckerIn)

Producător de produse de panificație de lungă durată (DauerbackwarenherstellerIn)

Brutar de napolitane (OblatenbäckerIn)

Brutar alb-negru (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Brutar negru (SchwarzbäckerIn)

Brutar de vafe (WaffelbäckerIn)

Producător de paste (NudelerzeugerIn)

Producător de paste (TeigwarenerzeugerIn)

Director brutărie (BackstubenleiterIn)

Pâine sommelier/sommelière (Brotsommelier/-sommelière)

Maestru brutar (BäckermeisterIn)

Brutar ecologic (BiobäckerIn)

Brutar și patiser (Baker) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Brutar de patiserie (FeinbäckerIn)

Brutar Strudel (Baker) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Operator mașină de coacere (BackmaschinenführerIn)

Hrănitor (Baker) (BeschickerIn (BäckerIn))

Tehnolog panificație (Backtechnologe/-technologin)

Profesii conexe

(Verwandte Berufe)

- Asistent de panificație (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Patisier (KonditorIn)
- Asistent producție alimentară (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)**

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 Baker (Bäcker/in)
- 363103 Cofetar (Feinbäcker/in)
- 363110 Brutar și patiser (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Maestru brutar (Bäckermeister/in)
- 363112 Manager de panificație (Backstubenleiter/in)
- 363113 Brutar organic (Biobäcker/in)
- 363114 Backtechnolog (e) în (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Baker (Bäcker/in)
- 363181 Backtechnolog (e) în (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Waffle maker (Waffelbäcker/in)
- 363203 Producător de produse de patiserie de lungă durată (Dauerbackwarenhersteller/in)

Informații în lexiconul vocațional

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informații în busola de antrenament

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Baker (BäckerIn)



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Acest profil profesional a fost actualizat pe 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)