

Pekár (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Hlavné činnosti (Haupttätigkeiten)

Pekári zodpovedajú za výrobu všetkých druhov pečiva (napr. Chleba, pečiva). Za týmto účelom miesia cesto (výroba cesta), dajú mu určitý tvar (práca na stole) a upečú ho (práca v rúre). Vo väčších spoločnostiach pekári ako miešači, stolní robotníci alebo pracovníci v peci často pôsobia iba v určitej oblasti zodpovednosti, v malých spoločnostiach vykonávajú všetku prácu.

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.

Príjem (Einkommen)

Pekár zarába od 1.900 do 2.660 eur hrubého mesačne (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Profesia s učňovským školením : 1.900 až 2.660 brutto eur (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Pracovné príležitosti (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Pekári pracujú hlavne v malých a stredných podnikoch. Ďalšie pracovné príležitosti existujú aj vo veľkých spoločnostiach v chlebovom priemysle.

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

Aktuálne voľné miesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v službe AMS online sprostredkovanie práce (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **184**  do miestnosti eJob AMS (zum AMS-eJob-Room)

Profesionálne znalosti požadované v reklamách (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Pracujte podľa receptov na potraviny (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Prevádzka výrobných pecí (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Ochota pracovať na zmeny (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Vývoj receptúr (Entwicklung von Rezepturen)
- Výroba pečiva (Herstellung von Feingebäck)
- Príprava cesta (Herstellung von Teigen)
- Hygienický manažment vo výrobe a spracovaní potravín (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Miešanie prísad (Mischen von Zutaten)
- Práce v peci (Ofenarbeit)
- Správa receptov (Rezepturenverwaltung)

- Panelová práca (Tafelarbeit)
- Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Príprava surových hmôt (Zubereitung von Rohmassen)

Ďalšie odborné schopnosti (Weitere berufliche Kompetenzen)

Základné odborné schopnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pečenie (Backen)
- Výroba pečiva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Príprava sladkých jedál (Zubereitung von Süßspeisen)

Technické odborné znalosti (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Práca so zariadeniami, strojmi a systémami (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Technické monitorovanie strojov a systémov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Potravinárske stroje (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Prevádzka liniek na pečivo (Bedienung von Semmelstraßen), Prevádzka parných komôr (Bedienung von Dampfkammern), Prevádzka pekárskych brúsok (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Prevádzka výrobných pecí (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Obchodné znalosti (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Výpočet (Kalkulation)
 - Ekonomika výroby (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola množstva výroby (Produktionsmengenkontrolle))
- Znalosť biotechnológie (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Potravinárska technológia (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Technológia kvasenia (Gärungstechnologie), Konzervácia potravín (Lebensmittelkonservierung))
- Znalosti o výrobkoch a materiáli špecifické pre dané odvetvie (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Potraviny, výrobky z poľnohospodárstva a lesného hospodárstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Obilniny (Getreide), Organické obilniny (Bio-Getreide) 🌱)
- Zručnosti v oblasti riadenia stravovania (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Označovanie alergénov v gastronómii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Hygienické znalosti (Hygienekennntnisse)
 - Oboznámenie sa s hygienickými pravidlami (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znalosť právnych základov špecifických pre pracovné miesto (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Pracovné normy a usmernenia (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Hygienické pokyny (Hygieneleitlinien))
- Kuchynské zručnosti (Kochkennntnisse)
 - Skladovanie potravín v gastronómii (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Príprava jedla (Zubereitung von Speisen) (z. B. Príprava dezertov (Zubereitung von Nachspeisen), Príprava surových hmôt (Zubereitung von Rohmassen))
- Zručnosti zákazníckej podpory (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Poradenská spôsobilosť (Beratungskompetenz) (z. B. Odborné rady (Fachberatung))
- Zručnosť výroby a spracovania potravín (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - Pečenie (Backen) (z. B. Výroba špeciálneho pečiva (Herstellung von Spezialgebäck), Príprava čajových sušienok (Herstellung von Teegebäck), Výroba sušienok (Herstellung von Kleingebäck), Výroba pečiva (Herstellung von Feingebäck), Výroba trvanlivého pečiva (Herstellung von Dauerbackwaren), Pečenie chleba (Herstellung von Brot), Výroba tureckých pekárskych výrobkov (Herstellung von türkischen

Backwaren), Výroba rožkov (Herstellung von Semmeln), Výroba nálevov na pečivo (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Vykonávanie skúšok pečenia (Durchführung von Backversuchen), Príprava cesta (Herstellung von Teigen), Výroba pečiva (Herstellung von Backwaren))

- Balenie potravín (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Plnenie potravín do fliaš (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Logistické znalosti (Logistikkenntnisse)
 - Skladovanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Chladenie potravín (Lebensmittelkühlung), Hygiena skladu (Lagerhygiene), Skladová činnosť (Lagertätigkeit))
- Meracie, riadiace a regulačné technológie (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Znalosti manažmentu kvality (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Kontrola kvality (Qualitätskontrolle)
 - Zabezpečenie kvality (Qualitätssicherung) (z. B. Zabezpečovanie kvality v potravinárskom priemysle (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

Všeobecné odborné znalosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Digitálne zručnosti podľa DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Základné		2 živnostníci		3 Rozšírené		4 Vysoko špecializované	
Popis: 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.							

Podrobné informácie o digitálnych zručnostiach (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Oblasť pôsobnosti	Úroveň kompetencií od ... do ...								Popis
0 - Základy, prístup a digitálne porozumenie	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 - Nakladanie s informáciami a údajmi	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikácia, interakcia a spolupráca	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 - Tvorba, produkcia a publikovanie	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpečnosť a trvalo udržateľné využívanie zdrojov	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 - Riešenie problémov, inovácie a ďalšie vzdelávanie	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.

Školenia, osvedčenia, ďalšie školenia (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Typické úrovne znalostí (Typische Qualifikationsniveaus)

- Profesia s učňovským školením (Beruf mit Lehrausbildung)

Školenie (Ausbildung)

Lehre **NQR^{IV}**

- Pekár (BäckerIn)
- Technológia pečenia (Backtechnologie/-technologin)

Certifikáty a kvalifikácie (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Školenie v oblasti pohostinstva (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Školenie, ako sa stať cukrárom/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Cukrárska majstrovská trieda (Pâtisserie-Meisterklasse))

Sústavné vzdelávanie

(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

Znalosť nemčiny podľa 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.

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Samostatná zárobková činnosť

(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.

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

- Práce na montážnej linke (Fließbandarbeit)
- Predčasná zmena (Frühdienst)
- Zdvíhanie a prenášanie bremien od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Tepelný stres (Hitzebelastung)
- Nočná služba (Nachtdienst)
- Ťažká fyzická práca (Schwere körperliche Arbeit)
- Neustále státie (Ständiges Stehen)
- Znečistenie prachom (Staubbelastung)

Dotazník kompetencií

(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Pekár a cukrár (Pekár) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Majster pekár (BäckermeisterIn)

Vedúci pekárne (BackstubenleiterIn)

Technológ pečenia (Backtechnologe/-technologin)

Bio pekár (BiobäckerIn)

Výrobca trvanlivého pečiva (DauerbackwarenherstellerIn)

Pekáč pečiva (FeinbäckerIn)

Vaflový pekár (WaffelbäckerIn)

Odborné špecializácie

(Berufsspezialisierungen)

*Pekár (*Baker)

Výrobca pekárni (BackwarenerzeugerIn)

Pekár chleba (BrotbäckerIn)

Výrobca trvanlivého pečiva (DauerbackwarenherstellerIn)

Pekáč oblátok (OblatenbäckerIn)

Čiernobiely pekár (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Čierny pekár (SchwarzbäckerIn)

Vaflový pekár (WaffelbäckerIn)

Výrobník cestovín (NudelerzeugerIn)

Výrobca cestovín (TeigwarenerzeugerIn)

Vedúci pekárne (BackstubenleiterIn)

Sommelier/sommeliér chleba (Brotsommelier/-sommelière)

Majster pekár (BäckermeisterIn)

Bio pekár (BiobäckerIn)

Pekár a cukrár (Pekár) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Pekáč pečiva (FeinbäckerIn)

Pekár štrúdle (Pekár) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Obsluha pekárskeho stroja (BackmaschinenführerIn)

Podávač (Pekár) (BeschickerIn (BäckerIn))

Technológ pečenia (Backtechnologe/-technologin)

Súvisiace profesie

(Verwandte Berufe)

- Pomocník v pekárni (m / f) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Cukrár (KonditorIn)
- Asistent výroby potravín (m / f) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šestmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 Pekár (Bäcker/in)
- 363103 Cukrár (Feinbäcker/in)
- 363110 Pekár a cukrár (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Majster pekár (Bäckermeister/in)
- 363112 Vedúci pekárne (Backstubenleiter/in)
- 363113 Organický pekár (Biobäcker/in)
- 363114 Backtechnolog (e) v (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Pekár (Bäcker/in)
- 363181 Backtechnolog (e) v (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Vaflovač (Waffelbäcker/in)
- 363203 Výrobca pečiva s dlhou životnosťou (Dauerbackwarenhersteller/in)

Informácie v odbornom lexiku

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informácie vo výcvikovom kompase

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Pekár (BäckerIn)



Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.

TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI, VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNÚ ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Tento profesionálny profil bol aktualizovaný 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)