

Baker (BäckerIn)

[Im BIS anzeigen](#)



Glavne dejavnosti (Haupttätigkeiten)

Peki so odgovorni za proizvodnjo vseh vrst pekovskih izdelkov (na primer kruh, pecivo). V ta namen zmešajo testo (proizvodnja testa), mu dajo določeno obliko (namizno delo) in ga spečejo (delo v pečici). V večjih podjetjih so peki kot mešalniki, namizni delavci ali delavci peči pogosto aktivni le na določenem področju odgovornosti, v majhnih podjetjih opravijo vse delo.

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.

Dohodek (Einkommen)

Baker zasluži od 1.900 do 2.660 evrov bruto na mesec (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Poklic z vajeništvom : 1.900 do 2.660 evro bruto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Zaposlitvene možnosti

(Beschäftigungsmöglichkeiten)

Peki večinoma delajo v malih in srednjih podjetjih. Dodatne zaposlitvene možnosti obstajajo tudi v velikih podjetjih v industriji kruha.

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

Trenutna prosta delovna mesta (Aktuelle Stellenangebote)

.... v spletni službi za zaposlovanje AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):)**204** ↗ v sobo za e-delo AMS (zum AMS-eJob-Room)

Potrebne poklicne sposobnosti v oglasih (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Delo po receptih za hrano (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Delovanje proizvodnih peči (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Pripravljenost na izmensko delo (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Razvoj receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck)
- Izdelava testa (Herstellung von Teigen)
- Upravljanje higiene v proizvodnji in predelavi hrane (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Mešanje sestavin (Mischen von Zutaten)
- Dela v peči (Ofenarbeit)
- Upravljanje receptov (Rezepturenverwaltung)
- Panelno delo (Tafelarbeit)

- Tehnično spremjanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Priprava surove mase (Zubereitung von Rohmassen)

Druga poklicna znanja (Weitere berufliche Kompetenzen)

Osnovne poklicne sposobnosti (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pečenje (Backen)
- Proizvodnja peciva (Herstellung von Mehlspeisen)
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Priprava sladkih jedi (Zubereitung von Süßspeisen)

Tehnično strokovno znanje

(Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Delo z napravami, stroji in sistemi (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Tehnično spremjanje strojev in sistemov (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Stroji za prehrano (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Delovanje linij kruha (Bedienung von Semmelstraßen), Delovanje parnih komor (Bedienung von Dampfkammern), Delovanje brusilnih strojev za pekarne (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Delovanje proizvodnih peči (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Poslovno znanje (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Izračun (Kalkulation)
 - Ekonomija proizvodnje (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola količine proizvodnje (Produktionsmengenkontrolle))
- Poznavanje biotehnologije (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Živilska tehnologija (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Tehnologija fermentacije (Gärungstechnologie), Konzerviranje hrane (Lebensmittelkonservierung))
- Znanje o izdelkih in materialih, specifičnih za industrijo (Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse)
 - Hrana, izdelki iz kmetijstva in gozdarstva (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Žita (Getreide), Ekološka žita (Bio-Getreide))
- Spretnosti vodenja gostinstva (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Označevanje alergenov v gastronomiji (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Higienko znanje (Hygienekenntnisse)
 - Seznanitev s higieniskimi pravili (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Poznavanje delovnih pravnih podlag (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Poklicni standardi in smernice (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Higienske smernice (Hygieneleitlinien))
- Kuharske sposobnosti (Kochkenntnisse)
 - Skladiščenje hrane v gastronomiji (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Priprava hrane (Zubereitung von Speisen) (z. B. Priprava sladič (Zubereitung von Nachspeisen), Priprava surove mase (Zubereitung von Rohmassen))
- Spretnosti podpore strankam (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Svetovalna usposobljenost (Beratungskompetenz) (z. B. Strokovni nasveti (Fachberatung))
- Spretnost pri proizvodnji in predelavi hrane (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pečenje (Backen) (z. B. Proizvodnja specialnega peciva (Herstellung von Spezialgebäck), Izdelava čajnih piškotov (Herstellung von Teegebäck), Proizvodnja piškotov (Herstellung von Kleingebäck), Proizvodnja peciva (Herstellung von Feingebäck), Proizvodnja pekovskih izdelkov z dolgo življenjsko dobo (Herstellung von Dauerbackwaren), Izdelava kruha (Herstellung von Brot), Proizvodnja turških pekovskih izdelkov (Herstellung von türkischen Backwaren), Proizvodnja žemljic (Herstellung von Semmeln), Proizvodnja

premazov za pecivo (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Izvajanje pekovskih preskusov (Durchführung von Backversuchen), Izdelava testa (Herstellung von Teigen), Proizvodnja pekovskih izdelkov (Herstellung von Backwaren))

- Pakiranje hrane (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Polnjenje živil (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Logistično znanje (Logistikkenntnisse)
 - Skladiščenje (Lagerwirtschaft) (z. B. Hlajenje hrane (Lebensmittelkühlung), Skladiščna higiena (Lagerhygiene), Skladiščna dejavnost (Lagertätigkeit))
- Tehnologija merjenja, nadzora in regulacije (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Znanje o vodenju kakovosti (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Kontrola kakovosti (Qualitätskontrolle)
 - Zagotavljanje kakovosti (Qualitätssicherung) (z. B. Zagotavljanje kakovosti v živilski industriji (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

Splošne poklicne sposobnosti

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Digitalne veščine glede na DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Osnovno	2 samozaposlena	3 Napredno	4 Visoko specializirani
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.			

Podrobne informacije o digitalnih veščinah (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

Področje pristojnosti	Stopnje usposobljenosti od ... do ...								Opis
	1	2	3	4	5	6	7	8	
0 - Osnove, dostop in digitalno razumevanje	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 - Ravnanje z informacijami in podatki	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 in sodelovanje	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 - Ustvarjanje, produkcija in objava	1	2	3	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Varnost in trajnostna raba virov	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 - Reševanje problemov, inovativnost in stalno 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.

Usposabljanje, certifikati, nadaljnje usposabljanje (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Tipične stopnje spremnosti

(Typische Qualifikationsniveaus)

- Poklic z vajeništvom (Beruf mit Lehrausbildung)

Usposabljanje

(Ausbildung)

Lehre nQR^{IV}

- Baker (BäckerIn)
- Pekovski tehnolog (Backtechnologe/-technologin)

Potrdila in kvalifikacije (Zertifikate und Ausbildungsbereich)

- Usposabljanje v gostinstvu (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Usposabljanje za pâtissier/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mojstrski razred slăščičarne (Patisserie-Meisterklasse))

Nadaljnje izobraževanje

(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

Znanje nemščine po 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.

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Samozaposlitev

(Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- BäckerInn
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

- Delo na tekočem traku (Fließbandarbeit)
- Zgodnja izmena (Frühdienst)
- Dviganje in prevoz tovora od 5 do 10 kg (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- Toplotni stres (Hitzebelastung)
- Nočno dežurstvo (Nachtdienst)
- Težko fizično delo (Schwere körperliche Arbeit)
- Stalno stoji (Ständiges Stehen)
- Onesnaževanje s prahom (Staubbelastung)

Strokovne specializacije

(Berufsspezialisierungen)

*Pek (*Baker)

Proizvajalec pekov (BackwarenerzeugerIn)

Pek kruha (BrotbäckerIn)

Proizvajalec trajnih pekovskih izdelkov (DauerbackwarenherstellerIn)

Pekač oblatov (OblatenbäckerIn)

Črno-beli pek (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Črni pekač (SchwarzbäckerIn)

Pekač za vaflje (WaffelbäckerIn)

Izdelovalec testenin (NudelerzeugerIn)

Proizvajalec testenin (TeigwarenerzeugerIn)

Vodja pekarne (BackstubenleiterIn)

Kruhov sommelier/sommelière (Brotsommelier/-sommelière)

Pekovski mojster (BäckermeisterIn)

Bio pekač (BiobäckerIn)

Pek in slaščičar (BäckerIn und KonditorIn)

Pek peciva (FeinbäckerIn)

Pekač za štruklje (StrudelbäckerIn)

Upravljavec pekarskega stroja (BackmaschinenführerIn)

Podajalnik (BeschickerIn)

Pekovski tehnolog (Backtechnologe/-technologin)

Sorodni poklici

(Verwandte Berufe)

- Pomočnik v pekarni (m / ž) (Bäckereihilfskraft (m/w))

- Slaščičar (KonditorIn)
- Pomočnik pri pridelavi hrane (m / ž) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 Baker (Bäcker/in)
- 363103 Slaščičar (Feinbäcker/in)
- 363110 Pek in slaščičar (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Mojster pek (Bäckermeister/in)
- 363112 Upravitelj pekarne (Backstubenleiter/in)
- 363113 Ekološki pek (Biobäcker/in)
- 363114 Backtechnolog (e) v (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Baker (Bäcker/in)
- 363181 Backtechnolog (e) v (Backtechnolog(e)in)
- 363202 Aparat za vaflje (Waffelbäcker/in)
- 363203 Proizvajalec pekovskih izdelkov z dolgo življenjsko dobo (Dauerbackwarenhersteller/in)

Informacije v poklicnem leksikonu

(Informationen im Berufslexikon)

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

Informacije v kompasu za vadbo

(Informationen im Ausbildungskompass)

- ↗ Baker (BäckerIn)

 powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRНАVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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 SCHIEBT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEGLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ta profesionalni profil je bil posodobljen 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)