

Пекар (м/ж) (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Основні види діяльності (Haupttätigkeiten)

Пекарі відповідають за виробництво всіх видів хлібобулочних виробів (наприклад, хліба, випічки). Для цього замішують тісто (виробництво тіста), надають йому певну форму (робота на столі) і випікають (робота в духовці). У великих компаніях пекарі часто діють лише в певній сфері роботи як міксери, столові чи печі, у невеликих компаніях всю роботу виконують вони.

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.

Дохід (Einkommen)

Пекар (м/ж) заробляє від 1.900 до 2.660 євро брутто на місяць (BäckerInnen verdienen ab 1.900 bis 2.660 Euro brutto pro Monat).

- Професія з учнівською підготовкою : від 1.900 до 2.660 євро брутто (Beruf mit Lehrausbildung: 1.900 bis 2.660 Euro brutto)

Можливості працевлаштування (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Пекарі в основному працюють у малому та середньому бізнесі. Додаткові можливості працевлаштування є також у великих компаніях у хлібній промисловості.

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

Актуальні вакансії (Aktuelle Stellenangebote)

.... в онлайн-сервісі працевлаштування AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) [185](#) ↗ до кімнати електронних вакансій AMS (zum AMS-eJob-Room)

Професійні навички, запитовані в оголошеннях (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln)
- Робота з рецептами їжі (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Експлуатація виробничих печей (Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Готовність працювати позмінно (Bereitschaft zur Schichtarbeit)
- Розробка рецептур (Entwicklung von Rezepturen)
- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Feingebäck)
- Виробництво тіста (Herstellung von Teigen)
- Управління гігієною у виробництві та переробці харчових продуктів (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Змішування інгредієнтів (Mischen von Zutaten)
- Пічні роботи (Ofenarbeit)
- Керування рецептами (Rezepturenverwaltung)

- Робота на дошці (Tafelarbeit)
- Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
- Приготування сирих мас (Zubereitung von Rohmassen)

Інші професійні навички **(Weitere berufliche Kompetenzen)**

Базові професійні навички **(Berufliche Basiskompetenzen)**

- випічка (Backen)
- Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Mehlspeisen)
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
- Приготування десертів (Zubereitung von Süßspeisen)

Технічні професійні навички **(Fachliche berufliche Kompetenzen)**

- Робота з приладами, машинами та системами (Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen)
 - Технічний нагляд за машинами та установками (Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen)
 - Харчове обладнання (Lebensmittelmaschinen) (z. B. Експлуатація валкових ліній (Bedienung von Semmelstraßen), Робота парових камер (Bedienung von Dampfkammern), Експлуатація хлібопекарських шліфувальних машин (Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen), Експлуатація виробничих печей (Bedienung von Produktionsbacköfen))
- Знання бізнесу (Betriebswirtschaftskennntnisse)
 - Розрахунок (Kalkulation)
 - Виробнича економіка (Produktionswirtschaft) (z. B. Контроль кількості продукції (Produktionsmengenkontrolle))
- Навички біотехнології (Biotechnologie-Kennntnisse)
 - Харчові технології (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Технологія ферментації (Gärungstechnologie), Консервування харчових продуктів (Lebensmittelkonservierung))
- Знання галузевих продуктів і матеріалів (Branchenspezifische Produkt- und Materialkennntnisse)
 - Продукти харчування, продукти сільського та лісового господарства (Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft) (z. B. Крупи (Getreide), Органічні злаки (Bio-Getreide) 🌱)
- Знання менеджменту громадського харчування (Gastronomiemanagementkennntnisse)
 - Маркування алергенів у гастрономії (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- знання гігієни (Hygienekennntnisse)
 - Знайомство з правилами гігієни (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Знання посадових правових основ (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Специфічні стандарти та рекомендації (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Гігієнічні рекомендації (Hygieneleitlinien))
- Кулінарні навички (Kochkennntnisse)
 - Зберігання їжі в гастрономії (Lebensmittellagerung in der Gastronomie)
 - Приготування їжі (Zubereitung von Speisen) (z. B. Приготування десертів (Zubereitung von Nachspeisen), Приготування сирих мас (Zubereitung von Rohmassen))
- Навички підтримки клієнтів (Kundenbetreuungskennntnisse)
 - Консультаційна компетентність (Beratungskompetenz) (z. B. Поради спеціаліста (Fachberatung))
- Навички виробництва та обробки харчових продуктів (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskennntnisse)
 - випічка (Backen) (z. B. Виробництво спеціальної випічки (Herstellung von Spezialgebäck), Виробництво печива (Herstellung von Teegebäck), Виробництво печива (Herstellung von Kleingebäck),

Виробництво кондитерських виробів (Herstellung von Feingebäck), Виробництво довготривалих хлібобулочних виробів (Herstellung von Dauerbackwaren), Виготовлення хліба (Herstellung von Brot), Виробництво турецької випічки (Herstellung von türkischen Backwaren), Виробництво рулонів (Herstellung von Semmeln), Виробництво глазурів для випічки (Herstellung von Überzügen für Feingebäck), Проведення пробних випікань (Durchführung von Backversuchen), Виробництво тіста (Herstellung von Teigen), Виробництво хлібобулочних виробів (Herstellung von Backwaren))

- Упаковка харчових (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Розлив харчових продуктів (Abfüllung von Lebensmitteln))
- Знання логістики (Logistikkenntnisse)
 - складське господарство (Lagerwirtschaft) (z. B. Охолодження харчових продуктів (Lebensmittelkühlung), Гігієна складу (Lagerhygiene), Складська діяльність (Lagertätigkeit))
- Технологія вимірювання, контролю та регулювання (Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik)
- Знання з управління якістю (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Контроль якості (Qualitätskontrolle)
 - Забезпечення якості (Qualitätssicherung) (z. B. Забезпечення якості в харчовій промисловості (Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie))

**Передача професійних навичок
(Überfachliche berufliche Kompetenzen)**

- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

**Цифрові навички згідно з DigComp
(Digitale Kompetenzen nach DigComp)**

| 1 Основний | | 2 Незалежні | | 3 Розширений | | 4 Високоспеціалізовані | |
|------------|--|-------------|--|--------------|--|------------------------|--|
| | | | | | | | |

Опис: 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.

Детальна інформація про цифрові навички (Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)

| Сфера компетенції | Рівень(и) навичок від ... до ... | | | | | | | | Опис |
|--|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| 0 - Основи, доступ і цифрове розуміння | 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 - Обробка інформації та даних | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden. |
| 2 - Спілкування, взаємодія та співпраця | 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 - Створення, виготовлення та публікація | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren. |
| 4 - Безпека та стале використання ресурсів | 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 - Вирішення проблем, інновації та безперервне навчання | 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. |

Навчання, сертифікати, підвищення кваліфікації (Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)

Типові рівні кваліфікації (Typische Qualifikationsniveaus)

- Професія з учнівською підготовкою (Beruf mit Lehrausbildung)

Освіта (Ausbildung)

Lehre ^{NQR}

- Пекар (BäckerIn)
- Технолог випічки (Backtechnologe/-technologin)

Сертифікати та ступені підготовки (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Навчання в індустрії гостинності (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Навчання, щоб стати кондитером/кондитером (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Майстер-клас кондитерської (Pâtisserie-Meisterklasse))

Неперервна освіта

(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 [NQ^{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

Знання німецької мови згідно 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.

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

самозайнятість

(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.

**Робоче середовище
(Arbeitsumfeld)**

- роботи на складальній лінії (Fließbandarbeit)
- раннє чергування (Frühdienst)
- Підйом і перенесення вантажів від 5 до 10 кг (Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg)
- тепловий стрес (Hitzebelastung)
- нічне чергування (Nachtdienst)
- Важка фізична праця (Schwere körperliche Arbeit)
- Постійне стояння (Ständiges Stehen)
- опромінення пилу (Staubbelastung)

**Анкета компетентності
(Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)**

Пекар і кондитер (Пекар (м/ж)) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Майстер пекар (BäckermeisterIn)

Завідуюча пекарнею (BackstubenleiterIn)

Технолог хлібопекарської продукції (Backtechnologe/-technologin)

Органічний пекар (BiobäckerIn)

Виробник хлібобулочних виробів тривалого зберігання (DauerbackwarenherstellerIn)

Кондитер (FeinbäckerIn)

Вафельниця (WaffelbäckerIn)

**Професійні спеціальності
(Berufsspezialisierungen)**

*Пекар (*Baker)

Виробник хлібобулочних виробів (BackwarenerzeugerIn)

Хлібопіч (BrotbäckerIn)

Виробник хлібобулочних виробів тривалого зберігання (DauerbackwarenherstellerIn)

Вафельниця (OblatenbäckerIn)

Чорно-білий пекар (Schwarz- und WeißbäckerIn)

Чорний пекар (SchwarzbäckerIn)

Вафельниця (WaffelbäckerIn)

Макаронник (NudelerzeugerIn)

Виробник макаронних виробів (TeigwarenerzeugerIn)

Завідуюча пекарнею (BackstubenleiterIn)

Хлібний сомельє/сомельє (Brotsommelier/-sommelière)

Майстер пекар (BäckermeisterIn)

Органічний пекар (BiobäckerIn)

Пекар і кондитер (Пекар (м/ж)) (BäckerIn und KonditorIn (BäckerIn))

Кондитер (FeinbäckerIn)

Штрудель пекар (Пекар (м/ж)) (StrudelbäckerIn (BäckerIn))

Машиніст хлібопекарської машини (BackmaschinenführerIn)

Годівниця (Пекар (м/ж)) (BeschickerIn (BäckerIn))

Технолог хлібопекарської продукції (Backtechnologie/-technologin)

Суміжні професії (Verwandte Berufe)

- Помічник пекаря (м/ж) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Кондитер (м/ж) (KonditorIn)
- Помічник з виробництва продуктів харчування (м/ж) (Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w))

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)



Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)**


Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363101 Пекар (Bäcker/in)
- 363103 Кондитер (Feinbäcker/in)
- 363110 Пекар і кондитер (Bäcker/in und Konditor/in)
- 363111 Майстер пекар (Bäckermeister/in)
- 363112 Менеджер пекарні (Backstubenleiter/in)
- 363113 органічний пекар (Biobäcker/in)
- 363114 Технолог випічки (Backtechnolog(e)in)
- 363180 Пекар (Bäcker/in)
- 363181 Технолог випічки (Backtechnolog(e)in)
- 363202 вафельниця (Waffelbäcker/in)
- 363203 Виробник довготривалих хлібобулочних виробів (Dauerbackwarenhersteller/in)

Інформація у професійному словнику (Informationen im Berufswörterbuch)

-  Backtechnologie/-technologin (Lehre)
-  BäckerIn (Lehre)

Інформація в навчальному компасі (Informationen im Ausbildungskompass)

-  Пекар (м/ж) (BäckerIn)

powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ,
ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ,
НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА
ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Цей професійний профіль було оновлено 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)