

Lehre BäckerIn

Im BIS anzeigen



Bäcker / Bäckerinnen wählen die Zutaten für Teige aus und stellen diese nach genauen Rezepten her. Die Teige verarbeiten sie zu Brot und Gebäck, wie z. B. Vollkornbrot und Semmeln.

Lehrzeit: 3 Jahre

Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 669 Euro

Was macht ein/eine BäckerIn?

- Brot und Gebäck wie Vollkornbrot, Semmeln oder Salzstangerl herstellen
- Roh- und Hilfsstoffe auswählen, z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker
- Teige nach genauen Rezepten für die händische und maschinelle Verarbeitung mischen
- Backöfen, Backgeräte und Dampfkammern bedienen
- Gärvorgang und Teiglockerung steuern und überwachen
- Geräte, Apparate und Maschinen reinigen und pflegen
- Roh- und Hilfsstoffe sowie Backwaren fachgerecht lagern und kühlen

Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?

- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Was begeistert mich und was kann ich gut?

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Handwerkliche Geschicklichkeit
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 Jahre

Lehrstellen suchen und finden

Aktuell gibt es **125** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €669, Letztes Lehrjahr: ab €1317

Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: [↗](#) zum AMS-Berufslexikon

Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: [↗](#) zum Ausbildungskompass

Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?

Interessensgebiete

- Gastgewerbe, Küche, Tourismus

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
 - Freundliches Auftreten
 - Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
 - Körperlich fit sein
 - Sinn für Sauberkeit und Hygiene
 - Lebensmittel
- Voraussetzungen:
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
 - Gerne mit Maschinen arbeiten
 - Guter Geschmacks- und Geruchssinn
 - Körperlich fit sein
 - Sinn für Sauberkeit und Hygiene

Persönliche Eigenschaften

- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

Arbeitsumfeld

- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nachtdienst
- Schwere körperliche Arbeit
- Staubbeltung
- Ständiges Stehen

Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- BäckerIn

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- Lebensmittelherstellung

Weitere Berufsinfos

Verwandte Lehrberufe und Anrechnung

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
Backtechnologie/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Ersatz der Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "BäckerIn" ersetzt KEINE Lehrabschlussprüfung in verwandten Lehrberufen.

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 363180 Bäcker/in

Lehrberufsart

Normaler Lehrberuf

Lehrberuf Status

aktuell

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung

Bäcker/in

Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.