

Apprenticeship Baker (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Bakers select the ingredients for dough and produce it according to precise recipes. They process the dough into bread and pastries, e.g. B. Wholemeal bread and rolls.

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.

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 Years (3 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

What does a Baker do?

(Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Make bread and pastries such as wholemeal bread, rolls or pretzel sticks. B. Dairy products, eggs, sugar
 - Mix dough according to exact recipes for manual and mechanical processing
 - Operate ovens, baking equipment and steam chambers
 - Control and monitor the fermentation process and dough loosening
 - Clean and care for equipment, devices and machines
 - Raw materials, auxiliary materials and baked goods store and cool
-
- 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

Where does a Baker work?

(Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- bakeries
 - bread industry
 - bakery industry
-
- Bäckereien
 - Brotindustrie
 - Backwarenindustrie

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manual dexterity (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

Currently there are (Aktuell gibt es) **124** vacancies (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

How much does a/an Baker earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 669 , last year of apprenticeship: from € 1317

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Interests

(Interessensgebiete)

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Food (Lebensmittel)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

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

What jobs can I do with the apprenticeship?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Baker (BäckerIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Replacement of the final apprenticeship examination

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'BäckerIn' does NOT replace an apprenticeship final examination in related apprenticeships.

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363180 Baker (Bäcker/in)

Type of apprenticeship

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status

(Lehrberuf Status)

current (aktuell)

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Bäcker/in

 powered by Google Translate

The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.

THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This apprenticeship was updated on 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)