

Nauczanie Piekarz (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Piekarze wybierają składniki ciasta i przygotowują je według precyzyjnych receptur. Przerabiają ciasto na chleb i ciastka, takie jak: Np. chleb i bułki pełnoziarniste.

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.

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 Lata (3 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Co daje Piekarz ?

(Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Piecz chleb i ciastka, takie jak chleb razowy, bułki lub paluszki. B. Produkty mleczne, jaja, cukier
- Mieszaj ciasto według precyzyjnych receptur do obróbki ręcznej i mechanicznej
- Obsługa pieców, urządzeń piekarniczych i komór parowych
- Kontroluj i monitoruj proces fermentacji i spulchniania ciasta
- Czyszczenie i pielęgnacja urządzeń, urządzeń i maszyn
- Przechowywanie i chłodzenie surowców, materiałów pomocniczych i wypieków
- 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

Gdzie działa Piekarz ?

(Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- Piekarnie
- Przemysł chlebowy
- Przemysł piekarniczy
- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Zręczność manualna (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **119** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 669 , ostatni rok nauki 1317

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
- Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Żywność (Lebensmittel)**

Wymagania: (Voraussetzungen:)

- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobry wyczuć smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

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

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Piekarz (BäckerIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do BäckerIn ' NIE zastępuje egzaminu końcowego z przyuczenia do zawodu w ramach przyuczania do zawodu.

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363180 Piekarz (Bäcker/in)

Rodzaj praktyki (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu

(Lehrberuf Status)

bieżący (aktuell)

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Bäcker/in

 powered by Google Translate

Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZEKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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 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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)