

## Predare Baker (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



**Brutarii selectează ingredientele pentru aluat și le pregătesc după rețete precise. Ei procesează aluatul în pâine și produse de patiserie, cum ar fi: De exemplu, pâine și chifle din cereale integrale.**

**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.**

**Perioada de ucenicie: (Lehrzeit: ) 3 Ani (3 Jahre)**

**Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr: ) ab 669 Euro (669 Euro)**

### Ce face o Baker ?

#### (Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Faceți pâine și produse de patiserie, cum ar fi pâine integrală, chifle sau bastoane de covrig. B. Produse lactate, ouă, zahăr
- Amestecați aluatul conform rețetelor precise pentru prelucrarea manuală și mecanică
- Utilizați cuptoare, echipamente de copt și camere de abur
- Controlați și monitorizați procesul de fermentare și slăbirea aluatului
- Curățați și îngrijiți echipamentele, dispozitivele și mașinile
- Materii prime, materiale auxiliare și produse de patiserie se depozitează și se răcește
- 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

### Unde funcționează o Baker ?

#### (Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- Brutarii
- Industria painii
- Industria panificației
- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

### Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

#### (Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Dexteritate manuală (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

### **Cât durează ucenicia?**

#### **(Wie lange dauert die Lehrzeit?)**

- 3 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 ani

### **Căutați și găsiți ucenici**

#### **(Lehrstellen suchen und finden)**

În prezent există (Aktuell gibt es) **119** posturi vacante (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

### **Venitul ucenic**

#### **(Lehrlingseinkommen)**

Primul an de ucenicie: de la 669 , ultimul an de ucenicie: de la 1317 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:  
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 la lexicul vocațional AMS (zum AMS-Berufslexikon)

### **Unde sunt școlile profesionale?**

#### **(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Mai multe informații:  la busola de antrenament  
(zum Ausbildungskompass)

### **Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?**

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

### **Domenii de interes**

#### **(Interessensgebiete)**

##### **• Ospitalitate, bucătărie, turism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

##### **• Mâncare (Lebensmittel)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

### **Caracteristici personale**

#### **(Persönliche Eigenschaften)**

- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

### **Cum arată mediul meu de lucru?**

## (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

### Mediul de lucru

#### (Arbeitsumfeld)

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

## Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie?

### (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

#### Alocarea la următoarele profiluri profesionale

##### (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Baker (BäckerIn)

#### Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

##### (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)

## Informații profesionale suplimentare

### (Weitere Berufsinfos)

#### Ucenicie și creditare aferente

##### (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

| Ucenicie conexă                                                | Creditare după        |                         |                         |                            |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
|                                                                | Primul an de ucenicie | Al 2-lea an de ucenicie | Al 3-lea an de ucenicie | Al patrulea an de ucenicie |
| Backtechnologe/-technologin                                    | voll                  | voll                    | halb                    |                            |
| KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei | voll                  | halb                    |                         |                            |
| KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie            | voll                  | halb                    |                         |                            |

#### Înlocuirea examenului final de ucenicie

##### (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examinarea finală a uceniciei în ucenicia „BäckerIn” NU înlocuiește examinarea finală a uceniciei în uceniile conexe.

#### Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

##### (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechststeller))

- 363180 Baker (Bäcker/in)

#### Tipul uceniciei

##### (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

**Statutul de ucenicie**

**(Lehrberuf Status)**

curent (aktuell)

**Desemnare conform listei de ucenicie sau a regulamentelor de formare**

**(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)**

Bäcker/in

 powered by Google Translate

Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.  
ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE  
RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE  
RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ  
PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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.

Această predare a fost actualizată pe 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)