

Učiteľstvo Pekár (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Pekári vyberajú suroviny na cesto a pripravujú ich podľa presných receptov. Cesto spracovávajú na chlieb a pečivo, ako napr. Napr. celozrnný chlieb a rožky.

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.

Obdobie učňovskej prípravy: (Lehrzeit:) 3 Roky (3 Jahre)

Príjem v prvom roku odbornej prípravy: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Čo robí Pekár ?

(Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Vyrábajte chlieb a pečivo, ako je celozrnný chlieb, rožky alebo tyčinky preclíky. B. Mliečne výrobky, vajcia, cukor
- Cesto premiešajte podľa presných receptov na ručné a mechanické spracovanie
- Ovládajte pece, zariadenia na pečenie a parné komory
- Riadte a monitorujte proces kvasenia a uvoľňovanie cesta
- Čistenie a údržba zariadení, prístrojov a strojov
- Suroviny, pomocné materiály a pečivo skladujú a chladia
- 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

Kde funguje Pekár ?

(Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- Pekárne
- Pekársky priemysel
- Pekársky priemysel
- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Čo ma vzrušuje a v čom som dobrý?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Často uvádzané požiadavky v pracovných inzerátoch pre učňov)

- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Manuálna zručnosť (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Ako dlho trvá učňovské vzdelávanie?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Skrátené obdobie učňovskej prípravy pre ľudí s kvalifikáciou na odbornú prípravu: 2 rokov

Hľadať a nájsť učňovské miesta

(Lehrstellen suchen und finden)

Aktuálne existuje (Aktuell gibt es) **119** voľné pracovné miesta (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Príjem učňov

(Lehrlingseinkommen)

Prvý rok učenia: od € 669 , minulý rok učenia: od € 1317

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

Minimálny príjem kolektívnej zmluvy (brutto = suma PRED odpočítaním daní a odvodov na poistenie).

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

Ďalšie informácie vrátane rôznych nariadení pre jednotlivé spolkové krajiny a prípadných osobitných nariadení:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 [k odbornému lexiku AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Kde sú odborné školy?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Viac informácií:  [do cvičného kompasu](#)
(zum Ausbildungskompass)

Čo ma zaujíma a aké osobné vlastnosti si mám priniesť?

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

Oblasti záujmu

(Interessensgebiete)

- **Pohostinstvo, kuchyňa, cestovný ruch (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Priateľské správanie (Freundliches Auftreten)
- Radosť z kontaktu s ľuďmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Jedlo (Lebensmittel)**

Požiadavky: (Voraussetzungen:)

- Buďte fyzicky zdatní (Körperlich fit sein)
- Dobrý pocit chuti a vône (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Užite si prácu s jedlom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Užite si prácu so strojmi (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Zmysel pre čistotu a hygienu (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Osobné charakteristiky

(Persönliche Eigenschaften)

- Dobrý vkus (Guter Geschmackssinn)
- Čistota (Reinlichkeit)

Ako vyzerá moje pracovné prostredie?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Pracovné prostredie

(Arbeitsumfeld)

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

Aké povolania môžem vykonávať s učňovským vzdelávaním?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Pridelené nasledujúcim profesionálnym profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Pekár (BäckerIn)

Pridelenie profesijným oblastiam a skupinám BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chémia, biotechnológia, potraviny, plasty (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Výroba potravín (Lebensmittelherstellung)

Ďalšie odborné informácie

(Weitere Berufsinfos)

Súvisiace učňovské vzdelávanie a započítavanie

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Súvisiace učňovské vzdelávanie	Pripísanie kreditu po			
	1. ročník učňovskej prípravy	2. ročník učňovskej prípravy	3. ročník učňovskej prípravy	4. ročník učňovskej prípravy
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		

Náhrada záverečnej učňovskej skúšky

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Záverečná učňovská skúška v učňovskom učilišti „BäckerIn“ nenahrádza učňovskú záverečnú skúšku v súvisiacich učňovských odboroch.

Pridelenie do pracovnej klasifikácie AMS (šesťmiestne)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363180 Pekár (Bäcker/in)

Druh učňovskej prípravy

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Učňovský stav
(Lehrberuf Status)
aktuálne (aktuell)

Označenie podľa zoznamu učňovského alebo výcvikového poriadku
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)
Bäcker/in

 powered by Google Translate

Text bol automaticky preložený z nemčiny. Nemecké výrazy sú uvedené v zátvorkách.
TÁTO SLUŽBA MÔŽE OBSAHOVAŤ PREKLADY POSKYTOVANÉ spoločnosťou GOOGLE. GOOGLE ZRIEKA
AKÚKOL'VEK ZODPOVEDNOSŤ V SÚVISLOSTI S PREKLADMI, VÝRAZNÝMI ALEBO IMPLIKOVANÝMI,
VRÁTANE VŠETKÝCH ZODPOVEDNOSTÍ ZA PRESNOSŤ, SPOĽAHLIVOSŤ A AKÚKOL'VEK SPRÁVNU
ZODPOVEDNOSŤ ZA ÚČINNOSŤ NA TRHU A ODMIETNUTIE.

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.

Toto učenie bolo aktualizované dňa 08. April 2024 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.)