

Poučevanje Baker (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Peki izbirajo sestavine za testo in jih pripravljajo po natančnih receptih. Testo predelajo v kruh in pecivo, kot so: Na primer polnozrnat kruh in žemljice.

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.

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 Leta (3 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Evro (669 Euro)

Kaj počne Baker?

(Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Naredite kruh in pecivo, kot so polnozrnat kruh, žemljice ali prešice. B. Mlečni izdelki, jajca, sladkor
- Mešajte testo po natančnih receptih za ročno in mehansko obdelavo
- Upravljajte pečice, opremo za peko in parne komore
- Nadzirajte in spremljajte postopek fermentacije in razrahljanje testa
- Očistite in skrbite za opremo, naprave in stroje
- Skladiščenje in hlajenje surovin, pomožnih materialov in pekovskih izdelkov
- 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

Kje poteka Baker?

(Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- Pekarne
- Pekarska industrija
- Pekarska industrija
- Bäckereien
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Ročna spretnost (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)



Koliko časa traja vajeništvo? (Wie lange dauert die Lehrzeit?)

• 3 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) 106 prosta delovna mesta (offene Stellen) 🗹 zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 669 , zadnje leto vajeništva: od 1317

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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

Versicherungsabgaben).)

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi: (Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole? (Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij: ☑ na vadbeni kompas (zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj? (Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Področja zanimanja (Interessensgebiete)

Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Hrana (Lebensmittel)

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- o Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Kakšno je moje delovno okolje?



(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Delovno okolje (Arbeitsumfeld)

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

Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodelitev naslednjim poklicnim profilom (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

• Baker (BäckerIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen) Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

• Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne strokovne informacije (Weitere Berufsinfos)

Sorodna vajeništva in kreditiranje (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

	Kreditiranje po			
Sorodno vajeništvo	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
Konditorln (Zuckerbäckerln), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
Konditorln (Zuckerbäckerln), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Zaključni izpit za vajeništvo v vajeništvu ' Bäckerln ' NE nadomešča zaključnega izpita za vajeništvo v povezanih vajeništvih.

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

• 363180 Baker (Bäcker/in)

Vrsta vajeništva (Lehrberufsart) Normaler Lehrberuf

Status vajeništva



(Lehrberuf Status)

trenutno (aktuell)

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju (Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung) Bäcker/in

A powered by Google Translate

Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih. Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRNAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN ODGOVORNOST.

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 učenje je bilo posodobljeno dne 31. Oktober 2025. (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)