

Викладання Пекар (BäckerIn)

Im BIS anzeigen



Пекарі підбирають інгредієнти для тіста і виготовляють його за точними рецептами. Вони переробляють тісто на хліб і випічку, напр. В. Цільнозерновий хліб і булочки.

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.

Стажування: (Lehrzeit:) 3 років (3 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 євро (669 Euro)

Що означає Пекар робити?

(Was macht ein/eine BäckerIn?)

- Готуйте хліб і випічку, наприклад, цільнозерновий хліб, булочки або палички для кренделя
 - Виберіть сировину та допоміжні матеріали, напр. В. Молочні продукти, яйця, цукор
 - Замішуйте тісто за точними рецептами для ручної та машинної обробки
 - Експлуатуйте печі, печі та парові камери
 - Контролюйте та контролюйте процес бродіння та розпушування тіста
 - Очищайте та обслуговуйте пристрої, апарати та машини
 - Сировина матеріали та допоміжні матеріали, а також хлібобулочні вироби професійно зберігають і охолоджують
-
- 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

Де працює Пекар ?

(Wo arbeitet ein/eine BäckerIn?)

- пекарні
 - хлібопекарська промисловість
 - хлібопекарська промисловість
-
- Bäckereien
 - Brotindustrie
 - Backwarenindustrie

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Майстерність (Handwerkliche Geschicklichkeit)
- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- почуття чистоти та рішучості (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Скільки триває навчання?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 років

Шукайте та знайдіть учнівство

(Lehrstellen suchen und finden)

В даний час існує (Aktuell gibt es) **127** вакансії (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Дохід учня

(Lehrlingseinkommen)

Перший рік навчання: від € 669 , останній рік навчання: від € 1317

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

Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).

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

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:

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

[↗](#) до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Додаткова інформація: [↗](#) до навчального компаса

(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?

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

Інтереси

(Interessensgebiete)

- **Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Харчування (Lebensmittel)**

Передумови: (Voraussetzungen:)

- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Особистісні характеристики

(Persönliche Eigenschaften)

- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

Як виглядає моє робоче середовище? (Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Робоче середовище (Arbeitsumfeld)

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

За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві? (Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Розподіл на наступні професійні профілі (Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Пекар (м/ж) (BäckerIn)

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп (Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)

Додаткова інформація про роботу (Weitere Berufsinfos)

Пов'язані навчання та кредитування (Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
Backtechnologe/-technologin	voll	voll	halb	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		

Заміна випускного іспиту на навчання (Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Іспит з відпустки для навчання у програмі учнівства ' BäckerIn ' НЕ замінює іспит з відпустки для навчання у пов'язаних з ними практиках.

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр) (Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363180 Пекар (Bäcker/in)

Вид учнівства (Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Статус вчительської професії

(Lehrberuf Status)

поточний (aktuell)

Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Bäcker/in

 powered by Google Translate

Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ
ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ
ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ
ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ Н.

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.

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)