

## Lehre Backtechnologie/-technologin

Im BIS anzeigen



**BacktechnologInnen wählen Roh- und Hilfsstoffe aus (z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker) und prüfen ihre Verwendbarkeit beim Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren.**

**Lehrzeit: 3 1/2 Jahre**

**Einkommen im ersten Lehrjahr: ab 617 Euro**

### Was macht ein/eine Backtechnologie/-technologin?

- Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Roh- und Hilfsstoffe auswählen und ihre Verwendbarkeit prüfen, z. B. Milchprodukte, Eier, Zucker
- Teige für die händische und maschinelle Verarbeitung herstellen und aufbereiten, z. B. durch Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken
- Backversuche durchführen
- Neue Rezepte entwickeln
- Roh- und Hilfsstoffe sowie Backwaren fachgerecht lagern und kühlen
- Mess- und Steuerungseinrichtungen sowie Anlagen bedienen und überwachen

### Wo arbeitet ein/eine Backtechnologie/-technologin?

- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

### Was bringe ich mit:

(häufig genannte Voraussetzungen in Stelleninseraten für Lehrlinge)

- Begeisterung für Chemie und Physik
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

### Wie lange dauert die Lehrzeit?

- 3 1/2 Jahre; verkürzte Lehrzeit für Personen mit Ausbildungsabschluss: 2 1/2 Jahre

### Lehrstellen suchen und finden:

Aktuell gibt es **4** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen:

Erstes Lehrjahr: ab €617, Letztes Lehrjahr: ab €1220

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

Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen: [↗](#) zum AMS-Berufslexikon

### Wo gibt es Berufsschulen?

Weitere Informationen: [↗](#) zum Ausbildungskompass

**Interessensgebiete**

• **Gastgewerbe, Küche, Tourismus**

Voraussetzungen:

- Freude am Kontakt mit Menschen
- Freundliches Auftreten
- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

• **Lebensmittel**

Voraussetzungen:

- Gerne mit Lebensmitteln arbeiten
- Gerne mit Maschinen arbeiten
- Guter Geschmacks- und Geruchssinn
- Körperlich fit sein
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene

**Welche persönlichen Eigenschaften sind gefragt?**

- Analytische Fähigkeiten
- Einsatzbereitschaft
  - Interesse an neuen Herausforderungen
- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

**Arbeitsumfeld**

- Heben und Tragen von Lasten von 10 bis 20 kg
- Staubbelastung
- Ständiges Stehen

**Verwandte Lehrberufe und Anrechnung**

Verwandter Lehrberuf	Anrechnung nach dem			
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

**Ersatz der Lehrabschlussprüfung**

Die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf "Backtechnologie/-technologin" ersetzt die Lehrabschlussprüfung in den angeführten verwandten Lehrberufen.

- BäckerIn

**Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)**

- 363181 Backtechnolog(e)in

**Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen**

**Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe**

- **Lebensmittelherstellung**

**Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen**

- **BäckerIn**

**Lehrberufsart**

Normaler Lehrberuf

**Lehrberuf Status**

aktuell - befristeter Ausbildungsversuch

Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2025 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2025 bis 31. Januar 2029)

**Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung**

Backtechnologie

Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. April 2024.