

## 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 650 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 begeistert mich und was kann ich gut?

(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 **9** offene Stellen [↗](#) zum AMS-eJob-Room

### Lehrlingseinkommen

Erstes Lehrjahr: ab €650, Letztes Lehrjahr: ab €1280

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

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

### 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

### Persönliche Eigenschaften

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

## Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?

### Arbeitsumfeld

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

## Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?

### Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen

- **BäckerIn**

### Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen

#### Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

## Weitere Berufsinfos

### 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

**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.