Lehre Backtechnologe/-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 709 Euro

Was macht ein/eine Backtechnologe/-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 Backtechnologe/-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 **6** offene Stellen zum AMS-eJob-Room

Lehrlingseinkommen
Erstes Lehrjahr: ab €709, Letztes Lehrjahr: ab €1.357
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
  - Offenheit für neue 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 "Backtechnologe/-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 2027 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2027 bis 31. Januar 2031)

Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung
Backtechnologie

Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. Juli 2025.