

Apprenticeship Bakery technician (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Baking technologists select raw and auxiliary materials (e.g. dairy products, eggs, sugar) and check their usability when baking bread, pastries and pastries.

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

Apprenticeship: (Lehrzeit:) 3 1/2 Years (3 1/2 Jahre)

Income in the first year of apprenticeship: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

What does a Bakery technician do?

(Was macht ein/eine Backtechnologe/-technologin?)

- Baking bread, pastries and pastries
 - Select raw materials and auxiliary materials and check their usability, e.g. B. Dairy products, eggs, sugar
 - Manufacture and prepare dough for manual and mechanical processing, e.g. B. by pressing, grinding, contracting, breadmaking
 - Carry out baking tests
 - Develop new recipes
 - Store and cool raw and auxiliary materials and baked goods properly
 - Operate and monitor measuring and control equipment and systems
-
- 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

Where does a Bakery technician work?

(Wo arbeitet ein/eine Backtechnologe/-technologin?)

- bakeries
 - large bakeries
 - bakery chains
 - bread industry
 - baked goods industry
-
- Bäckereien
 - Großbäckereien
 - Bäckereiketten
 - Brotindustrie
 - Backwarenindustrie

What excites me and what am I good at?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(frequently mentioned requirements in job advertisements for apprentices)

- Enthusiasm for chemistry and physics (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

How long does the apprenticeship take?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Shortened apprenticeship for people with a degree: 2 1/2 years

Search and find apprenticeships

(Lehrstellen suchen und finden)

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

How much does a/an Bakery technician earn during the apprenticeship?

(Lehrlingseinkommen)

First year of apprenticeship: from € 669 , last year of apprenticeship: from € 1317

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

Collectively agreed minimum income (gross = amount BEFORE deducting taxes and insurance contributions).

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

Further information, including different regulations per federal state and any special regulations:

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

[↗](#) about the AMS- Berufslexikon (zum AMS-Berufslexikon)

Where are vocational schools?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

For more information:[↗](#) about the training compass

(zum Ausbildungskompass)

What interests me and what personal qualities should I bring with me?

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

Interests

(Interessensgebiete)

- **Hospitality, kitchen, tourism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoyment of contact with people (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Friendly demeanor (Freundliches Auftreten)
- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

- **Food (Lebensmittel)**

Requirements: (Voraussetzungen:)

- Be physically fit (Körperlich fit sein)
- Enjoy working with food (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Enjoy working with machines (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Good sense of taste and smell (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Sense of cleanliness and hygiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Personal characteristics

(Persönliche Eigenschaften)

- Analytical skills (Analytische Fähigkeiten)
- Good sense of taste (Guter Geschmackssinn)
- Cleanliness (Reinlichkeit)

What does my work environment look like?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Work environment

(Arbeitsumfeld)

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

What jobs can I do with the apprenticeship?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Allocation to the following occupational profiles

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Baker (BäckerIn)

Allocation to BIS occupational areas and upper groups

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemistry, biotechnology, food, plastics (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Food production (Lebensmittelherstellung)

More job information

(Weitere Berufsinfos)

Related apprenticeships and crediting

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Related apprenticeship occupation	Credit after			
	1. Apprenticeship year	2. Apprenticeship year	3. Apprenticeship year	4. Apprenticeship year
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Pâtisserie	voll	halb		

Replacement of the final apprenticeship examination

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

The final apprenticeship examination in the apprenticeship 'Backtechnologe/-technologin' replaces the final apprenticeship examination in the listed related apprenticeships.

- BäckerIn

Allocation to AMS occupational classification (six-digit)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363181 Backtechnolog (e) in (Backtechnolog(e)in)

Type of apprenticeship
(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Apprenticeship status
(Lehrberuf Status)

current - limited training attempt (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

This apprenticeship can be started up to 31. August 2027 (expiring from 1. September 2027 to 31. Januar 2031)
) (Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2027 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2027 bis 31. Januar 2031))

Designation according to the list of apprenticeships or training regulations
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Backtechnologie



The text was automatically translated from German. The German terms are shown in brackets.
THIS SERVICE MAY INCLUDE TRANSLATIONS PROVIDED BY GOOGLE. GOOGLE DISCLAIMS ANY LIABILITY WITH RESPECT TO TRANSLATIONS, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY LIABILITY FOR ACCURACY, RELIABILITY AND ANY IMPLIED LIABILITY FOR MARKET EFFICIENCY AND DISCLAIMER.

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.

This apprenticeship was updated on 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)