

Nastava Tehnolog za pekarstvo (m/ž) (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Tehnolozi pečenja odabiru sirovine i pomoćne materijale (npr. mliječni proizvodi, jaja, šećer) i provjeravaju njihovu upotrebljivost pri pečenju kruha, peciva i peciva.

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

Naukovanje: (Lehrzeit:) 3 1/2 Godine (3 1/2 Jahre)

Prihodi u prvoj godini naukovanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Što radi Tehnolog za pekarstvo (m/ž) ?

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

- Pečenje kruha, peciva i peciva
- Odaberite sirovine i pomoćne materijale i provjerite njihovu iskoristivost, npr. B. Mliječni proizvodi, jaja, šećer
- Proizvodnja i priprema tijesta za ručnu i mehaničku obradu, na pr. B. prešanjem, mljevenjem, skupljanjem, izrađivanjem kruha
- Izvršite testove pečenja
- Razvijte nove recepte
- Pravilno skladištite i hladite sirovine i pomoćne materijale i pekarske proizvode
- Upravlajte i nadzirajte mjernu i kontrolnu opremu i sustave
- 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

Gdje radi Tehnolog za pekarstvo (m/ž) ?

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

- pekare
- velike pekare
- lanci pekara
- industrija kruha
- industrija pekarskih proizvoda
- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Što me uzbuđuje i u čemu sam dobar?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Zahtjevi koji se često spominju u oglasima za posao pripravnika)

- Entuzijazam za kemiju i fiziku (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko traje naukovanje?**(Wie lange dauert die Lehrzeit?)**

- 3 1/2 Jahre; Skraćeno naukovanje za osobe sa diplomom: 2 1/2 godina

Tražite i pronađite naukovanje**(Lehrstellen suchen und finden)**

Trenutno ih ima (Aktuell gibt es) **6** slobodna radna mjesta (offene Stellen)  zum AMS-eJob-Room

Prihod šegrta**(Lehrlingseinkommen)**

Prva godina naukovanja: od € 669 , zadnja godina naukovanja: od € 1317

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

Kolektivno ugovoreni minimalni dohodak (bruto = iznos PRIJE odbitka poreza i doprinosa za osiguranje).

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

Daljnje informacije, uključujući različite propise po savezima i državama i sve posebne propise:

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

 stručnom leksikonu AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Gdje su strukovne škole?**(Wo gibt es Berufsschulen?)**

Za više informacija:  do kompasa za obuku

(zum Ausbildungskompass)

Što me zanima i koje osobne kvalitete trebam ponijeti sa sobom?**(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)****Interesi****(Interessensgebiete)**

- **Ugostiteljstvo, kuhinja, turizam (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijateljsko držanje (Freundliches Auftreten)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte u kontaktu s ljudima (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Hrana (Lebensmittel)**

Zahtjevi: (Voraussetzungen:)

- Budi fizički spreman (Körperlich fit sein)
- Dobar osjećaj okusa i mirisa (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Osjećaj čistoće i higijene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte u radu s hranom (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- Uživajte u radu sa strojevima (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osobne karakteristike

(Persönliche Eigenschaften)

- Analitičke vještine (Analytische Fähigkeiten)
- Dobar osjećaj okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoća (Reinlichkeit)

Kako izgleda moje radno okruženje?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Radno okruženje

(Arbeitsumfeld)

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

Koja zanimanja mogu imati uz naukovanje?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodjela za sljedeće profesionalne profile

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Pekar/pekarica (BäckerIn)

Dodjela za BIS područja rada i glavne skupine

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, prehrambene namirnice, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne informacije o poslu

(Weitere Berufsinfos)

Povezana naukovanja i kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Srodno naukovanje	Kredit nakon			
	1. Godina naukovanja	2. Godina naukovanja	3. Godina naukovanja	4. Godina naukovanja
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Zamjena završnog pripravničkog ispita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Završni ispit za naukovanje u naukovanju 'Backtechnologie/-technologin' zamjenjuje završni ispit za naukovanje u navedenim srodnim profesijama.

- BäckerIn

Raspodjela prema AMS klasifikaciji zanimanja (šesteroznamenkasto)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

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

Vrsta naukovanja

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status naukovanja

(Lehrberuf Status)

trenutni - privremeni pokušaj obuke (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

Ovo naukovanje može se započeti do 31. August 2027 (istječe od 1. September 2027 do 31. Januar 2031)
(Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2027 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2027 bis 31. Januar 2031))

Oznaka prema popisu naukovanja ili propisa o osposobljavanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Backtechnologie

 powered by Google Translate

Tekst je automatski preveden s njemačkog. Njemački pojmovi prikazani su u zagrada.

OVAJ USLUGA MOŽE UKLJUČITI PRIJEVODE KOJE NALAZE GOOGLE GOOGLE SE ODRIČE BILO KOJE ODGOVORNOSTI U VEZI SA PRIJEVODIMA, IZRIČITIM ILI IMPLICIRANIM, UKLJUČUJUĆI BILO KOJU ODGOVORNOST ZA TOČNOST, POUZDANOST I BILO KOJU IMPLICIRANU ODGOVORNOST ZA TRŽIŠNU UČINKOVITOST I ODGOVORNOST.

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.

Ovo učenje je ažurirano 08. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. Juli 2025.)