

Nauczanie Technik pieczenia (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Technolodzy piekarscy dokonują selekcji surowców i materiałów pomocniczych (np. nabiał, jaja, cukier) i sprawdzają ich przydatność do wypieku chleba, ciast i ciastek.

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

Okres praktyki: (Lehrzeit:) 3 1/2 Lata (3 1/2 Jahre)

Dochód w pierwszym roku szkolenia: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Co daje Technik pieczenia ?

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

- Pieczenie chleba, ciastek i ciastek
 - Dobieraj surowce i materiały pomocnicze i sprawdzaj ich przydatność m.in. B. Przetwory mleczne, jaja, cukier
 - Wytwarzanie i przygotowywanie ciasta do obróbki ręcznej i mechanicznej, m.in. B. przez prasowanie, mielenie, kontraktowanie, wypiekanie chleba
 - Przeprowadzanie testów pieczenia
 - Opracowywanie nowych receptur
 - Właściwe przechowywanie i chłodzenie surowców i materiałów pomocniczych oraz wypieków
 - Obsługa i monitorowanie urządzeń i systemów pomiarowych i kontrolnych
-
- 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

Gdzie działa Technik pieczenia ?

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

- Piekarnie
 - Duże piekarnie
 - Sieci piekarnicze
 - Przemysł chlebowy
 - Przemysł piekarniczy
-
- Bäckereien
 - Großbäckereien
 - Bäckereiketten
 - Brotindustrie
 - Backwarenindustrie

Co mnie ekscytuje i w czym jestem dobry?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Często wymieniane wymagania w ogłoszeniach o pracę dla praktykantów)

- Entzujazm do chemii i fizyki (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Jak długo trwa praktyka?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skrócony okres praktyk zawodowych dla osób posiadających kwalifikacje szkoleniowe: 2 1/2 lat

Szukaj i znajdź praktyki zawodowe

(Lehrstellen suchen und finden)

Obecnie istnieje (Aktuell gibt es) **6** wakaty (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Dochód praktykanta

(Lehrlingseinkommen)

Pierwszy rok nauki 669 , ostatni rok nauki 1317

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

Minimalny dochód zgodny z umową zbiorową (brutto = kwota PRZED potrąceniem podatków i składek na ubezpieczenie).

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

Dalsze informacje, w tym różne przepisy w poszczególnych krajach związkowych i wszelkie przepisy szczególne:

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

 [do leksykonu zawodowego AMS \(zum AMS-Berufslexikon\)](#)

Gdzie są szkoły zawodowe?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Więcej informacji:  [do kompasu treningowego](#)

(zum Ausbildungskompass)

Czym się interesuję i jakie cechy osobiste powinienem ze sobą zabrać?

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

Obszary zainteresowań

(Interessensgebiete)

- **Hotelarstwo, kuchnia, turystyka (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
 - Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
 - Przyjazna postawa (Freundliches Auftreten)
 - Przyjemność z kontaktu z ludźmi (Freude am Kontakt mit Menschen)
- **Żywność (Lebensmittel)**
Wymagania: (Voraussetzungen:)
 - Bądź sprawny fizycznie (Körperlich fit sein)
 - Ciesz się pracą z jedzeniem (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- Ciesz się pracą z maszynami (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dobry zmysł smaku i zapachu (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Poczucie czystości i higieny (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cechy osobiste

(Persönliche Eigenschaften)

- Umiejętności analityczne (Analytische Fähigkeiten)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Jak wygląda moje środowisko pracy?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Środowisko pracy

(Arbeitsumfeld)

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

Jakie zawody mogę wykonywać w ramach praktyk zawodowych?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Przydział do następujących profili zawodowych

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Piekarz (BäckerIn)

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)

Dalsze informacje zawodowe

(Weitere Berufsinfos)

Powiązane staże i zaliczenia

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Powiązane praktyki	Kredytowanie po			
	1. rok praktyki	2. rok praktyki	3 rok praktyki	Czwarty rok nauki zawodu
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Zastąpienie końcowego egzaminu z praktyki zawodowej

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Końcowy egzamin czeladniczy w ramach przyuczenia do Backtechnologie/-technologin ' zastępuje końcowy egzamin z przyuczania do zawodu w wymienionych powiązanych praktykach zawodowych.

- BäckerIn

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechsteller))

- 363181 Technologia wsteczna (e) w (Backtechnolog(e)in)

Rodzaj praktyki
(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status przyuczania do zawodu
(Lehrberuf Status)

aktualna - tymczasowa próba szkolenia (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

Ta praktyka może rozpocząć się do 31. August 2027 (wygasa 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))

Wyznaczenie zgodnie z wykazem praktyk lub przepisami dotyczącymi szkolenia
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Backtechnologie



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach.

TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

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.

To nauczanie zostało zaktualizowane w 08. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. Juli 2025.)