

Predare Tehnolog la coacere (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Tehnologii de panificație selectează materii prime și auxiliare (de exemplu, produse lactate, ouă, zahăr) și verifică utilizarea acestora la coacerea pâinii, a produselor de patiserie și a produselor de patiserie.

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

Perioada de ucenicie: (Lehrzeit:) 3 1/2 Ani (3 1/2 Jahre)

Venituri în primul an de formare: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Euro (669 Euro)

Ce face o Tehnolog la coacere ?

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

- Coacere pâine, produse de patiserie și produse de patiserie
- Selectați materii prime și materiale auxiliare și verificați gradul de utilizare a acestora, de ex. B. Produse lactate, ouă, zahăr
- Fabricarea și pregătirea aluatului pentru prelucrarea manuală și mecanică, de ex. B. prin presare, măcinare, contractare, fabricarea pâinii
- Efectuați teste de coacere
- Elaborați rețete noi
- Depozitați și răciți în mod corespunzător materiile prime și auxiliare și produsele coapte
- Operați și monitorizați echipamentele și sistemele de măsurare și control
- 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

Unde funcționează o Tehnolog la coacere ?

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

- Brutarii
- Brutarii mari
- Lanturi de panificatie
- Industria painii
- Industria panificatiei
- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Ce mă entuziasmează și la ce mă pricep?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Cerințe menționate adesea în reclamele de locuri de muncă pentru ucenici)

- Entuziasm pentru chimie și fizică (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Cât durează ucenicia?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Perioada de ucenicie scurtată pentru persoanele cu o calificare de formare: 2 1/2 ani

Căutați și găsiți ucenici

(Lehrstellen suchen und finden)

În prezent există (Aktuell gibt es) **6** posturi vacante (offene Stellen)  [zum AMS-eJob-Room](#)

Venitul ucenic

(Lehrlingseinkommen)

Primul an de ucenicie: de la 669 , ultimul an de ucenicie: de la 1317 €

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

Venitul minim contractual colectiv (brut = suma ÎNAINTE de deducerea impozitelor și contribuțiilor la asigurări).

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

Informații suplimentare, inclusiv reglementări diferite pentru fiecare stat federal și orice reglementări speciale:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)

 la lexicul vocațional AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Unde sunt școlile profesionale?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Mai multe informații:  la busola de antrenament
(zum Ausbildungskompass)

Ce mă interesează și ce calități personale ar trebui să aduc cu mine?

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

Domenii de interes

(Interessensgebiete)

- **Ospitalitate, bucătărie, turism (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Atitudine prietenoasă (Freundliches Auftreten)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Plăcerea contactului cu oamenii (Freude am Kontakt mit Menschen)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- **Mâncare (Lebensmittel)**

Cerințe: (Voraussetzungen:)

- Bun simț al gustului și mirosului (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Fiți în formă fizică (Körperlich fit sein)
- Simț de curățenie și igienă (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Îți place să lucrezi cu mașini (Gerne mit Maschinen arbeiten)

- Îți place să lucrezi cu mâncare (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

Caracteristici personale

(Persönliche Eigenschaften)

- Abilități analitice (Analytische Fähigkeiten)
- Bun simț al gustului (Guter Geschmackssinn)
- Curățenie (Reinlichkeit)

Cum arată mediul meu de lucru?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Mediul de lucru

(Arbeitsumfeld)

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

Ce profesii pot urma cu formare de ucenicie?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Alocarea la următoarele profiluri profesionale

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Baker (BäckerIn)

Alocarea în zonele și grupurile profesionale ale BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chimie, biotehnologie, alimente, materiale plastice (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Producția de alimente (Lebensmittelherstellung)

Informații profesionale suplimentare

(Weitere Berufsinfos)

Ucenicie și creditare aferente

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Ucenicie conexă	Creditare după			
	Primul an de ucenicie	Al 2-lea an de ucenicie	Al 3-lea an de ucenicie	Al patrulea an de ucenicie
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Înlocuirea examenului final de ucenicie

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Examenul final de ucenicie în ucenicia „Backtechnologie/-technologin” înlocuiește examenul final de ucenicie în ucenicile aferente enumerate.

- BäckerIn

Alocarea la clasificarea profesională AMS (șase cifre)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

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

Tipul uceniciei

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Statutul de ucenicie

(Lehrberuf Status)

curent - încercare temporară de antrenament (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

Această ucenicie poate fi pornită până la 31. August 2027 (expiră de la 1. September 2027 la 31. Januar 2031)
(Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2027 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2027 bis 31. Januar 2031))

Desemnare conform listei de ucenicie sau a regulamentelor de formare

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Backtechnologie



Textul a fost tradus automat din germană. Termenii germani sunt indicați între paranteze.

ACEST SERVICIU POT INCLUDE TRADUCERI OFERITE DE GOOGLE. GOOGLE DECLARĂ ORICE RESPONSABILITATE CU PRIVIRE LA TRADUCERI, EXPRESĂ SAU IMPLICITĂ, INCLUSIV ORICE RESPONSABILITATE PENTRU EXACTITATE, FIABILITATE ȘI ORICE RESPONSABILITATE IMPLICITĂ PENTRU EFICIENȚA PIEȚEI ȘI RESPONSABILITATE.

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 JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEGLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Această predare a fost actualizată pe 08. Juli 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 08. Juli 2025.)