

Poučevanje Pekovski tehnolog (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen



Pekovski tehnologi izbirajo surovine in pomožne materiale (npr. mlečne izdelke, jajca, sladkor) in preverjajo njihovo uporabnost pri peki kruha, peciva in slaščic.

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

Obdobje vajeništva: (Lehrzeit:) 3 1/2 Leta (3 1/2 Jahre)

Dohodek v prvem letu usposabljanja: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 Evro (669 Euro)

Kaj počne Pekovski tehnolog ?

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

- Peka kruha, peciva in peciva
- Izberite surovine in pomožne materiale ter preverite njihovo uporabnost, npr. B. Mlečni izdelki, jajca, sladkor
- Izdelava in priprava testa za ročno in mehansko obdelavo, npr. B. s stiskanjem, mletjem, sklepanjem pogodb, kruhom
- Izvedite teste peke
- Razvijte nove recepte
- Skladiščite in ohladite surove in pomožne materiale ter pekovske izdelke
- Upravljajte in spremljajte merilno in nadzorno opremo in sisteme
- 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

Kje poteka Pekovski tehnolog ?

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

- Pekarne
- Velike pekarne
- Pekarske verige
- Pekarska industrija
- Pekarska industrija
- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Kaj me navdušuje in v čem sem dober?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)

(Pogosto omenjene zahteve v razpisih za delovno mesto za vajence)

- Navdušenje nad kemijo in fiziko (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživajte v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Koliko časa traja vajeništvo?

(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Skrajšano vajeniško obdobje za ljudi z izobrazbo: 2 1/2 let

Iskanje in iskanje vajeništva

(Lehrstellen suchen und finden)

Trenutno obstaja (Aktuell gibt es) **4** prosta delovna mesta (offene Stellen) [↗](#) zum AMS-eJob-Room

Dohodek vajenca

(Lehrlingseinkommen)

Prvo leto vajeništva: od € 669 , zadnje leto vajeništva: od 1317

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

Kolektivna pogodba minimalni dohodek (bruto = znesek PRED odštetimi davki in prispevki za zavarovanje).

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

Dodatne informacije, vključno z različnimi predpisi po zveznih deželah in morebitnimi posebnimi predpisi:

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

[↗](#) v poklicni leksikon AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Kje so poklicne šole?

(Wo gibt es Berufsschulen?)

Več informacij: [↗](#) na vadbeni kompas

(zum Ausbildungskompass)

Kaj me zanima in katere osebne lastnosti naj prinesem s seboj?

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

Področja zanimanja

(Interessensgebiete)

- **Gostinstvo, kuhinja, turizem (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Prijazno vedenje (Freundliches Auftreten)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Uživanje v stiku z ljudmi (Freude am Kontakt mit Menschen)

- **Hrana (Lebensmittel)**

Zahteve: (Voraussetzungen:)

- Bodite telesno pripravljeni (Körperlich fit sein)
- Dober občutek za okus in vonj (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Občutek čistoče in higiene (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Uživajte v delu s hrano (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)

- Uživate v delu s stroji (Gerne mit Maschinen arbeiten)

Osebnostne lastnosti

(Persönliche Eigenschaften)

- Analitične sposobnosti (Analytische Fähigkeiten)
- Dober občutek okusa (Guter Geschmackssinn)
- Čistoča (Reinlichkeit)

Kakšno je moje delovno okolje?

(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Delovno okolje

(Arbeitsumfeld)

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

Katere poklice lahko opravljam z vajeniško izobrazbo?

(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Dodelitev naslednjim poklicnim profilom

(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- Baker (BäckerIn)

Dodelitev poklicnim območjem in skupinam BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Kemija, biotehnologija, hrana, plastika (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- Proizvodnja hrane (Lebensmittelherstellung)

Dodatne strokovne informacije

(Weitere Berufsinfos)

Sorodna vajeništva in kreditiranje

(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Sorodno vajeništvo	Kreditiranje po			
	1. leto vajeništva	2. leto vajeništva	3. leto vajeništva	4. leto vajeništva
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Zamenjava zaključnega pripravniškega izpita

(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)

Končni vajeniški izpit v vajeništvu 'Backtechnologe/-technologin' nadomešča zaključni vajeniški izpit na navedenih sorodnih vajeništvih.

- BäckerIn

Dodelitev poklicni klasifikaciji AMS (šestmestna)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

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

Vrsta vajeništva

(Lehrberufsart)

Normaler Lehrberuf

Status vajeništva

(Lehrberuf Status)

trenutni - začasni poskus usposabljanja (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

To vajeništvo je mogoče začeti do 31. August 2027 (poteče 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))

Imenovanje v skladu s seznamom vajeništva ali predpisi o usposabljanju

(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)

Backtechnologie



Besedilo je bilo samodejno prevedeno iz nemščine. Nemški izrazi so navedeni v oklepajih.

Ta storitev lahko vključuje prevode, ki jih ponuja GOOGLE. GOOGLE ZAVRJAVA VSAKO ODGOVORNOST V ZVEZI S PREVODI, IZRESNO ALI IMPLICIRANO, VKLJUČUJOČO VSAKO ODGOVORNOST ZA TOČNOST, ZANESLJIVOST IN KAKRŠNO NAKLJUČNO ODGOVORNOST ZA UČINKOVITOST TRGA IN 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.

To učenje je bilo posodobljeno dne 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)