Викладання Технолог випічки (Backtechnologe/-technologin)

Im BIS anzeigen

Технологи хлібопекарства підбирають сировину та допоміжні матеріали (наприклад, молочні продукти, яйця, цукор) та перевіряють їх придатність для випікання хліба, випічки та випічки.

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

Стажування: (Lehrzeit:) 3 1/2 років (3 1/2 Jahre)

Дохід за перший рік навчання: (Einkommen im ersten Lehrjahr:) ab 669 євро (669 Euro)

Що означає Технолог випічки робити?
(Was macht ein/eine Backtechnologe/-technologin?)

- Випікання хліба, тістечок і тістечок
- Вибір сировини та допоміжних матеріалів та перевірка їх придатності, напр. В. Молочні продукти, яйця, цукор
- Виготовлення та приготування тіста для ручної та машинної обробки, напр. пресуванням, подрібненням, стисканням, випіканням хліба
- проводити тести на випічку
- розробляти нові рецепти
- правильно зберігати та охолоджувати сировину та допоміжні матеріали та хлібобулочні вироби
- експлуатувати та контролювати вимірювальні та контрольні прилади та системи

- 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

Де працює Технолог випічки ?
(Wo arbeitet ein/eine Backtechnologe/-technologin?)

- пекарні
- великі пекарні
- мережі хлібобулочних виробів
- хлібопекарська промисловість
- виробництво хлібобулочних виробів

- Bäckereien
- Großbäckereien
- Bäckereiketten
- Brotindustrie
- Backwarenindustrie

Що мене захоплює і в чому я вмію?

(Was begeistert mich und was kann ich gut?)
(часто згадуються вимоги в оголошеннях про роботу для учнів)

- Захоплення хімією та фізикою (Begeisterung für Chemie und Physik)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)
- Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Скільки триває навчання?
(Wie lange dauert die Lehrzeit?)

- 3 1/2 Jahre; Скорочене навчання для людей із освітою: 2 1/2 років

Шукайте та знайдіть учнівство
(Lehrstellen suchen und finden)
В даний час існує (Aktuell gibt es) **4** вакансії (offene Stellen) zum AMS-eJob-Room

Дохід учня
(Lehrlingseinkommen)
Перший рік навчання: від € 669 , останній рік навчання: від € 1317
(Erstes Lehrjahr: ab €669, Letztes Lehrjahr: ab €1317)
Колективно погоджений мінімальний дохід (брутто = сума ДО вирахування податків та страхових внесків).
(Kollektivvertragliche Mindest-Einkommen (Brutto = Betrag VOR Abzug von Steuern und Versicherungsabgaben).)

Додаткова інформація, включно з різними правилами федеральних земель та будь-якими спеціальними правилами:
(Weitere Informationen, u. a. zu abweichenden Regelungen pro Bundesland und etwaigen Sonderregelungen:)
до лексикону вакансій AMS (zum AMS-Berufslexikon)

Де є професійно-технічні училища?
(Wo gibt es Berufsschulen?)
Додаткова інформація: до навчального компаса
(zum Ausbildungskompass)

Що мене цікавить і які особистісні якості я повинен мати з собою?
(Was interessiert mich und welche persönlichen Eigenschaften sollte ich mitbringen?)

Інтереси
(Interessensgebiete)

- **Гостинність, Кухня, Туризм (Gastgewerbe, Küche, Tourismus)**
  Передумови: (Voraussetzungen:)
  - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
  - Дружня поведінка (Freundliches Auftreten)
  - Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
  - Отримувати задоволення від спілкування з людьми (Freude am Kontakt mit Menschen)
  - почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)
- Харчування (Lebensmittel)
  Передумови: (Voraussetzungen:)
  - Бути фізично здоровим (Körperlich fit sein)
  - Гарне відчуття смаку і нюху (Guter Geschmacks- und Geruchssinn)

- Насолоджуйтесь роботою з машинами (Gerne mit Maschinen arbeiten)
- Насолоджуйтесь роботою з їжею (Gerne mit Lebensmitteln arbeiten)
- почуття чистоти та гігієни (Sinn für Sauberkeit und Hygiene)

Особистісні характеристики
(Persönliche Eigenschaften)

- Аналітичні здібності (Analytische Fähigkeiten)
- Гарне відчуття смаку (Guter Geschmackssinn)
- Чистота (Reinlichkeit)

Як виглядає моє робоче середовище?
(Wie sieht mein Arbeitsumfeld aus?)

Робоче середовище
(Arbeitsumfeld)

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

За якими професіями я можу продовжувати навчання в учнівстві?
(Welche Berufe kann ich mit der Lehrausbildung ausüben?)

Розподіл на наступні професійні профілі
(Zuordnung zu folgenden Berufsprofilen)

- **Пекар (м/ж) (BäckerIn)**

Розподіл у BIS професійних зон та верхніх груп
(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)
Хімія, Біотехнологія, Харчування, Пластмаси (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Виробництво харчових продуктів (Lebensmittelherstellung)**

Додаткова інформація про роботу
(Weitere Berufsinfos)

Пов'язані навчання та кредитування
(Verwandte Lehrberufe und Anrechnung)

Споріднена вчительська професія	Кредит після			
	1-й рік навчання	2-й рік навчання	3-й рік навчання	4-й рік навчання
BäckerIn	voll	voll	voll	
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei	voll	halb		
KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie	voll	halb		

Заміна випускного іспиту на навчання
(Ersatz der Lehrabschlussprüfung)
Остаточний іспит на навчання в програмі ' Backtechnologe/-technologin ' замінює остаточний іспит на навчання у переліку пов'язаних з ними стажувань.

- BäckerIn

Віднесення до класифікації професій AMS (шість цифр)
(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 363181 Технолог випічки (Backtechnolog(e)in)

Вид учнівства
(Lehrberufsart)
Normaler Lehrberuf

Статус вчительської професії
(Lehrberuf Status)
поточний - тимчасова спроба навчання (aktuell - befristeter Ausbildungsversuch)

Це навчання можна розпочати до 31. August 2027 (термін дії закінчується з {$expiring_from_display 1. September 2027 до 31. Januar 2031) (Dieser Lehrberuf kann bis 31. August 2027 begonnen werden (auslaufend ab 1. September 2027 bis 31. Januar 2031))

Призначення відповідно до переліку учнівських або навчальних закладів
(Bezeichnung laut Lehrberufsliste bzw. Ausbildungsordnung)
Backtechnologie

powered by Google Translate
Текст був автоматично перекладений з німецької. Німецькі терміни вказані в дужках.
ЦЯ ПОСЛУГА МОЖЕ МІСТИТИ ПЕРЕКЛАДИ, НАДАНІ GOOGLE. GOOGLE ВІДМОВЛЯЄТЬСЯ ВСІХ ГАРАНТІЙ, ЯВНИХ ЧИ НЕПРЯМАЮЧИХ, ЩОДО ПЕРЕКЛАДОВ, ВКЛЮЧАЮЧИ БУДЬ-ЯКІ ГАРАНТІЇ ТОЧНОСТІ, НАДІЙНОСТІ ТА БУДЬ-ЯКИХ НЕПРЯМАХ ГАРАНТІЙ ПРОДАЖНОСТІ, ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ТА ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ДЛЯ N.

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.

Це навчання було оновлено 31. Oktober 2025 . (Diese Lehre wurde aktualisiert am 31. Oktober 2025.)