BäckerIn

Im BIS anzeigen

Haupttätigkeiten
BäckerInnen sind für die Herstellung sämtlicher Backwarenarten (z.B. Brot, Feingebäck) zuständig. Dazu mischen sie den Teig (Teigherstellung), geben diesem eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen ihn (Ofenarbeit). In größeren Betrieben sind BäckerInnen als MischerInnen, TafelarbeiterInnen oder OfenarbeiterInnen oft nur in einem bestimmten Aufgabenbereich tätig, in Kleinbetrieben führen sie alle Arbeiten aus.

Beschäftigungsmöglichkeiten
BäckerInnen arbeiten hauptsächlich in Klein- und Mittelbetrieben. Zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten existieren auch in Großbetrieben der Brotindustrie.

Aktuelle Stellenangebote
.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room): **218** zum AMS-eJob-Room

In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen
- Abfüllung von Lebensmitteln
- Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen
- Bedienung von Produktionsbacköfen
- Entwicklung von Rezepturen
- Herstellung von Feingebäck
- Herstellung von Teigen
- Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
- Mischen von Zutaten
- Ofenarbeit
- Rezepturenverwaltung
- Schichtarbeit
- Tafelarbeit
- Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
- Zubereitung von Rohmassen

Weitere berufliche Kompetenzen

Berufliche Basiskompetenzen
- Backen
- Herstellung von Mehlspeisen
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
- Zubereitung von Süßspeisen

Fachliche berufliche Kompetenzen
- Arbeit mit Geräten, Maschinen und Anlagen
  - Technische Überwachung von Maschinen und Anlagen
  - Lebensmittelmaschinen (z. B. Bedienung von Semmelstraßen, Bedienung von Dampfkammern, Bedienung von Bäckerei-Schleifmaschinen, Bedienung von Produktionsbacköfen)
- Betriebswirtschaftskenntnisse
  - Kalkulation
  - Produktionswirtschaft (z. B. Produktionsmengenkontrolle)
- Biotechnologie-Kenntnisse
  - Lebensmitteltechnologie (z. B. Gärungstechnologie, Lebensmittelkonservierung)

- Branchenspezifische Produkt- und Materialkenntnisse
  - Lebensmittel, Produkte aus Land- und Forstwirtschaft (z. B. Getreide, Bio-Getreide)
- Gastronomiemanagementkenntnisse
  - Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie
- Hygienemanagement
  - Hygieneleitlinien
  - Vertrautheit mit Hygienevorschriften
- Kochkenntnisse
  - Lebensmittellagerung in der Gastronomie
  - Zubereitung von Teigen
  - Zubereitung von Speisen (z. B. Zubereitung von Nachspeisen, Zubereitung von Rohmassen)
- Kundenbetreuungskenntnisse
  - Fachberatung
- Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse
  - Backen (z. B. Herstellung von Spezialgebäck, Herstellung von Teegebäck, Herstellung von Kleingebäck, Herstellung von Feingebäck, Herstellung von Dauerbackwaren, Herstellung von Brot, Herstellung von türkischen Backwaren, Herstellung von Semmeln, Herstellung von Überzügen für Feingebäck, Durchführung von Backversuchen, Herstellung von Backwaren)
  - Verpacken von Lebensmitteln (z. B. Abfüllung von Lebensmitteln)
- Logistikkenntnisse
  - Lagerwirtschaft (z. B. Lebensmittelkühlung, Lagerhygiene, Lagertätigkeit)
- Mess-, Steuerungs- und Regelungstechnik
- Qualitätsmanagement-Kenntnisse
  - Qualitätskontrolle
  - Qualitätssicherung in Branchen (z. B. Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie)

Überfachliche berufliche Kompetenzen

- Guter Geschmackssinn
- Reinlichkeit

Digitale Kompetenzen nach DigComp

1 Grundlegend		2 Selbstständig		3 Fortgeschritten		4 Hoch spezialisiert	

Beschreibung: BäckerInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.

Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen

Kompetenzbereich	Kompetenzstufe(n) von ... bis ...								Beschreibung
0 - Grundlagen, Zugang und digitales Verständnis	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	BäckerInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen, Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Umgang mit Informationen und Daten	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	BäckerInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Kommunikation, Interaktion und Zusammenarbeit	1	2	**3**	**4**	5	6	7	8	BäckerInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Kreation, Produktion und Publikation	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	BäckerInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Sicherheit und nachhaltige Ressourcennutzung	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	BäckerIn sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Problemlösung, Innovation und Weiterlernen	1	**2**	**3**	4	5	6	7	8	BäckerInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

Ausbildung, Weiterbildung, Qualifikation

Typische Qualifikationsniveaus
- Beruf mit Lehrausbildung

Ausbildung
Lehre NQR IV
- BäckerIn
- Backtechnologe/-technologin
- Chocolatier/Chocolatière
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn)
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei (2 Schwerpunkte)
- KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie (2 Schwerpunkte)
- LebzelterIn und WachszieherIn

Weiterbildung
Fachliche Weiterbildung Vertiefung
- Bedienung von Lebensmittelmaschinen
- Brot- und Gebäckverkauf
- Ernährungslehre

- Lebensmittelkonservierung
- Lebensmitteltechnologie
- Verarbeitung von Getreide
- Lagerführung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn
- LehrlingsausbilderInnenprüfung
- Meisterprüfung für das Handwerk Bäcker NQR VI
- Patisserie-Meisterklasse
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

Bereichsübergreifende Weiterbildung
- Kalkulation
- Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Verkaufstechnik
- Warenpräsentation

Weiterbildungsveranstalter
- Betriebsinterne Schulungen
- Gastgewerbefachschule (GAFA)
- Lebensmittelakademie (LMAK)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC)
- Fachmesse- und Tagungsveranstalter
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse
- Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière
  - Patisserie-Meisterklasse

Deutschkenntnisse nach GERS
B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse
Sie müssen auch umfangreichere Arbeitsanweisungen verstehen und ausführen und im Team, aber auch mit Lieferanten kommunizieren können. Besonders in kleinen und mittleren Bäckereien haben sie mitunter auch Kontakt zu Kundinnen und Kunden und beraten diese.

Weitere Berufsinfos

Einkommen
BäckerInnen verdienen ab 1.650 Euro brutto pro Monat:
- Beruf mit Lehrausbildung: 1.650 bis 2.320 Euro brutto

Selbstständigkeit
Reglementiertes Gewerbe:
- BäckerIn
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterInnen und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Arbeitsumfeld
- Fließbandarbeit
- Frühdienst
- Heben und Tragen von Lasten von 5 bis 10 kg
- Hitzebelastung
- Nachtdienst
- Schwere körperliche Arbeit
- Ständiges Stehen
- Staubbelastung

Berufsspezialisierungen
*Baker
BackwarenerzeugerIn

BrotbäckerIn

DauerbackwarenherstellerIn

OblatenbäckerIn

Schwarz- und WeißbäckerIn
SchwarzbäckerIn

WaffelbäckerIn

NudelerzeugerIn
TeigwarenerzeugerIn

BackstubenleiterIn
Brotsommelier/-sommelière
BäckermeisterIn

BiobäckerIn

BäckerIn und KonditorIn
FeinbäckerIn
StrudelbäckerIn

BackmaschinenführerIn

BeschickerIn

Backtechnologe/-technologin

Verwandte Berufe
- Bäckereihilfskraft (m/w)
- KonditorIn
- Lebensmittelproduktionshilfskraft (m/w)

Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen
Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe

- **Lebensmittelherstellung**

Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller)

- 363101 Bäcker/in
- 363103 Feinbäcker/in
- 363110 Bäcker/in und Konditor/in
- 363111 Bäckermeister/in
- 363112 Backstubenleiter/in
- 363113 Biobäcker/in
- 363114 Backtechnolog(e)in
- 363180 Bäcker/in
- 363181 Backtechnolog(e)in
- 363202 Waffelbäcker/in
- 363203 Dauerbackwarenhersteller/in

Informationen im Berufslexikon

- Backtechnologe/-technologin (Lehre)
- BäckerIn (Lehre)

Informationen im Ausbildungskompass

- BäckerIn