Bäckerei (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Die Ausbildung zum/zur Bäcker*in erfolgt seit 1. August 2019 im Lehrberuf Bäckerei.

Bäcker*innen mischen bzw. kneten den zur Backwarenherstellung benötigten Teig (Teigherstellung), geben ihm eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen die geformten Teigstücke (Ofenarbeit). Dieser Beruf verbindet Tradition mit Hightech, denn bei ihrer Arbeit verwenden die Bäcker*innen automatische Knet- und Rührmaschinen sowie vollelektronische Backöfen. In größeren Betrieben setzen sie für die Semmel-, Gebäck- und Broterzeugung halb- und vollautomatische Anlagen, sogenannte Semmel- und Brotstraßen, ein. Bäcker*innen arbeiten gemeinsam im Team mit ihren Kolleginnen und Kollegen. Sie sind in Backstuben kleiner und mittlerer gewerblicher Bäckereien oder in Produktionshallen von Großbetrieben der Brot- und Backwarenindustrie tätig. Vor allem kleineren Bäckereien haben sie auch direkten Kontakt zu Kundinnen und Kunden.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Teigmischungen für verschiedene Brotsorten händisch und maschinell herstellen: Mehl sieben und wiegen, mit Wasser, Gewürzen und Zusatzstoffen vermischen
- die Teigmischungen in der Knetmaschine kneten und den Teig ruhen lassen
- die Teige zu Brot, Semmeln, Salzstangerln u. a. Backwaren formen
- die Schleifmaschine bedienen (diese zerteilt den Teig in gleich große Stücke)
- Füllungen für Feinbackwaren herstellen (Strudel, Kipferl, Krapfen usw.)
- die Backstücke auf gefettete Bleche auflegen, die in Metallgestänge gehängt und anschließend in Gärkammern gebracht werden
- das Backgut in vorgeheizte Backöfen einschieben
- die Ofenhitze und den Backvorgang kontrollieren
- das Backgut aus dem Ofen entnehmen, sortieren und in Körbe schlichten
- die Geräte und Maschinen sorgfältig reinigen und für den nächsten Produktionsprozess vorbereiten
- die Qualität sowohl der Roh- und Hilfsstoffe als auch der fertigen Erzeugnisse regelmäßig überprüfen
- Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen durchführen

Anforderungen

- Fingerfertigkeit
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- handwerkliche Geschicklichkeit

- Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude
- Kund*innenorientierung

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft