



Berufsbild des Bäckers

- Überprüfung der Eigenschaften, Lagerung und Verwendungsmöglichkeit der Roh- und Hilfsstoffe
- Vorbereitung des Backofens sowie der Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe
- Herstellen und Aufbereiten (Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handproduktion
- Überwachung des Gärvorganges
- Behandeln und Formen der verschiedenen Brote, Weißgebäckarten und Feingebäck
- Vorbereiten von Füllungen und Glasuren für Feingebäck
- Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Backwaren
- Lagerung der Fertigware



LEHRBERUF BÄCKER/-IN

Dein Weg zum Bäckerberuf

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Landesinnung der Bäcker,
Sparte Gewerbe und Handwerk, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
<http://www.salzburger-baecker.at>
Bilder: Foto Bauer, Saalfelden; Fotolia



Voraussetzungen für den Bäckerberuf

Gültiger Lehrvertrag
Erfüllung der Schulpflicht

Qualifikationen

körperlich und geistig:

gesunder Bewegungsapparat, keine
Atmungsbeschwerden, keine Allergieanfälligkeit,
gute Kombinationsgabe, rechnerische
und kaufmännische Ambitionen, voraus-
schauendes Denken.

moralisch:

Freude an Kreationen und Ideenreichtum,
Ehrlichkeit, kollegiales Denken und Handeln,
Hilfsbereitschaft, Eigenverantwortung,
Pünktlichkeit, Verlässlichkeit, Freude an
manueller Tätigkeit, hohe Hygieneansprüche.



Ausbildungsziele

Duales Ausbildungssystem, Dauer 3 Jahre
Berufsschule
(pro Lehrjahr 10 Wochen – Lehrgang)
Praktikum, Nahrungsmittelkunde, Fachkunde,
Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr, Rechnungs-
wesen, Politische Bildung, Deutsch und
Kommunikation, berufsbezogenes Englisch.

Berufsaussichten

Selbständiger Unternehmer, Backstubenleiter
(angestellter Meister), Backmeister, Fach-
experte in speziellen Bereichen z. B. Diätik.

Weiterbildungsmöglichkeiten

Meisterprüfung, Fachakademie/Werkmeister-
schule, zahlreiche Weiterbildungs- und
Spezialkurse, HTL für Nahrungsmitteltechno-
logie, Hochschule für Gärungstechnik,
Ergänzungsprüfung für Konditor, Gastgewerbe,
Hotelfachschule, Systemgastronomie.