



### 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



## 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.