



WUSSTEST DU...



... dass jeder Mensch in Österreich durchschnittlich rund 42 Kilo Brot und Gebäck isst?

Die Produktion und der Verzehr von Backwaren ist und bleibt hoch im Kurs und das wird sich auch in Zukunft nicht ändern!

... dass Brot als ein regelrechtes Kulturgut in Österreich gilt?

Nicht umsonst ist Österreich mit etwa 300 verschiedenen Brotsorten eines der Länder mit der vielfältigsten Brotkultur.

... was die Typen-Bezeichnungen (W) bei Mehl bedeuten?

Damit wird der Mineralstoffgehalt eines Mehls angegeben. Ein Mehl des Typs W 700 beinhaltet 0,7 g Mineralstoffe pro 100 g Mehl. Je höher dieser Wert, desto mineralstoffreicher ist das Mehl.




Lehrdauer
3 Jahre

Berufsschule Linz 10

Glimpfingerstraße 8d, 4020 Linz
0732 77 20 36600
bs-linz10.post@ooe.gv.at
www.bs-linz10.ac.at

WKO Oberösterreich Landesinnung OÖ der Lebensmittelgewerbe

Hessenplatz 3, 4020 Linz
05 90909 4152
lebensmittelgewerbe@wkoee.at
wko.at/ooe/lebensmittelgewerbe

**LEBE DEIN
TALENT**
DIE LEHRE.


Lehrdauer
3,5 Jahre

WUSSTEST DU...



... dass die ersten beiden Lehrjahre als Bäcker:in und Backtechnolog:in für beide Berufe identisch sind?

Du kannst also jederzeit umsteigen oder einfach einmal entspannt abwarten, in welche Richtung sich deine Interessen entwickeln.

... dass dich die Lehre als Backtechnolog:in optimal auf deine zukünftige Karriere vorbereitet?

Nach der abgeschlossenen Ausbildung zum Backtechnolog oder zur Backtechnologin kannst du auch die **Meisterprüfung** absolvieren - deiner Karriere steht somit nichts im Weg.

... dass Backtechnologie weitaus mehr ist als nur Backen?

Backtechnolog:innen forschen, entwickeln, prüfen, überwachen, optimieren und analysieren. Als zukünftige Führungskraft hast du außerdem fundierte betriebswirtschaftliche und lebensmittelrechtliche Kenntnisse.



MEINE LEHRE BACKTECHNOLOG:IN BÄCKER:IN



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

BÄCKER:IN



Teigherstellung, Formgebung (Tafelarbeit) und natürlich das Backen (Ofenarbeit) der Teiglinge sind das A und O deiner Ausbildung. Darüber hinaus hältst du Schritt mit neuen Ernährungstrends und erfährst mehr über Grundnahrungsmittel und Allergien. Auch technisches Knowhow ist Teil der Ausbildung, um dich optimal auf die Bedienung von Anlagen und Öfen vorzubereiten.

WAS DU MITBRINGST...

Du bist ausgesprochen **fingerfertig** und hast ebenso Freude an Tradition sowie Innovation. Du liebst den **Umgang mit Lebensmitteln** und erschaffst gerne kulinarische Neuheiten, die deine Kundinnen und Kunden verzaubern. Als Nachteule macht dir die Arbeit früh morgens nichts aus und du genießt dafür tagsüber deine Freizeit umso mehr.

KARRIERE CHANCEN



Im Rahmen der Ausbildung besteht die Möglichkeit, die **Berufsreifeprüfung kostenlos** abzulegen. Außerdem steht dir eine **einjährige Meisterschule** in der Welser HTL für Lebensmitteltechnologie offen.

Talentierte Bäcker:innen werden immer gesucht! Auch Verkaufskonzepte, die zusätzlich zum klassischen Gebäck kleine Mahlzeiten und Getränke im Angebot führen, werden immer stärker nachgefragt und lassen dir viel kreativen Spielraum.

KURZ & BÜNDIG



DEINE SKILLS

Jedes Handwerk verlangt ein gewisses Maß an Geschicklichkeit, Tempo und Stressresistenz. Außerdem arbeitest du gerne im Team und hast die Fähigkeit zum selbstständigen Organisieren.



FAKTEN & ZAHLEN

Derzeit gibt es in Österreich rund 1.400 Bäckereien. Dort werden jährlich knapp 420.900 Tonnen Brot gebacken. Kein Wunder, denn Brot zählt zu den Top-Lebensmitteln in Österreich.



NACHHALTIG & REGIONAL

Ursprüngliche Bioprodukte und Zutaten von unseren Bauern aus der Region haben Hochkonjunktur! Mit der Verarbeitung regionaler Rohstoffe leistet das Backhandwerk einen wichtigen Beitrag für gesunde und ressourcenschonende Ernährung.



CHECK DIR
DEINE LEHRE



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

BACKTECHNOLOG:IN



Als Backtechnolog:in lernst du alles was ein:e Bäcker:in können muss. Allerdings gehst du dabei den Dingen auf den Grund. Im letzten Lehrjahr stehen zusätzlich zu den Inhalten der klassischen Bäcker:innen-Lehre auch Laboranalytik, Lebensmittelrecht, Anlagenführung und Produktentwicklung auf dem Lehrplan, zudem erhältst du einen Crash-Kurs in Betriebswirtschaftslehre, der deinen Weg als spätere Führungskraft ebnet.

WAS DU MITBRINGST...

Du bist ausgesprochen **fingerfertig** und hast ebenso Freude an Tradition sowie Innovation. Du liebst den **Umgang mit Lebensmitteln** und erschaffst gerne kulinarische Neuheiten, die deine Kundinnen und Kunden verzaubern. Du gehst Dingen gerne auf den Grund und arbeitest dabei genau und sorgfältig.

KARRIERE CHANCEN



Qualitätssicherung, Optimierung von Produktionsprozessen anhand von Laboranalysen und Backversuchen, die Führung digitaler Anlagen und die Entwicklung neuer Rezepturen und Produkte machen deinen Beruf zum Abenteuer – egal, ob in einem großen Betrieb oder in einer kleinen Backstube ums Eck.

Dein Fachwissen und professionelles Handwerk sind am Arbeitsmarkt gefragter denn je und du zählst zu Wenigen, die diesen Beruf erlernen!

KURZ & BÜNDIG



DEINE SKILLS

Jedes Handwerk verlangt ein gewisses Maß an Geschicklichkeit, Tempo und Stressresistenz. Außerdem zeichnet dich eine sorgfältige Arbeitsweise und analytisches Verständnis aus.



FAKTEN & ZAHLEN

Als Lehrling der Backtechnologie bist du ein absoluter Star! Dieser Lehrberuf kann erst seit 2019 erlernt werden. Im Jahr 2022 gab es 21 Lehrlinge - mit deiner Lehre als Backtechnolog:in bist du also absolut gefragt!



TRADITION IM WANDEL

Das Backen zählt zu den ältesten Handwerksberufen. Gleichzeitig gehen wir mit der Zeit: Die rasante Weiterentwicklung der Anlagen, digitale Produktionswege, neue Verfahren und Rezepturen halten die Branche auf Erfolgskurs.



CHECK DIR
DEINE LEHRE

