

Lehre Bäcker*in

Tätigkeit/Aufgaben

Bäcker*innen stellen alle Arten von Backwaren her. Neben den Weißbroten sind solche aus Roggenmehl mit Sauerteig und Gewürzen oder aus Vollkornmehlen sehr beliebt. Aber auch Kleingebäck, Feinback- und Dauerbackwaren gehören zu ihrem Repertoire, dazu auch ortstypische Brotsorten wie das Schüttelbrot.

Bei der Herstellung des Teiges ist zu achten auf: genaues Wiegen der Zutaten, sorgfältiges Messen der Teigflüssigkeit, Kontrollieren der Temperatur und Überwachen der Teigruhe. Für das Formen der Teigstücke stehen heute zahlreiche moderne Maschinen zur Verfügung. Trotzdem wird bei bestimmten Brotsorten immer noch die Formung in Handarbeit eingesetzt. Diese erfordert Schnelligkeit und Geschicklichkeit.

Der Arbeitsplatz muss peinlich sauber gehalten werden.

Meistens arbeiten die BäckerInnen in kleinen Teams. Da alle Produkte möglichst früh zur Lieferung bereit sein müssen, wird in der Backstube früh morgens begonnen. Arbeitsschluss ist gegen Mittag.

Berufsanforderungen

Körperliche Gesundheit (viel Stehen, Gefahr für Hautallergien, Asthma), Handgeschicklichkeit, Sinn für Sauberkeit, Bereitschaft zur Arbeit in Gemeinschaft, Vorliebe für praktisch-handwerkliche Arbeit, Bereitschaft zum frühen Aufstehen.

Weiterbildung, Aufstieg

Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung; durch Zusatzlehre ist die Berufserweiterung zum* zur Konditor*in möglich.

Ausbildung

Voraussetzungen:

- Mittelschuldiplom
- Lehrvertrag
- Mindestalter 15 Jahre, Höchstalter 25 Jahre
- praktische Ausbildung in einer Bäckerei (Höchstdauer 36 Monate im handwerklichen und industriellen Betrieb)
- Besuch des begleitenden Fachunterrichts (3 x 10-wöchiger Blockunterricht) an der Berufsschule in Brixen
- der positive Abschluss der 2. Klasse
Berufsfachschule Bäckerei-Konditorei ersetzt die 1. Klasse der Lehrlingsausbildung

Abschluss der Ausbildung durch

Ablegung der Gesellenprüfung an der Berufsschule

Berufsausübung, Arbeitsmöglichkeiten

Privatwirtschaft, Selbstständige Tätigkeit Eröffnung eines eigenen Betriebes;

Stundentafel

BäckerIn	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.
Religion	1	1	1
Deutsch	3	3	3
Italienisch	3	3	3
Englisch	2	2	2
Gemeinschaftskunde	2	2	2
Betriebswirtschaft	2	2	2

Fachtheorie

Fachrechnen, EDV-Anw.	3	3	3
Arbeitskunde	5	5	5
Nahrungsmittelkunde	3	3	3
Geräte-, Maschinenkunde	2	2	2
Rohstoffkunde	2	2	2

Fachpraxis

Praxis	12	12	12
Wochenstunden gesamt	40	40	40