

**Kurztitel**

Bäcker/in-Ausbildungsordnung

**Kundmachungsorgan**

BGBI. II Nr. 192/2010

**§/Artikel/Anlage**

§ 3

**Inkrafttretensdatum**

01.07.2010

**Text**

**Berufsbild**

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Bäcker/in wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	–	–
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		–
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes	
4.	Grundkenntnisse der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes		
5.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden	
6.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen		Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen
7.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	
8.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
9.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärstranganlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen		
10.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärstranganlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess		
11.	Kenntnis der Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel), ihrer Eigenschaften, Lagerungs- (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) und Verwendungsmöglichkeiten sowie der		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel			
12.	Grundkenntnisse der betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–
13.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	
14.	–	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen
15.	–	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe
16.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		
17.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile		
18.	Abmessen und Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh- und Hilfsstoffen (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel) und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen		–
19.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)		
20.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)		–
21.	–	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärstranganlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe	
22.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung		–
23.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen	–
24.	–	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)	
25.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses		
26.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		–
27.	–	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern	
28.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)		–
29.	–	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern	
30.	–	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen	
31.	–	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten	
32.	–	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten	
33.	–	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten	
34.	–	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte	
35.	–	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten	–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
36.	–	–	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten
37.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise		
38.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation	
39.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		–
40.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebsspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen		
41.	Kenntnis und Anwendung der betriebsspezifischen Hard- und Software		
42.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		
43.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
44.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen		
45.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls		
46.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 BAG)		
47.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.