

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Bäcker

Lehre, Meister, Weiterbildung im Bäckerhandwerk

Informationen zu Ausbildung und Karriere

In jeder Phase des Berufslebens bieten sich Möglichkeiten, sein fachliches Wissen und praktisches Know-how zu erweitern. Auf dieser Seiten finden Sie wichtige Informationen zur Aus- und Weiterbildung, Tipps und Fortbildungsangebote.

Lehre

Was macht ein Bäcker?

Im Bäckergewerbe gibt es zwei Lehrberufe. Auf [BIC.at](#) finden Sie genaue Informationen zum Lehrberuf [Bäckerei](#) sowie zum Lehrberuf [Backtechnologie](#). Die Ausbildungszeit beträgt drei Jahre (Lehrberuf Bäckerei) bzw. dreieinhalb Jahre (Lehrberuf Backtechnologie) und wird jeweils mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen. Die Ausbildung erfolgt im Lehrbetrieb und in der Berufsschule.

In der [Bäckerei – Ausbildungsordnung](#) und der [Backtechnologie - Ausbildungsordnung](#) ist geregelt, welches praktische und theoretische Wissen im Verlauf der Ausbildung im Betrieb und der Berufsschule vermittelt werden muss (die verbliebenen noch geltenden Teile der alten [Bäcker - Ausbildungsordnung](#) treten mit 31.12.2019 außer Kraft) . Für seine Tätigkeit erhält jeder Lehrling eine Lehrlingsentschädigung ([Lehrberuf Bäckerei](#) und [Lehrberuf Backtechnologie](#)), die im Kollektivvertrag festgelegt ist.

Zu Fragen rund um die Lehrlingsausbildung im Bäckerhandwerk steht Ausbildern und Lehrlingen ein umfassendes Informations- und Serviceangebot zur [Lehre im Lehrberuf Bäckerei](#) sowie zur [Lehre Backtechnologie](#) zur Verfügung. Das Angebot umfasst folgende Infos, Formulare und Anmeldemöglichkeiten:

- Informationen zur [Berufsschulpflicht](#) und das [Anmeldeformular für die Berufsschule](#)
- Online-Formulare zur Anmeldung von [Lehrverträgen](#) oder [Lehrabschlussprüfungen](#)
- Informationen zur [vorzeitigen Beendigung von Lehrverhältnissen](#).

Willst du Bäcker werden? Starte deine Lehre: Das Lehrberufs-Video zeigt, was Lehrlinge selbst zu sagen haben.

Meisterprüfung

Nach der Lehrabschlussprüfung besteht die Möglichkeit, Bäcker-Meister zu werden. Grundvoraussetzung für die Ablegung der Meisterprüfung ist die Vollendung des 18. Lebensjahres. Daneben gibt es noch weitere Voraussetzungen zur Ausübung des Bäckerhandwerks.

Die wichtigsten Infos und Beratungsangebote zur Meisterprüfung im Bäckerhandwerk umfassen:

- Beratung durch die Meisterprüfungsstellen der Wirtschaftskammern
- Die Meisterprüfungsordnung
- Die Zugangsverordnung für das Handwerk der Bäcker
- Infos über Prüfungsgebühren und Förderungen

Über das WIFI werden spezielle Vorbereitungskurse auf die Meisterprüfung für Bäcker angeboten. Die Kurse vermitteln theoretisches Fachwissen und die praktischen Qualifikationen, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen.

Ausbildung Brotexperte

Das Ziel der Ausbildung zum Brotexperten ist, Brot und Gebäck als Genussmittel wiederzuentdecken und dieses auch den Kunden vermitteln zu können.

Die Ausbildungsinhalte umfassen:

- Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, Unverträglichkeiten und Allergien
- Vom Saatgut bis zum fertigen Brot
- Brot- und Gebäckkultur in Österreich
- Vielfalt der Backerzeugnisse
- Qualitätsmerkmale bei den Produkten
- Darbietung und Präsentation
- Sensorik Grundlagen
- Sensorik in der Praxis inkl. Brotansprache

Das Weiterbildungsangebot richtet sich vor allem an Verkaufspersonal in der Bäckerei und Bäckerinnen/Bäcker. Informieren Sie sich über die Lerninhalte und aktuellen Kurstermine.

Brot im Klartext – Die österreichische Brotansprache

Das in Buchform erschienene Brotvokabular, „Brot im Klartext – die österreichische Brotansprache“, gibt eine praktische Anleitung, die spezifischen Eigenschaften von Brot und Gebäck zu beschreiben und die richtigen Worte zu finden.

Das Buch bietet Bäckerinnen/Bäckern und Verkaufspersonal ein hilfreiches Tool, ihren Kunden Brot und Gebäck als Genussprodukt näher zu bringen, die Verkaufspraxis aufzufrischen und Verkaufsgespräche zu verbessern.

Schwerpunkt-Trainings und maßgeschneiderte Coachings direkt an Ihrem Betrieb

Betriebe der Lebensmittelgewerbe haben in praktisch allen betrieblich relevanten Weiterbildungsfragen einen verlässlichen Partner zur Seite: die Lebensmittelakademie.

Seit Jahren beschäftigt sie sich mit den brennenden und typischen Themen des Lebensmittelhandwerks. Ob es sich um Verkaufsförderung,

Mitarbeiterführung oder Marketing handelt, um die Umsetzung rechtlicher Verordnungen, strategische Unternehmensführung, Zeitmanagement uvm. Die Fortbildungen der Lebensmittelakademie richten sich an Fachkräfte, Führungskräfte und UnternehmerInnen gleichermaßen.

Bei den Trainings betreuen die Coaches der Lebensmittelakademie Sie persönlich, vertraulich und stellen sich auf Ihr Anliegen ein.

Die praxisgerechten Schulungen vermitteln Know-how für den Betriebsalltag und sind auf die erfolgreiche Umsetzung von Erfolgsmaßnahmen ausgerichtet. Die Seminare sind meist durch die Innungen gefördert und die entstehenden Kosten zudem als Betriebsausgabe absetzbar.

Stand: 10.09.2021