



Lebensmittelgewerbe - Oberösterreich

Backtechnolog:in

Traditionelles Handwerk an der Schwelle zur Zukunft: Als hochqualifizierte Fachkraft kannst du die Branche aktiv mitgestalten! Während du Menschen mit köstlichen Backwaren versorgst, arbeitest du gleichzeitig mit innovativen Technologien und kannst deiner Kreativität bei der Entwicklung neuer Rezepturen freien Lauf lassen!



- [Der Beruf](#)
- [Welche Voraussetzungen bringe ich für den Beruf mit?](#)
- [Was lerne ich?](#)
- [Wie lange dauert die Ausbildung?](#)
- [Kann ich als ausgebildeter Bäcker auch einsteigen?](#)
- [Wie sieht mein Arbeitstag aus?](#)
- [Wieviel verdiene ich?](#)
- [Wie sieht mein Schulalltag in der Berufsschule aus?](#)
- [Wo kann ich nach meiner Lehre arbeiten?](#)
- [Meine Karriere](#)

Der Beruf

Natürlich bäckst du – aber nicht nur! Du forschst, entwickelst, optimierst und analysierst. Kenntnisse in Lebensmittelrecht, Laboranalytik und Prozessmanagement zeichnen den Beruf aus. Im Rahmen von Labor- und Backversuchen entwickelst du neue Rezepturen und Snacks. Deine betriebswirtschaftlichen Kenntnisse qualifizieren dich außerdem als zukünftige Führungskraft.

Welche Voraussetzungen bringe ich für den Beruf mit?

Du bist handwerklich talentiert und hast einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Außerdem arbeitest du gerne im Team, hast ein ausgeprägtes technisches Verständnis und bist voller Tatendrang, wenn es um neues Wissen und Weiterentwicklung der Lebensmittelherstellung geht.

Was lerne ich?

Die ersten beiden Lehrjahre sind identisch mit den Inhalten der Bäckerlehre und vermitteln dir Kenntnisse in der Teigverarbeitung, also dem Vorbereiten, Mischen, Formen und Zubereiten von Backwaren und Füllungen.

Später kommen spezifische Lehrinhalte hinzu:

- Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Anlagen
- Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigtheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
- Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen sowie Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung
- Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei wie z.B. beim Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.
- Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (z.B. Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.) sowie Mitarbeiten bei Preiskalkulationen
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

Wie lange dauert die Ausbildung?

Die Ausbildung zum Backtechnologen dauert 3,5 Jahre, wobei einige Inhalte der Meisterprüfung bereits während der Lehre abgedeckt werden. Zur Ausbildung zählen auch die Module in der Berufsschule sowie ein Pflichtpraktikum in einem Kooperationsbetrieb mit modernster technischer Ausstattung.

Kann ich als ausgelernter Bäcker auch einsteigen?

Klar! Ausgelernte Bäckergehilfen können in einem nur einjährigen Modul die Zusatzqualifikation für Backtechnologie erlangen.

Wie sieht mein Arbeitstag aus?

Als Bäckerlehrling arbeitest du 38,5 Stunden pro Woche und beginnst deinen Arbeitstag, abhängig von deinem Arbeitsplatz, um 4 oder 5 Uhr in der Früh. So beginnt dein Feierabend auch normalerweise schon am frühen Nachmittag.

Je nachdem was für dein aktuelles Lehrjahr vorgesehen ist, wirst du in den obenstehenden Fertigkeiten von deinen Ausbildnern unterrichtet und gefördert.



©

Wieviel verdiene ich?

[Hier findest du die aktuellen Kollektivverträge.](#)

Wie sieht mein Schulalltag in der Berufsschule aus?

Die Unterrichtszeit in der Berufsschule gilt als Arbeitszeit und wird auf deine wöchentliche Arbeitszeit von 38,5 Stunden angerechnet. Dazu gehören Unterrichtsstunden, Freigegegenstände (bis 2 Stunden pro Woche), Förderunterricht und Exkursionen.

Als angehende Backtechnologe erhältst du Unterricht in den Pflichtfächern Politische Bildung, Deutsch, einer Fremdsprache und Religion, sowie in Betriebswirtschaft mit Wirtschaftskunde und Rechnungswesen und im Fachunterricht, wo Lebensmittelkunde, Bäckereitechnologie und Fachkunde unterrichtet werden. Auch ein Fachpraktikum gehört zu deiner schulischen Ausbildung.

Daneben kannst du unter mehreren Freigegegenständen wie einer Fremdsprache, Mathematik oder Informatik wählen.

Wo kann ich nach meiner Lehre arbeiten?

Als fertige Backtechnologe hast du tolle Chancen im In- und Ausland. Nachwuchskräfte mit umfassenden Kenntnissen werden in allen Bereichen gesucht: Du kannst Karriere als Backstubenleiter, Abteilungsleiter oder Produktionsleiter machen, aber auch in der Gastronomie oder im Tourismus arbeiten.

Meine Karriere

Nach deiner Lehrabschlussprüfung kannst du weiterlernen, die Meisterprüfung ablegen und es so zum Meister bringen. Auch die Matura steht dir natürlich offen.

AbsolventInnen sind gesuchte Fachkräfte im In- und Ausland!

Mit wachsender Erfahrung kannst du Führungspositionen in Betrieben übernehmen.

Viele Betriebe suchen Nachfolger, auf diese Art und Weise kannst du einen bestehenden Betrieb übernehmen und zu weiterem Erfolg führen.

Außerdem stehen dir die WIFI-Werkmeisterschulen mit der Fachrichtung Bio- und Lebensmitteltechnologie offen. Die Ausbildung zum/zur Werkmeister/in ist eine praxisnahe, anerkannte Weiterbildung für Fachkräfte, mit der du dich zur mittleren technischen Führungskraft qualifizierst. Als WIFI-Werkmeister/in wird dir die Fachprüfung der Berufsreifeprüfung in vollem Umfang ersetzt.

Mit abgelegter Berufsreifeprüfung hast du die Möglichkeit, an einer Universität oder Fachhochschule zu studieren: Eine passende Vertiefung und Weiterentwicklung für BacktechnologInnen bietet bspw. das Vollzeit-Bachelorstudium Automatisierungstechnik an der FH Oberösterreich, das einen hohen Praxisbezug aufweist. Das 3-jährige Bachelorstudium schließt mit dem akademischen Grad „Bachelor of Science in Engineering“ (Bsc) ab.

Quelle: <https://www.wko.at/branchen/ooe/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/die-besten-warten-schon-.html>