



## Bäcker - Salzburg

# Weiterbildung im Bäckerhandwerk

### Berufsqualifizierung als Bäcker:in

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 Weiterbildung und Fortbildungsangebote.

## 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.

## Entwicklungs- und Karrieremöglichkeiten

Die WKO hat in Zusammenarbeit mit der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe individuelle Bildungspfade für die Berufe [Bäckerei](#), [Backtechnologie](#) und [Brot-Sommelier](#) erstellt.

Die Bildungspfade stellen eine Karriereplan dar, der entsprechend den persönlichen Bedürfnissen angepasst werden kann.

## 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.