

Lehrabschlussprüfung Bäcker/Bäckerin WIEN



Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Innungshaus der Bäcker Wiens**
Florianigasse 13
1080 Wien



Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk
Hütteldorferstraße 7-17, 1150 Wien
+43 1 52525 77377 - Mail: complete@kusonline.at
- WIFI Wien
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
+43 1 476 77 - Mail: kundenservice@wifiwien.at
- BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien
+43 1 81178 -10100 - Mail: information@bfi-wien.or.at

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

Lehrabschlussprüfung Bäcker / Bäckerin Gliederung:

- § 5. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung.
- (2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch
- (3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und Fachrechnen.
- (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Bäcker/Bäckerin oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

Fachkunde



- Roh- und Hilfsstoffe
- Werkzeug, Maschinen, Geräte
- Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art
- Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung

Fachrechnen



- Gewichtsrechnung
- Prozentrechnung
- Schlussrechnung
- Einfache Kalkulation

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrages unter Einschluss von Arbeitsplanung, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit und Maßnahmen der Qualitätskontrolle durchzuführen und hat folgende Tätigkeiten zu umfassen:

- Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit
- Bearbeiten und Formen der verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und/oder maschinell
- Herstellen von Feinbackwaren, Zubereiten von Füllungen und Glasuren, Ausfertigen von Feinbackwaren.



Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:


Lichtbildausweis, Berufsschulzeugnis

Arbeitskleidung (sauber) für Bäcker inkl. Kopfbedeckung


Persönliche Arbeitsgeräte

Materialien lt. Liste





Landeshandlung Wien
 Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 Ertlengasse 131 1080 Wien
 T +43 1 405 53 94-0 / F +43 1 405 53 94-4319
 E lehrerpruefung@wko.at
 W www.diebaecker.at



Landeshandlung Wien
 Lebensmittelgewerbe
 Sparte Gewerbe und Handwerk
 Ertlengasse 131 1080 Wien
 T +43 1 405 53 94-0 / F +43 1 405 53 94-4319
 E lehrerpruefung@wko.at
 W www.diebaecker.at

Folgende Materialien sind in der Innung vorhanden:

- Weizenmehl 700
- Weizenmehl 1600
- Roggenmehl 960
- Salz
- Streusalz
- Zucker
- Mohnfülle
- Mandelfülle
- Nussfülle
- Mohn ganz
- Kakao
- Hagelzucker
- Fondant
- Sauerteig
- Marillenkonfitüre
- Powidl
- Backmittel
- Eier
- Rum, Vanille- und Zitronenaroma
- Butter
- Ziehfett


Alle anderen erforderlichen Materialien sind selber mitzubringen:

- ev. Obst und Pudding für Plunder
- Topfenfülle für 5 Stück Plunder
- Streugut für Schaustück
- Milch
- Milchpulver
- Süßer Schnee

An Werkzeugen sind mitzubringen:

- Ausstecher
- ev. Schablonen und Ausstecher für Schaustück

19.03.2025



Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

Das Endprodukt muss vom Aussehen und vom Geschmack her einwandfrei sein.

Die Herstellung muss fachlich und Hygienisch einwandfrei sein

Die Note
→
Prüfarbeit



Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 2(4) Das Fachgespräch ist vor der Prüfungskommission abzulegen.

- (4) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (5) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über einschlägige arbeitsrechtliche Vorschriften, über Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Hygienevorschriften sind mit einzubeziehen.
- (6) Das Fachgespräch soll 15-20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um 10 Minuten kann im Einzelfall erfolgen.

Die Kommission besteht aus:

- 1 Vorsitzender
- 1 Beisitzer - Arbeitgeber
- 1 Beisitzer - Arbeitnehmer

Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.



Die Note
Fachgespräch



Prüfungstermine:

**voraussichtlich Juli/September/Oktober
weitere Termine auf Anfrage**

Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**
01/514 50 DW 2011 | E lehrabschluss@wkw.at
- **Prüfungsmanager**
Cerny Denise DW 6441 | E denise.cerny@wkw.at