

Bäcker/in



Berufsbeschreibung

Aus der Bäckerei kommen vielfältige Brote, Fein- und Kleingebäck (Kipferln, Semmeln, Strudel, Krapfen), Dauergebäck (Lebkuchen, Zwieback). Bäcker und Bäckerin mischen nach Rezepten die Zutaten für einen bestimmten Teig und kneten ihn. Dann teilen sie den Teig in Einzelportionen, formen das Gebäck, legen es auf Backbleche und lassen es in der Gärkammer ruhen. Nach genügender Gärung schieben sie das Backgut in den Ofen, überwachen die Temperatur und die Backzeit. Sie mischen auch Füllungen, die sie vor oder nach dem Backen ins Gebäck geben.

Für schwerere Arbeiten und wiederholende Vorgänge setzen sie Maschinen ein: z. B. Knet-, Kipferlnrollmaschinen. In vielen Betrieben übernehmen sie bestimmte Arbeiten wie Teigzubereitung, Formen des Backgutes, Backen des Backgutes. Bäckereien haben oft auch ihre »Hauspezialitäten«.

Anforderung

Guter Geruchs- und Geschmackssinn, Farben- und Formensinn, Fantasie, gute Gesundheit, unempfindliche Haut, geschickte Hände, Teamfähigkeit.

Ausbildung

a) 3 Jahre Lehre.

Es ist möglich, eine Doppellehre als Bäcker/in-Konditor/in abzuschließen. Sie dauert 4 Jahre.

b) 5 Jahre Ausbildung: Höhere Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie Richtung Getreidewirtschaft. Verwandt: Konditor/in, Erzeugung von Speise-Eis.

Entwicklungsmöglichkeiten

– Weiterbildungskurse.

– 1 Jahr Meisterschule für Bäcker/innen, Konditor/innen, Müller/innen oder 2 Jahre für Bio- und Lebensmitteltechnologie. Meisterprüfung.

– 2 Jahre Werkmeisterschule für Berufstätige für Lebensmitteltechnologie.

Aufstieg: Vorarbeiter/in, Backstubenleiter/in, Abteilungsleiter/in. In Industriebetrieben
Produktionsleiter/in, Werkmeister/in.

Wer die Meisterprüfung abgelegt hat, kann ein eigenes Geschäft führen.