



Lehrberuf Bäcker/in

Bäcker/innen stellen alle Arten von Backwaren her.
Ihre wichtigsten Erzeugnisse sind Brot (z.B. Schwarz-, Weiß- und Vollkornbrote),
Gebäck (z.B. Semmeln, Salzstangerln, Weckerln, Kipferln) und Feingebäck (z.B.
Striezel, Krapfen, Strudel).

Wo kann ich diesen Beruf erlernen?

Bäcker/innen werden in kleinen und mittelgroßen Bäckereien oder in
Bäckereifabriken ausgebildet.

Lehrzeit: 3 Jahre

(Text angelehnt an: <http://www.ixlarge.at/content/beruf/zeigeBeruf.asp?id=5>)

Berufsschulzeiten



1. Möglichkeit: **Lehrgang**

Lehrgang heißt, dass du für ein **paar Wochen im Jahr jeden Tag** in die Berufsschule gehst z.B. 10 Wochen, immer von Montag bis Freitag. Dabei hast du den **ganzen Tag Unterricht**.

Viele Lehrlinge wohnen in der Zeit auch im Internat der Berufsschule. Die restliche Zeit des Jahres arbeitest du in der Firma.

Schulzeiten für Bäcker/innen z.B. in Niederösterreich:

1. Klasse	10 Wochen, Mo-Fr
2. Klasse	10 Wochen, Mo-Fr
3. Klasse	10 Wochen, Mo-Fr

2. Möglichkeit: **Jahrgangsklasse**

Jahrgangsklasse heißt, dass du **jede Woche für ein paar Stunden** in die Berufsschule gehst, zum Beispiel jeden Montag den ganzen Tag und jeden Mittwoch den halben Tag. Aber es hängt von der Berufsschule ab, an welchen Tagen du Unterricht hast.

Schulzeiten für Bäcker/innen z.B. in Vorarlberg:

1. Klasse	1. Halbjahr: 1 Tag pro Woche 2. Halbjahr: 2 Tage pro Woche
2. Klasse	1 Tag pro Woche
3. Klasse	1 Tag pro Woche



Unterrichtsfächer in der Berufsschule

Allgemeine Fächer:

- **Politische Bildung**

Hier lernst du etwas über Gesellschaft und Politik in Österreich und der EU, z.B.:

- Deine Rechte und Pflichten in Schule, Beruf und täglichem Leben
- Österreich als Teil der EU

- **Deutsch und Kommunikation**

Hier lernst du, was in der Kommunikation mit anderen wichtig ist, z.B.:

- Kommunikation in der Firma oder mit Kundinnen und Kunden
- Fachbegriffe für den Bäckereibereich

- **Berufsbezogene Fremdsprache: Englisch**

Hier lernst du, wie du dich auf Englisch mit anderen Menschen unterhalten kannst, z.B.:

- Einfache Gespräche auf Englisch führen (z.B. über die Arbeit)
- Einfache Texte auf Englisch lesen und schreiben

Betriebswirtschaftlicher Unterricht:

- **Wirtschaftskunde mit Schriftverkehr**

Hier lernst du, wie du Schriftstücke (z.B. Briefe, Formulare) richtig bearbeitest und wie die Wirtschaft in Österreich funktioniert, z.B.:

- Geschäftsbriefe schreiben
- Worauf man bei Verträgen aufpassen muss

- **Rechnungswesen**

Hier lernst du wichtige Dinge über den Umgang mit Geld im privaten und beruflichen Bereich und kannst danach wirtschaftliche Rechnungen machen, z.B.:

- Berechnen, wie viel du verdienst und wie viel Geld du verbrauchst
- Rabatte, Zinsen oder Kredite berechnen
- Preise von Produkten ausrechnen



Fachunterricht:

- **Nahrungsmittelkunde**

Hier lernst du etwas über die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln (Essen), kennst die Auswirkungen von gesunder oder ungesunder Ernährung und weißt, worauf man bei Lebensmitteln achten muss z.B.:

- Was ist eine gesunde Ernährung und was nicht (fettes Essen, Vitamine, ...)?
- Wie schnell werden Lebensmittel schlecht?

- **Fachkunde**

Hier lernst du die Materialien und Werkzeuge, die du zum Backen brauchst, kennen und lernst, wie du richtig mit ihnen arbeitest, z.B.:

- Mehlsorten kennen lernen
- Verschiedene Techniken kennen lernen, wie man einen Teig macht
- Berechnen, wie viele Zutaten (Mehl, Eier,...) man braucht

- **Praktikum**

Hier lernst du in der Backstube der Schule, wie man Backwaren produziert.

Freigegenstände:

- Religion
- Lebende Fremdsprache (z.B. Englisch, Französisch, ...)
- Deutsch
- Unverbindliche Übungen (z.B. Computerkurs)
- Leibesübungen (Sport und Turnen)
- Förderunterricht (Übungsstunden)



Lehrabschluss

Am Ende der Lehrzeit musst du die Lehrabschlussprüfung bei der Wirtschaftskammer machen. Hast du alle Berufsschulfächer positiv abgeschlossen, genügt die praktische Prüfung.

Praktische Prüfung (mündlich)	Theoretische Prüfung (schriftlich)
<ul style="list-style-type: none"> • Prüfarbeit Hier erstellst du in der Werkstatt eine praktische Arbeit (z.B. Teig herstellen, Wecken formen, Brot, Semmeln, Striezel backen). Prüfer/innen schauen dir dabei zu. • Fachgespräch Das Fachgespräch ist eine mündliche Prüfung. Die Prüfer/innen stellen Fragen über die praktische Prüfarbeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fachrechnen (z.B. Gewicht von Zutaten berechnen, usw.) • Fachkunde (Werkzeuge, Maschinen, verschiedene Brotprodukte erklären, usw.)



Weitere Informationen

Lehrberufdatenbank: <http://www.ixlarge.at/content/beruf/zeigeBeruf.asp?id=5>

Österreichische Berufsschulen: <http://www.berufsschule.at/>