

Die Verordnung tritt mit 1. August 2019 in Kraft. Mit der Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie kann vorerst bis zum 31. August 2025 begonnen werden.

LEHRZEIT:

3,5 Jahre

LEHRBETRIEBE:

- Großbetriebe der Brot- und Backwarenindustrie
- Bäckereien (Klein- und Mittelbetriebe)

BERUFSPROFIL:

Was können Backtechnologinnen und Backtechnologen?

Backtechnologinnen/Backtechnologen ...

- bestellen und prüfen Roh- und Hilfsstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren und bereiten diese gemäß Rezepturen vor.
- reinigen und pflegen Geräte, Apparate und Maschinen.
- bedienen betriebsspezifische Anlagen und überwachen Mess-, Steuer-, und Regelungseinrichtungen.
- richten Teige für die Formung her und formen Brot, Gebäck und Feinbackwaren.
- steuern und überwachen Gärvorgänge, Teiglockerungen und Teigruhen.
- backen Brot, Gebäck und Feinbackwaren.
- bereiten Überzüge und Füllungen vor und bestreichen, füllen, glasieren bzw. zuckern Feinbackwaren.
- lagern, kühlen und tiefkühlen Backprodukte.
- lesen und interpretieren mehl- und teigrheologische Analyseergebnisse, führen Backversuche durch und arbeiten in einer Entwicklungsbäckerei mit.

BERUFSBILD:

Was wird dem Lehrling vom Betrieb in der Ausbildung u. a. vermittelt?

Allgemeine Kenntnisse und Fertigkeiten

- Wissen um die wirtschaftliche und rechtliche Stellung des Lehrbetriebes
- Kenntnis der Gesundheits-, Unfall- und Umweltgefahren sowie der einschlägigen Schutz- und Sicherheitsvorschriften
- Kennen der Rechte und Pflichten als Lehrling, des Inhalts und Ziels der Ausbildung und der Weiterbildungsmöglichkeiten
- fachgerechtes Verhalten im Umgang mit unterschiedlichen Gesprächspartnern (z. B. fachgerechte Ausdrucksweise gegenüber Kund/innen oder Kolleg/innen)
- Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene

Fachliches Wissen

- Wissen über Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie z. B. Mahl- und Milchprodukte, Fettstoffe) ihrer Eigenschaften, Lagerungs- und Verwendungsmöglichkeiten
- Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Know-how über den Abkühlungsprozess, die Backarten und die Vorgänge während des Backprozesses
- Kenntnis des Durchführens von Backvergleichen zwischen verschiedenen Ofentypen, um die Einflüsse verschiedener Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen
- Kenntnis frühzeitiger Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen
- Bescheid wissen über IFS (International Food Standard), dessen Anwendung und Umsetzung

Arbeitsausführung

- Ermitteln des Bedarfs und Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen
- Abmessen, Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh-, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen
- Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, etc.
- Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot-, Gebäck und Feinbackwaren
- Steuern und Überwachen von Gärvorgängen, Teiglockerung, Teigruhe und Backprozessen sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern
- maschinellen Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren
- Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern
- Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten
- Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten sowie produktgerechtes Verpacken und Lagern der Produkte
- Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebspezifischen Anlagen (auch digital) zur Produktion, Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
- Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
- Durchführen von Backversuchen um Einflüsse auf die Gebäckqualität und -herstellung zu erkennen
- Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei und Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (z. B. Kalkulieren des Materialverbrauchs)

Schlüsselqualifikationen

- Lösungsstrategien entwickeln
- Teamfähigkeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Kommunikationsfähigkeit
- Kundenorientierung

Die Ausbildungsordnung finden Sie im Internet unter:

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2019_II_189/BGBLA_2019_II_189.pdf