

Bäcker / in

Auszüge aus der Ausbildungsverordnung

3 Jahre Lehrzeit

BERUFSBILD

Pos	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Arbeitsbehelfe		
2	Kenntnis der Roh- und Hilfsstoffe, ihrer Eigenschaften, Lagerungs- und Verwendungsmöglichkeiten		
3	Pflege des Backofens	Betriebsfähighalten des Backofens	Heizen, Herrichten und Beschicken des Backofens
4	Dosieren der Roh- und Hilfsstoffe	Behandeln der Roh- und Hilfsstoffe vor der Verarbeitung	Prüfen der Roh- und Hilfsstoffe
5	-	Kenntnis der Grundrezepte	-
6	-	Teigbereitung für Weißgebäck	Herstellen von Brotteigen und Teigen von Feingebäck von Hand und maschinell
7	-	Grundkenntnisse der Vorgänge bei Gärung und Teiglockerung	-
8	-	Behandeln und Formen der verschiedenen Weißgebäcksorten von Hand und maschinell	Behandeln und Formen von Broten und Feingebäck von Hand und maschinell
9	Aufbereiten von Teigen (Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken)		Überwachen der Gärvorgänge
10	-	Zubereiten von Füllungen und Glasuren für Feingebäck	
11	-	Ausfertigen, Füllen, Bestreichen, Glasieren, Zuckern	
12	-	Entleeren der Backöfen	-
13	-	Beobachten des Backvorgangs	
14	-	-	Grundkenntnisse der einschlägigen Energiearten zur Beheizung des Backofens

15	-	-	Kenntnis der Vorgänge beim Backprozeß und bei der Abkühlung
16	-	Erkennen und Verhindern von Fehlern bei der Herstellung von Teigprodukten	
17	-	-	Erkennen von Fehlern an erzeugten Backprodukten und deren Verhinderung
18	-	-	Grundkenntnisse des Kühlens und Tiefkühlens
19	-	-	Grundkenntnisse der Verpackung von Backwaren
20	-	Lagern der Fertigwaren	Behandeln der Fertigware und Frischhalten von Backwaren
21	Grundkenntnisse der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
22	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
23	-	-	Grundkenntnisse der einschlägigen Berufsvorschriften bei der Erzeugung von Backwaren (Lebensmittelgesetz, Codex alimentarius Austriacus, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Bäckerei-arbeitergesetz)
24	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind dem Lehrling spätestens in dem jeweils angegebenen Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass sie nach einer Einführung erweitert und vertieft und schließlich in der betrieblichen Praxis zur Anwendung gebracht werden.

VERHÄLTNISSZAHLEN

Die Verhältniszahlen regeln:

1. Wieviele fachlich einschlägig ausgebildete Personen für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen notwendig sind

Als fachlich einschlägig ausgebildet gelten neben dem Lehrberechtigten (Betriebsinhaber; bei Gesellschaften der Geschäftsführer) jene, die die Lehrabschlussprüfung oder eine entsprechend lange Schulausbildung absolviert haben bzw. auch Personen, die eine längere einschlägige berufliche Praxis nachweisen können.

Aus der folgenden Tabelle ist ersichtlich, wieviel fachlich einschlägig ausgebildete Personen mindestens pro Lehrling im Betrieb beschäftigt sein müssen:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 fachlich einschlägig ausgebildete Person | zwei Lehrlinge |
| 2 für jede weitere fachlich einschlägig ausgebildete Person | je ein weiterer Lehrling |

Auf die Verhältniszahlen sind **nicht** anzurechnen:

- Lehrlinge in den letzten 4 Monaten ihrer Lehrzeit
- Lehrlinge, denen mindestens 2 Lehrjahre ersetzt wurden
- fachlich einschlägig ausgebildete Personen, die nur vorübergehend oder aushilfsweise im Betrieb beschäftigt sind

2. Wieviele Ausbilder für eine bestimmte Anzahl von Lehrlingen im Betrieb zu beschäftigen sind

Ausbilder ist jede fachlich einschlägig ausgebildete Person mit **Ausbilderprüfung**.

Ausbilder, die **nicht ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 5 Lehrlinge zumindest 1 Ausbilder

Ausbilder, die **ausschließlich** mit Ausbildungsaufgaben betraut sind:

⇒ auf je 15 Lehrlinge zumindest 1 Ausbilder

Es ist also bei der **Aufnahme** eines Lehrlings sowohl auf die vorgeschriebene Anzahl von **fachlich einschlägig ausgebildeten Personen**, als auch auf die entsprechende Anzahl von **Ausbildern** zu achten.

ANRECHNUNG VON SCHULBESUCHEN

Der Besuch einer Schule, die eine dem Lehrberuf entsprechende fachliche Ausbildung bietet, kann zu einer Anrechnung auf die Lehrzeit führen. Auskünfte über das jeweilige Ausmaß des Lehrzeitersatzes erteilt die Lehrlingsstelle.

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG (§24 BAG)

Der Antrag auf Zulassung zur Lehrabschlussprüfung (Formulare bei der Lehrlingsstelle erhältlich) kann frühestens in den letzten sechs Monaten der Lehrzeit gestellt werden. Die Lehrabschlussprüfung besteht aus einem theoretischen und einem praktischen Teil. Der theoretische Teil der Prüfung ist nur dann abzulegen, wenn das Lehrziel der fachlich einschlägigen Berufsschule nicht erreicht wurde.

Prüfungsgegenstände

- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| • theoretischer Teil: | • praktischer Teil: |
| Fachrechnen | Prüfarbeit |
| Fachkunde | Fachgespräch |

Die Lehrabschlußprüfung kann wiederholt werden, wenn sie nicht bestanden wurde.

Zusatzprüfung

Nach erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung kann in allen verwandten Lehrberufen eine Zusatzprüfung abgelegt werden.