

Gesamte Rechtsvorschrift für Bäcker/in-Ausbildungsordnung, Fassung vom 04.07.2018

Langtitel

Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft, Familie und Jugend über die Berufsausbildung im Lehrberuf Bäcker/in (Bäcker/in-Ausbildungsordnung)
StF: BGBl. II Nr. 192/2010

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 8 und 24 des Berufsausbildungsgesetzes, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 82/2008, wird verordnet:

Text

Lehrberuf Bäcker/in

§ 1. (1) Der Lehrberuf Bäcker/in ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

(2) Die in dieser Verordnung gewählten Begriffe schließen jeweils die männliche und weibliche Form ein.

Berufsprofil

§ 2. (1) Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der im Lehrberuf Bäcker/in ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbständig und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
2. Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe,
3. Abmessen und Abwägen von Roh- und Hilfsstoffen gemäß Rezepturen,
4. Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärstranganlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen,
5. Herstellen und Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung,
6. Steuern und Überwachen des Gärvorganges, der Teiglockerung und der Teigruhe,
7. Maschinelles Formen und Handformen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
8. Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren (Feingebäck),
9. Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
10. Lagern, Kühlen und Tiefkühlen von Backprodukten,
11. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

(2) Für die Definition der angeführten Backerzeugnisse wird auf das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) in der jeweils gültigen Auflage verwiesen.

Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Bäcker/in wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	–	–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		–
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebs	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes	
4.	Grundkenntnisse der ergonomischen Gestaltung des Arbeitsplatzes		
5.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden	
6.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften und Normen		Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Lebensmittelkennzeichnungsverordnung und Normen
7.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln	
8.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
9.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen		
10.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess		
11.	Kenntnis der Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel), ihrer Eigenschaften, Lagerungs- (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) und Verwendungsmöglichkeiten sowie der Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel		
12.	Grundkenntnisse der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–
13.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	
14.	–	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen
15.	–	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe
16.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		
17.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile		
18.	Abmessen und Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh- und Hilfsstoffen (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel) und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen		–
19.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
20.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)		–
21.	–	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärschrankanlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe	
22.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung		–
23.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen	–
24.	–	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)	
25.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses		
26.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		–
27.	–	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern	
28.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)		–
29.	–	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern	
30.	–	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen	
31.	–	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten	
32.	–	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten	
33.	–	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten	
34.	–	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte	
35.	–	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten	–
36.	–	–	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten
37.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise		
38.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation	
39.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		–
40.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebsspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen		
41.	Kenntnis und Anwendung der betriebsspezifischen Hard- und Software		
42.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		
43.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
44.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen		
45.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls		
46.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Verpflichtungen (§§ 9 und 10 BAG)		
47.	Grundkenntnisse der aushangpflichtigen arbeitsrechtlichen Vorschriften		

(2) Bei der Ausbildung in den fachlichen Kenntnissen und Fertigkeiten ist – unter besonderer Beachtung der betrieblichen Erfordernisse und Vorgaben – auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings zu achten, um ihm die für eine Fachkraft erforderlichen Schlüsselqualifikationen bezüglich Sozialkompetenz (wie Offenheit, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit), Selbstkompetenz (wie Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit), Methodenkompetenz (wie Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in den Grundzügen der englischen Sprache) und Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen (wie Bereitschaft, Kenntnis über Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien) zu vermitteln.

Lehrabschlussprüfung

Gliederung

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und in eine praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und Fachrechnen.

(3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

(4) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

§ 5. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüflingen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüflingen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

(4) Die schriftlichen Arbeiten des/der Prüfungskandidaten/in sind entsprechend zu kennzeichnen.

Fachkunde

§ 6. (1) Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von Fragen aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Roh- und Hilfsstoffe,
2. Werkzeuge, Maschinen und Geräte,
3. Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art,
4. Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung.

(2) Die Prüfung kann auch in programmierter Form mit Fragebögen erfolgen. In diesem Fall sind aus jedem Bereich je vier Fragen zu stellen.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Fachrechnen

§ 7. (1) Die Prüfung hat Aufgaben aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Gewichtsrechnung,
2. Prozentrechnung,
3. Schlussrechnung,
4. einfache Kalkulation.

(2) Die Verwendung von Rechenbehelfen, Formeln und Tabellen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Praktische Prüfung

Prüfarbeit

§ 8. (1) Die Prüfung 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, allenfalls erforderliche Maßnahmen zum Umweltschutz und Maßnahmen der Qualitätskontrolle durchzuführen und hat folgende Tätigkeiten zu umfassen:

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

Die einzelnen Schritte bei der Ausführung der Aufgabe sind von Hand oder rechnergestützt zu dokumentieren. Die Prüfungskommission kann dem/der Prüfungskandidaten/in in anlässlich der Aufgabenstellung hierfür entsprechende Unterlagen zur Verfügung stellen.

(2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und das Tätigkeitsgebiet des Lehrbetriebs jedem/jeder Prüfungskandidaten/in eine Prüfarbeit zu stellen, die in der Regel in sechs Stunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfung ist nach sieben Stunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Die hergestellten Produkte müssen vom Aussehen und Geschmack her einwandfrei sein,
2. die Herstellung muss fachgemäß und hygienisch einwandfrei erfolgen.

Fachgespräch

§ 9. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des/der Prüfungskandidaten/in festzustellen. Im Fachgespräch soll der/die Prüfungskandidat/in zeigen, dass er/sie fachbezogene Probleme und deren Lösungen darstellen, die für einen Auftrag relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen und die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrags begründen kann.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Werkzeuge, Demonstrationsobjekte oder Arbeitsbehelfe heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutzmaßnahmen und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen durchzuführen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden/jede Prüfungskandidaten/in 20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des/der Prüfungskandidaten/in nicht möglich ist.

Wiederholungsprüfung

§ 10. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Wenn bis zu zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung auf die mit „Nicht genügend“ bewerteten Gegenstände zu beschränken.

(3) Wenn mehr als zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die gesamte Prüfung zu wiederholen.

Schlussbestimmungen

§ 11. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 2010 in Kraft.

(2) Die Ausbildungsvorschriften für den Lehrberuf Bäcker, BGBl. Nr. 491/1973, in der Fassung der Verordnungen BGBl. Nr. 510/1976, BGBl. Nr. 15/1980 und BGBl. II Nr. 177/2005, treten unbeschadet Abs. 4 mit Ablauf des 30. Juni 2010 außer Kraft.

(3) Die Prüfungsordnung für den Lehrberuf Bäcker, BGBl. Nr. 271/1975, tritt unbeschadet Abs. 4 mit Ablauf des 30. Juni 2010 außer Kraft.

(4) Lehrlinge, die am 30. Juni 2010 im Lehrberuf Bäcker ausgebildet werden, können gemäß den in Abs. 2 angeführten Ausbildungsvorschriften bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet

werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung gemäß der in Abs. 3 angeführten Prüfungsordnung antreten.

(5) Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Bäcker gemäß den in Abs. 2 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Bäcker/in gemäß dieser Verordnung voll anzurechnen.