

Kurztitel

Backtechnologie-Ausbildungsordnung

Kundmachungorgan

BGBI. II Nr. 188/2019

Typ

V

§/Artikel/Anlage

§ 3

Inkrafttretensdatum

01.08.2019

Index

50/04 Berufsausbildung

Text

Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie 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.

(2) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, in der geltenden Fassung, zu entsprechen.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	–	–	–
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.	Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen) In der Art der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:			
4.1	Methodenkompetenz , zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.			
4.2	Soziale Kompetenz , zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.			
4.3	Personale Kompetenz , zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.			

4.4	Kommunikative Kompetenz , zB mit Kunden/innen, Vorgesetzten, Kollegen/innen und anderen Personengruppen zielgruppengerecht kommunizieren; Englisch auf branchen- und betriebsüblichem Niveau zum Bestreiten von Alltags- und Fachgesprächen beherrschen		
4.5	Arbeitsgrundsätze , zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.		
4.6	Kundenorientierung : Im Zentrum aller Tätigkeiten im Betrieb hat die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden/innen unter Berücksichtigung der Sicherheit zu stehen		
5.	Ergonomisches Gestalten des Arbeitsplatzes		
6.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden	–
7.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften	Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Verbrauchereinformationsverordnung (LMIV)	
8.	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	
9.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe		
10.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärshrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen		
11.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärshrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess		
12.	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		
13.	Grundkenntnisse der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–
14.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen
15.	–	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen
16.	–	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
17.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		
18.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile		–

19.	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	–	–
20.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)	–	–
21.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)	–	–
22.	–	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärschrankanlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe	
23.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung	–	–
24.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen	–
25.	–	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)	–
26.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses		
27.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)	–	–
28.	–	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern	
29.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)	–	–
30.	–	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern	
31.	–	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen	–
32.	–	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten	
33.	–	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten	
34.	–	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten	–
35.	–	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte	
36.	–	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten	–
37.	–	–	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten

38.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)		Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)
39.	–	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport	Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport
40.	–	–	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
41.	–	Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen	Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen
42.	–	–	Kenntnis der mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse wie Amylogramm, Farinogramm, Extensogramm, Alveogramm, Feuchtkleber, Fallzahl, Säuregrad/Titration, pH-Wert, Typenzahl
43.	–	–	Mitwirken beim Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
44.	–	–	Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
44.	–	–	Kenntnis der indirekten und direkten Parameterbestimmungen von Mehl und Getreiden sowie des Austesten verschiedener Mehle bzw. Composite-Mehle
45.	–	–	Kenntnis des IFS und über dessen Anwendung und Umsetzung im Betrieb
46.	–	Kenntnis des Durchführens von Backversuchen (wie zB Vergleiche diverser Führungsarten (Langzeitführungen, Teiglockerungsarten, Sauerteigarten, Mischzeiten, Gärzeiten), Sauerteigführungsarten, Analysieren von Soll- und Ist-Temperaturverläufen bzw. Backkurven, Frischhaltungskontrolle (Wasserbindungsversuche von verschiedenen Stärken, Backstabilität von Füllungen usw.), Backvergleiche zwischen verschiedenen Ofentypen) um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen	

47.	–	Mitwirken beim Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen	Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen
48.	–	Kenntnis über den Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung mittels zB Testen von verschiedenen Backmittel, Emulgatoren, Testen von diversen Backhilfsstoffen, Quellmehlen, Sauerteigprodukten usw., Erzeugen und Analysieren von Convenience-Produkten, Verarbeiten von alternativen Getreidearten usw.	
49.	–	Mitwirken beim Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung	Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung
50.	–	–	Kenntnis der neuestens Trends im betrieblichen Produktbereich
51.	–	–	Kenntnis der Aufgaben und Abläufe einer Entwicklungsbäckerei wie zB Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.
52.	–	–	Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei
53.	–	–	Mitwirken bei Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)
			Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)
54.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise		
55.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation	–
56.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen
57.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen		
58.	Kenntnis und Anwendung der betriebspezifischen Hard- und Software		
59.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		
60.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
61.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebspezifischen Arbeitsunfällen		
62.	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		
63.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Rechte und Pflichten (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
64.	Grundkenntnisse der arbeitsrechtlichen Gesetze, insbesondere des KJBG (samt KJBG-VO), des ASchG und des GIBG		

Schlagworte

Betriebsform, Alltagsgespräch, Personalhygiene, Reinigungsmittel, Semmelanlage, Kühlanlage, Rohstoff, Milchprodukt, Geliermittel, Lagerungsmöglichkeit, Milchprodukt, Geliermittel, Biskuitmasse, Messeinrichtung, Soll-Temperaturverlauf, Rezeptchronologie, Hardware, Mitarbeiterin, Kunde, Kundin, Kollege, Kollegin

Zuletzt aktualisiert am

08.07.2019

Gesetzesnummer

20010698

Dokumentnummer

NOR40215616