



Bildungsordnung für den Lehrberuf

Bäcker/Bäckerin

1. Berufsbild
2. Lehrdauer und Abschluss
3. Referenzierungen des Berufsbildes
4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan
5. Umfang der formalen Ausbildung
6. Rahmenlehrplan



1. Berufsbild

Der Bäcker/die Bäckerin stellt Brot, Brötchen, Feinbackwaren, Siedegebäcke, Dauerbackwaren und Knabbergebäck, halbgebackene Backware, tiefgekühlte Teiglinge und Backwaren sowie Snacks und Imbisse her.

Dazu wiegt er/sie die Zutaten, z.B. Mehl, Schüttflüssigkeiten, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker, ab und mischt, knetet oder schlägt sie nach Rezeptur auf.

Der Bäcker/die Bäckerin formt die Teige bzw. Massen zu Gebäckstücken, überwacht die Teigführung und beschickt die Öfen mit den Backwaren. Schließlich garniert er/sie die Gebäckstücke, um sie zu verfeinern und fertigzustellen.

Der Bäcker/die Bäckerin beherrscht die Planung und Durchführung arbeits- und backtechnischer Verfahren und beachtet die Methoden der Qualitätssicherung.

Er/sie wendet die Vorschriften der Lebensmittelhygiene, des Lebensmittelrechts sowie der Arbeitssicherheit unter Anwendung von ernährungsphysiologischen sowie ökonomischen und umweltbezogenen Gesichtspunkten an.

Außerdem beherrscht der Bäcker/die Bäckerin die Grundlagen der Kalkulation, Kostenrechnung und Betriebsführung.

Der Bäcker/die Bäckerin setzt sich mit Trends des Nahrungsmittelgewerbes auseinander und reagiert auf die aktuellen sowie saisonalen Marktbedürfnisse.

2. Lehrdauer + Abschluss

- > Lehrdauer: 3 Jahre
- > Abschluss: Berufsbefähigungszeugnis "Bäcker/Bäckerin"

3. Referenzierungen des Berufsbildes

Entsprechende Berufe gemäß NUP/ISTAT	6 Handwerker, Facharbeiter und Landwirte 6.5 Handwerker und Facharbeiter in der Lebensmittelherstellung, Holzverarbeitung, Textilherstellung, Bekleidungsbranche, Lederherstellung, Leder- und Fellverarbeitung und Gleichgestellte 6.5.1.2 Bäcker und Teigwarenhersteller (auf handwerklicher Basis)
Wirtschaftstätigkeiten: ATECO 2007/ISTAT	10 Herstellung von Nahrungs- und Futtermitteln 10.6 Verarbeitung von Getreide, Herstellung von Stärke und Stärkeerzeugnissen 10.7 Herstellung von Back- und Teigwaren 10.8 Herstellung von sonstigen Nahrungsmitteln 47.24.10 Einzelhandel mit Brot und Brotwaren
Der Lehrberuf wird folgendem Berufsbild des gesamtstaatlichen Verzeichnisses zugeordnet:	Fachkraft für das Nahrungsmittelgewerbe – Operatore della trasformazione agroalimentare
Zuordnung des Abschlusses zum Europäischen Qualifikationsrahmen	Niveau 3



4. Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan

1.– 3. Lehrjahr: Während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> • Der Lehrling trägt die richtige Berufsbekleidung und achtet auf die persönliche Hygiene. • Der Lehrling richtet seinen Arbeitsplatz ein und hält diesen sauber. • Der Lehrling kennt alle nötigen Rohstoffe/Arbeitsmaterialien und kann diese für die entsprechenden Arbeitsschritte bereitstellen. • Der Lehrling kann in allen Handlungsfeldern dem Ausbildungsstand angemessene Zuarbeiten leisten um selbständiges Arbeiten zu erlernen. • Der Lehrling kennt die erforderlichen Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien und hält diese ein. • Der Lehrling arbeitet und kommuniziert angemessen im Team. • Der Lehrling geht verantwortungsvoll mit Ressourcen (Zeit, Material, Mitarbeiter, Umwelt) um. • Der Lehrling kontrolliert, hinterfragt und verbessert seine Tätigkeit (Arbeitsabläufe, Ergebnisse...) und den Zeitaufwand kontinuierlich. Dabei schult er seine Fähigkeit Arbeitsprozesse logisch und folgerichtig durchzudenken. • Der Lehrling lernt nach und nach die Geräte kennen und diese verantwortungsvoll anzuwenden. Er kennt die Schutzmaßnahmen und Reinigungsvorschriften für die einzelnen Geräte. 	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Selbst)Organisation • Arbeitsmaterialien-Rohstoffe-Hilfsstoffe • Arbeitssicherheitsbestimmungen • HACCP, Hygiene und Umweltschutz • Kommunikation und Teamarbeit • Qualitätssicherung • Zeitmanagement • Umgang mit Geräten und Maschinen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teige und Massen herstellen • Teige aufarbeiten, Teiglinge und Gebäckstücke fertigen • Gärsteuerung erlernen • Backprozesse steuern • Produkte richtig lagern und verpacken • Produkte korrekt deklarieren • Lebensmittelsicherheit garantieren • aktives Zuhören üben • sich an die Gesprächsregeln halten



1. Lehrjahr		
Tätigkeiten	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
1.1 Einfache Grundteige aufarbeiten	Der Lehrling stellt einfache Grundteige her und arbeitet diese auf.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauptrohstoffe eines Teiges • Gewichtseinheiten und Rezepturberechnung <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau Verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teiglinge formen (wirken, langrollen, flechten, schwingen, rollen usw.) • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, stüpfeln, stürzen, tauchen, besprühen, Saatenstreu, bestauben, abstreichen)
1.2 Roggenmischbrote herstellen	Der Lehrling stellt Roggenmischbrote her.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale von Roggen-, Roggenmisch- und Weizenteigen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau Verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teige mit hohen Teigausbeuten verarbeiten • Teiglinge formen (wirken, langrollen, rupfen usw.) • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, stüpfeln, stürzen, besprühen, Saatenstreu, bestauben, abstreichen) • Backofen einstellen und Backprozess überwachen



		<ul style="list-style-type: none"> • Teiglinge einschießen und Brote ausbacken • Brote richtig lagern und für den Versand vorbereiten
1.3 Brezen und Laugengebäck herstellen	Der Lehrling stellt Brezen und Laugengebäck her.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren bei unsachgemäßer Verwendung von Lauge • Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit Lauge • Besonderheiten und Merkmale von Laugengebäck • Bedienung und Reinigung des Laugengerätes <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau Verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teiglinge formen (wirken, langrollen, flechten, schwingen, rollen, stüpfeln usw.) • Gärprozess überwachen • Lauge unter Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen mischen • Teiglinge kühlen • Teiglinge tauchen oder duschen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, Salz- und/oder Saatenstreu) • Backofen einstellen und Backprozess überwachen • Teiglinge einschießen und Gebäcke ausbacken • Brot und Gebäck richtig lagern und für den Versand vorbereiten



2. Lehrjahr		
Tätigkeiten	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
2.1 Teige aufarbeiten und backen	Der Lehrling arbeitet Teige auf und backt diese.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Teigarten • Methoden der Teigführung • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale von Siedegebäcken • Teigteiler, Teigteiler- und Schleifmaschinen, Wickelmaschine, kombinierte Maschinen • Sicherheitsbestimmungen und Qualitätskontrolle im Umgang mit heißem Siedefett <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teige mit hohen Teigausbeuten verarbeiten • Teiglinge formen (wirken, langrollen, rupfen usw.) • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, stüpfeln, stürzen, besprühen, Saatenstreu, bestauben, abstreichen) • Backofen/Friteuse einstellen und Backprozess überwachen • Teiglinge einschießen und Brote/Siedegebäcke ausbacken • Siedegebäcke füllen und ausgarnieren • Brote/Siedegebäcke richtig lagern und für den Versand vorbereiten
2.2 Plundergebäcke herstellen	Der Lehrling stellt Plundergebäcke her.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Hefeteige • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale von tourierten Hefeteigen • Tourieren von Hefeteigen



		<p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Füllungen herstellen • Teige teilen und/oder abwiegen • Teige von Hand und/oder maschinell tourieren • Gebäckstücke einteilen und füllen/formen • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen (besprühen, abstreichen) • Backofen einstellen und Backprozess überwachen • Teiglinge einschießen und Gebäckstücke ausbacken • Gebäckstücke ausgarnieren (aprikotieren, glasieren, filieren, dekorieren) • Gebäckstücke richtig lagern und für den Versand vorbereiten
<p>2.3 Spezialbrote/ -gebäcke herstellen</p>	<p>Der Lehrling stellt Spezialbrote und -gebäck her.</p>	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Teigarten • Methoden der Teigführung • Brüh- und Quellstück, Ölsaaten, Schalen- und Trockenfrüchte, Gewürze, Fette und Öle • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Mahlprodukte • Führung von Vorteigen und Sauerteigen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau Verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teige mit hohen Teigausbeuten verarbeiten • Teiglinge formen (wirken, langrollen, rupfen usw.)



	<ul style="list-style-type: none"> • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, stüpfeln, stürzen, besprühen, Saatenstreu, bestauben, abstreichen) • Backofen einstellen und Backprozess überwachen • Teiglinge einschießen und Brote ausbacken • Brote richtig lagern und für den Versand vorbereiten
--	---

3. Lehrjahr		
Tätigkeiten	Kompetenzen	Grundkenntnisse und Fertigkeiten
3.1 Teige und Massen aufarbeiten	Der Lehrling stellt Mürbteige sowie Produkte aus Massen her.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Mürbteige und Massen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau verwiegen • Misch- und/oder Rührmaschine bedienen • Massen rühren und anschlagen • Füllungen herstellen • Teige und Massen teilen, abwiegen, dressieren und tablettieren • Backofen einstellen und Backprozess überwachen • Massen/Mürbteige einschießen und Feingebäck ausbacken • Feingebäck ausgarnieren (aprikotieren, glasieren, filieren, dekorieren) • Feingebäck richtig lagern und für den Versand vorbereiten
3.2 Blätterteige herstellen	Der Lehrling stellt Blätterteiggebäcke her.	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Null- und Wasserteige • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale von tourierten Blätterteigen • Tourieren von Blätterteigen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezeptgenau verwiegen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Teigtemperatur messen



		<ul style="list-style-type: none"> • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Füllungen herstellen • Teige teilen und/oder abwiegen • Teige von Hand und/oder maschinell tourieren • Gebäckstücke einteilen und füllen/formen • Gärprozess überwachen • Teiglinge ausfertigen (besprühen, abstreichen) • Backofen einstellen und Backprozess überwachen • Teiglinge einschließen und Gebäckstücke ausbacken • Gebäckstücke ausgarnieren (aprikotieren, glasieren, filieren, dekorieren) • Gebäckstücke richtig lagern und für den Versand vorbereiten
<p>3.3 Gebäcke über Langzeitführung herstellen</p>	<p>Der Lehrling stellt Gebäcke über Langzeitführung her.</p>	<p>Grundkenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der verschiedenen Langzeitführungen über Kältetechnologie • Besonderheiten, Unterschiede und Merkmale der Führung von Vorteigen und Sauerteigen <p>Fertigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezepte an die Methode der Langzeitführung anpassen • Mischmaschine einstellen laut Rezeptvorgabe • Vor- und Sauerteige herstellen und führen • Teigtemperatur anpassen und einhalten • Teigruhe einhalten laut Rezeptvorgabe/Teigbeschaffenheit • Teige teilen und/oder abwiegen, von Hand und/oder maschinell • Teige mit hohen Teigausbeuten verarbeiten • Teiglinge formen (wirken, langrollen, rupfen usw.) • Prozesse der Langzeitführung mit/ohne Kältetechnologien beherrschen • Teiglinge ausfertigen und dekorieren (schneiden, stüpfeln, stürzen, besprühen, Saatenstreu, bestauben, abstreichen) • Backofen einstellen und Backprozess an die Langzeitführung anpassen • Teiglinge einschließen und Brote ausbacken • Brote richtig lagern und für den Versand vorbereiten



5. Umfang der formalen Ausbildung

1.200 Stunden Unterricht in 3 Jahren, 400 Stunden pro Schuljahr

6. Rahmenlehrplan

Die Ressorts für die deutsche und italienische Berufsbildung weisen die nachstehenden Tätigkeitsbereiche und entsprechende einschlägige Sachkenntnisse sowie Arbeitsabläufe für das Berufsbild **Bäcker/Bäckerin** aus:

Tätigkeitsbereiche	Kompetenzen
Sicherheit und Prävention	<ul style="list-style-type: none"> • sicher arbeiten, dabei die Bestimmungen für Hygiene und Umweltschutz einhalten, Gefahren für sich selbst, für andere und die Umwelt erkennen und diesen vorbeugen;
Teige und Massen	<ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Teige und Massen nach unterschiedlichen Rezepturen und Methoden aufarbeiten; • Roggenmischeige herstellen und dabei besondere Qualitätsmerkmale berücksichtigen; • verschiedene Brote herstellen; • auf Grundlage einer fachgerechten Planung Gebäcke auch über Langzeitführung herstellen;
Brot und Gebäck	<ul style="list-style-type: none"> • Spezialgebäck herstellen; • Plunder und Blätterteiggebäcke nach verschiedenen Rezepturen herstellen; • Laugengebäck und Laugenbrezeln handwerklich herstellen.

Die weitere Aufgliederung der Kompetenzen und der dazugehörenden Fertigkeiten und Grundkenntnisse, so wie von den Rahmenrichtlinien vorgesehen (Beschluss der Landesregierung vom 16.07.2012, Nr. 1095), wird von der deutschen beziehungsweise der italienischen Berufsbildung gemäß ihren didaktischen Konzepten vorgenommen: in der deutschen Berufsbildung im Rahmen des Lernfeldkonzeptes, in der italienischen Berufsbildung im Rahmen von Modulen.

Über die berufsfachlichen Kompetenzen hinaus, die für die einzelnen Lehrberufe vorgesehen sind, wird die Entwicklung der staatsbürgerlichen und der für das lebenslange Lernen maßgeblichen Schlüsselkompetenzen gewährleistet (Ministerialdekret 139/2007).