Backtechnologie (Lehrberuf)

BERUFSBESCHREIBUNG

Backtechnologinnen und -technologen stellen Backwaren wie Brot, Semmeln, Gebäck her. Dazu wählen sie die erforderlichen Roh- und Hilfsstoffe aus, mischen bzw. kneten den benötigten Teig (Teigherstellung), geben ihm eine bestimmte Form (Tafelarbeit) und backen die geformten Teigstücke (Ofenarbeit). Backtechnologinnen und -technologen bedienen und überwachen dabei vor allem automatisierte (digitale) Maschinen- und Anlagen (z. B. Semmel- und Brotstraßen) und greifen bei Störungen ein.

Sie sind außerdem in der Entwicklung neuer Rezepturen und Optimierung von Arbeitsprozessen tätig. Sie arbeiten dazu beispielsweise an Laboruntersuchungen mit und führen Backversuche durch, um die Einflüsse verschiedener Faktoren auf die Backqualität festzustellen. Sie arbeiten im Team mit ihren Kolleginnen und Kollegen, mit Bäcker*innen und mit anderen Fachkräften der Lebensmittelerzeugung und sind sowohl in kleinen und mittleren gewerblichen Bäckereien wie auch in Betrieben der Brot- und Backwarenindustrie tätig.

Ausbildung

Die Ausbildung erfolgt als **Lehrausbildung** (= Duale Ausbildung). Voraussetzung dafür ist die Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht und eine Lehrstelle in einem Ausbildungsbetrieb. Die Ausbildung erfolgt überwiegend im **Ausbildungsbetrieb** und begleitend dazu in der **Berufsschule**. Die Berufsschule vermittelt den theoretischen Hintergrund, den du für die erfolgreiche Ausübung deines Berufs benötigst.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Teigmischungen für verschiedene Brotsorten händisch und maschinell herstellen: Mehl sieben und wiegen, mit Wasser, Gewürzen und Zusatzstoffen vermischen
- die Teigmischungen in der Knetmaschine kneten und den Teig ruhen lassen
- die Teige zu Brot, Semmeln, Salzstangerln u. a. Backwaren formen
- die Schleifmaschine bedienen (diese zerteilt den Teig in gleich große Stücke)
- Füllungen für Feinbackwaren herstellen (Strudel, Kipferl, Krapfen usw.)
- die Backstücke auf gefettete Bleche auflegen, die in Metallgestänge gehängt und anschließend in Gärkammern gebracht werden
- das Backgut in vorgeheizte Backöfen einschieben und Backvorgang kontrollieren
- das Backgut aus dem Ofen entnehmen, sortieren und in Körbe schlichten
- digital gesteuerte Anlagen führen; Mess-, Steuerungs- und Regelungseinrichtungen der Anlagen bedienen und überwachen
- Analyseergebnisse zur Mehl- und Teigrheologie (Formbarkeit und Fließeigenschaften, Fallzahl, Säure, pH-Wert usw.) lesen und daraus ableiten, wie die Produktionsanlagen in Hinblick auf Rezepturen eingestellt werden müssen
- bei der Entwicklung neuer Rezepturen und Produkte mitarbeiten
- Backversuche durchführen, um die Einflüsse verschiedener Faktoren auf die Gebäckqualität zu prüfen
- die Geräte und Maschinen sorgfältig reinigen und für den nächsten Produktionsprozess vorbereiten
- die Qualität sowohl der Roh- und Hilfsstoffe als auch der fertigen Erzeugnisse regelmäßig überprüfen
- Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen durchführen

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- gute körperliche Verfassung - Stehen
- guter Geschmackssinn
- Unempfindlichkeit gegenüber Gerüchen

- Anwendung und Bedienung digitaler Tools
- Ernährungskompetenz
- gestalterische Fähigkeit
- handwerkliche Geschicklichkeit

- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit

- Aufmerksamkeit
- Ausdauer / Durchhaltevermögen
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungsfähigkeit

- Hygienebewusstsein
- Infektionsfreiheit

- Kreativität
- Prozessverständnis
- systematische Arbeitsweise

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft