

## 1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(1)</sup>

### Lehrabschlussprüfungszeugnis Backtechnologie

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(2)</sup>

<sup>(2)</sup> Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen sowie Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)
- Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe
- Abmessen und Abwägen von Roh- und Hilfsstoffen gemäß Rezepturen
- Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen
- Herstellen und Aufbereiten (z. B. Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung
- Steuern und Überwachen des Gärvorganges, der Teiglockerung und der Teigruhe
- Maschinelles Formen und Handformen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)
- Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren (Feingebäck)
- Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)
- Lagern, Kühlen und Tiefkühlen von Backprodukten
- Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Anlagen
- Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
- Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen sowie Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung
- Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei wie z. B. beim Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.
- Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (z. B. Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.) sowie Mitarbeiten bei Preiskalkulationen
- Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards
- sprach- und fachgerechte Ausdrucksweise in Wort und Schrift sowie Anwendung der berufsbezogenen Fremdsprache

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND <sup>(3)</sup>

### Tätigkeitsfelder:

Einsatz u. a. in Großbetrieben der Brot- und Backwarenindustrie und Bäckereien (Klein- und Mittelbetriebe)

<sup>(3)</sup> Falls gegeben

### (\*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf den Beschluss (EU) 2018/646 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Mai 2018 über einen gemeinsamen Rahmen für die Bereitstellung besserer Dienste für Fertigkeiten und Qualifikationen (Europass).

Weitere Informationen zu Europass finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und [www.europass.at](http://www.europass.at)

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

|  |  |
|--|--|
| <b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b><br><br>Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer<br>(Adresse siehe Zeugnis)   | <b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b><br><br>Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort  |
| <b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b><br><br>NQR/EQR 4<br>ISCED 35   | <b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b><br><br>Gesamtkalkül:<br>Mit Auszeichnung bestanden<br>Mit gutem Erfolg bestanden<br>Bestanden<br>Nicht bestanden  |
| <b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b><br><br>Zugang zur Berufsreifeprüfung oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige.<br>Zugang zum fachbezogenen Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert. | <b>Internationale Abkommen</b><br><br>Zwischen Deutschland, Ungarn, Südtirol und Österreich gibt es internationale Abkommen über die gegenseitige automatische Anerkennung von Lehrabschlussprüfungen und anderen berufsbezogenen Abschlüssen.<br>Auskünfte zu den gleichgestellten Lehrberufen erteilt das Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort. |
| <b>Rechtsgrundlage</b><br>1. Backtechnologie-Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 188/2019 (Ausbildung im Betrieb)<br>2. Rahmenlehrplan (Ausbildung in der Berufsschule)  |  |

|  |
|--|
| <b>6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES</b>   |
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ausbildung im Rahmen der vorgegebenen Backtechnologie-Ausbildungsordnung sowie des Berufsschullehrplans. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung nach Zurücklegung der für den Lehrberuf festgesetzten Lehrzeit. Zweck der Lehrabschlussprüfung ist es festzustellen, ob sich der Lehrling die im betreffenden Lehrberuf erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse angeeignet hat und in der Lage ist, die dem erlernten Lehrberuf eigentümlichen Tätigkeiten selbst fachgerecht auszuführen.</li> <li>2. Zulassung zur Lehrabschlussprüfung gem. § 23 Abs. 5 Berufsausbildungsgesetz i.d.g.F. Ein/e Prüfungswerber/in kann ohne Absolvierung einer formellen Lehrlingsausbildung zur Lehrabschlussprüfung antreten, wenn er/sie das 18. Lebensjahr vollendet hat und glaubhaft macht, dass die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch eine entsprechend lange, einschlägige praktische Tätigkeit, Anlern-tätigkeit oder durch den Besuch entsprechender Kursveranstaltungen etc. erworben wurden.</li> </ol>  |
| <b>Zusätzliche Informationen</b><br><br><b>Zugang:</b> Erfüllung der 9-jährigen Schulpflicht<br><br><b>Ausbildungsdauer:</b> 3,5 Jahre<br><br><b>Ausbildung im Betrieb:</b> Die Ausbildung im Betrieb umfasst $\frac{4}{5}$ der Gesamtausbildungszeit. Ziel der Ausbildung ist die Vermittlung qualifizierter berufsspezifischer Fertigkeiten und Kenntnisse gemäß § 2 der Ausbildungsordnung BGBl. II Nr. 188/2019 (vgl. das oben ausgeführte Berufsprofil).<br><br><b>Ausbildung in der Berufsschule:</b> $\frac{1}{5}$ der Gesamtausbildungszeit ist für die schulische Ausbildung vorgesehen. Die Berufsschule hat die Aufgabe, den Lehrlingen grundlegende theoretische Kenntnisse zu vermitteln, ihre betriebliche Ausbildung zu ergänzen sowie ihre Allgemeinbildung zu erweitern.<br><br><b>Weitere Informationen:</b> (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: <a href="http://www.zeugnisinfo.at">http://www.zeugnisinfo.at</a> und <a href="http://www.bildungssystem.at">http://www.bildungssystem.at</a><br><br><b>Nationales Europasszentrum:</b> <a href="mailto:europass@oead.at">europass@oead.at</a><br>Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien |