



**LEBE DEIN
TALENT**

WERDE BÄCKERLEHRLING



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.



**HAST DU INTERESSE AN
LEBENSMITTEL UND AN DER
ENTWICKLUNG NEUER
PRODUKTE?**

**BIST DU
HANDWERKLICH GESCHICKT
UND KREATIV?**

**HAST DU AUCH
EINE AFFINITÄT
ZUR TECHNIK?**

**... dann ist
eine Lehre in
einer Bäckerei
die richtige
Wahl für dich!**



LEHRE: REIN INS LEBEN!

Lehre ist erwachsen
werden ohne Umwege:

- im Team und im Betrieb
- mit eigener Verantwortung
- mit eigenem Geld



JOBEINSTIEG STATT SCHULALLTAG!

Lehre ist Lernen auf besondere Weise:
praxisorientiert und gleich im Job.



EINKOMMEN STATT TASCHENGELD!

Leistung bringen die honoriert wird.



FACHKARRIERE STATT AKADEMIKERSCHWEMME

Lehre eröffnet alle Chancen: von der
Meisterkarriere bis zu Selbstständigkeit.



SO GEHT LEHRE NOCH

Lehre UND Matura – Der praktische
Wert einer Lehre, der Bildungswert
einer Matura: Lehre mit Matura oder
Lehre nach Matura.

WAS MACHT EIN BÄCKER EIGENTLICH?

- Mit den eigenen Händen Produkte schaffen, die die Wünsche der Kunden erfüllen und den Besuch in der Bäckerei zu einem Kauf-erlebnis gestalten.
- Bestellungen, Prüfung, Abmessung/Abwägung von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren.
- Herstellung und Aufbereitung von Teigen.
- Formen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren.
- Herstellung von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren.



Sophie Hintsteiner

Bäckerlehrling im 1. Lehrjahr

„Für mich ist das Schönste am Bäckerberuf, dass ich meine Kreativität ausspielen kann und dass man schnell sieht, was man Gutes hergestellt hat. Sehr verlockend ist natürlich auch der gute Duft in der Backstube und die vielen verschiedenen köstlichen Backwaren.“



Mario Rinder

Bäcker- und Konditorlehrling im 4. Lehrjahr

„Ich will Bäcker werden, weil dieser Beruf sehr vielfältig und interessant ist. Am besten gefällt mir, dass man jeden Tag etwas Neues dazulernt und ich immer vor neuen Herausforderungen stehe, die meinen Berufsalltag nie langweilig werden lassen.“

WANTED



DUALE AUSBILDUNG DIE KOMBI AUS ARBEIT UND SCHULE

Dauer: Dreijährige, duale Ausbildung

Ausbildung: Pro Lehrjahr 42 Wochen im Betrieb,
10 Wochen in der Berufsschule

Ausbildungsstätten: Praxisausbildung im Lehrbetrieb,
fachliche Ausbildung in der
Landesberufsschule

Ziel: Erwerb fachlicher Kenntnisse und
Fertigkeiten, Persönlichkeitsbildung

Abschluss: Theoretische und praktische
Lehrabschlussprüfung

Weiterführende
Ausbildung: Meisterin und Meister

Zusatzausbildung: Interessiert dich auch die Herstellung
von Torten, Konditorbackwaren,
Zuckerwaren, Obsterzeugnissen und
Schokoladewaren, dann hast du
die Möglichkeit zu einer **Doppellehre
Bäcker & Konditor** mit einer Dauer
von insgesamt vier Jahren.

NEUGIERIG GEWORDEN?

Nähere Infos findest du unter
www.lehre-respekt.at

Mit dem Self-Check findest du heraus,
ob sich deine Interessen mit dem
Lehrberuf des Bäckers decken.

Mit dem Scan des
QR-Codes kommst
du direkt zum
Self-Check.



LEHRE! WEIL ES IM LEBEN PROFIS BRAUCHT!

WILLST DU DIREKT MIT BÄCKERLEHRLINGEN ÜBER IHREN BERUF SPRECHEN?

Dann melde dich bei uns und wir
werden dich mit Lehrlingen aus
deiner Region vernetzen.

Schreib ein Mail an den Berufs-
zweig der Bäcker/WKNÖ:
dienstleister.nahrung@wknoe.at
oder an unsere PR-Agentur
Serendipity: presse@serendipity.ag



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.