



LEHRBERUF BÄCKER/-IN

**Mit Mut und Mehl,
Herz, Hirn und Hand...**

...wirst Du Teil einer der angesehensten Innungen des Landes. In drei Jahren Lehrzeit legst Du den Grundstock zu einem sicheren Beruf bis hin zum selbständigen Unternehmer, Backstubenleiter, Backmeister und Chef der 350 Grad.



Erstes Lehrjahr

Bei den Salzburger Bäckern gibt es eine Redewendung: „Nur ein Feigling bäckt einen Teigling!“ Deshalb startet die Ausbildung bei den Salzburger Handwerksbäckern dort, wo alles beginnt: bei den Rohstoffen. Wenn ein Bäcker seinen Teig berührt, hat er sofort unzählige Informationen über den Teig, dessen Temperatur, die Festigkeit und die Reife. Dieses Gespür zu bekommen dauert Jahre und dafür wird im ersten Lehrjahr der Grundstein gelegt. Und Du wirst Dein erstes Mohnflesslerl flechten.

Gehalt:
EUR 527,85



Drittes Lehrjahr

Jetzt wirst Du fast Dein eigener Chef. Du kannst schon selbstständig Zusammenwiegen und sämtliche Backwaren eigenständig produzieren. Gleichzeitig hat sich Dein Gespür für die Rohstoffe und den Teig soweit entwickelt, dass Du eigenständig Qualitätskontrollen übernehmen kannst. Bei der ersten Veredelung von Feinbackwaren kannst Du richtig kreativ werden. Gleichzeitig findet der junge Bäcker jetzt die Routine für sein Handwerk

Gehalt:
EUR 951,78



Zweites Lehrjahr

Jetzt machst Du Dich an Deine ersten Feinbackwaren und Dein erstes Plundergebäck, den Blätterteig für Schaumrollen, feinen Hefeteig für die Krapfen und das Biskuit für Rouladen und Torten. Den ersten Sauerteig für das Roggenbrot. Ein Sauerteig, der oft über Generationen weiter gegeben wird. Außerdem lernst Du die ersten Vorteigzubereitungen kennen. Daraus machst Du Dein erstes Weizengebäck. Dann wirst Du lernen den Ofen zu beschicken, das heißt, die Backwaren in den Ofen zu schieben und den Backprozess zu überwachen. Dann bist Du der Chef über 350 Grad.

Gehalt:
EUR 670,20



Meisterlehre

Dein Weg in die Selbständigkeit. Der Meistertitel in einem der angesehensten Berufe Salzburgs ist etwas ganz besonderes. Mit dem Meistertitel erhältst Du den Ritterschlag unter den Bäckern und darfst das Feuer der Bäckerkunst an die nachfolgenden Generationen weitergeben.

DIE WICHTIGSTEN DREI JAHRE DEINES LEBENS UND DEINER ZUKUNFT

GEHEIMTIPP:

Bei einer
Doppellehre
(alle 4 Jahre im
selben Betrieb als
Bäcker/Konditor)
gibt es im
4. Lehrjahr
€1.044,26



...UND BALD VON DIR!

Unsere jungen Wilden – die Lehrlinge der Salzburger Bäckerinnung – erlernen ihr Handwerk in den Meisterbetrieben der Wirtschaftskammer Salzburg. Das beginnt beim Korn, geht über den Teig bis hin zum fertigen Backwerk.

Ein jahrhundertealtes Handwerk, das von Bäckergeneration zu Bäckergeneration verbessert und weitergegeben wird. Handwerk ist Handarbeit und nicht das Aufbacken tiefgefrorener Teiglinge.



SCAN ME



+43 (0)662 88 88 281



lebensmittelgewerbe@wks.at



www.salzburgerbäcker.at

IMPRESSUM

LEBENSMITTELGEWERBE
LANDESINNUNG BERUFSGRUPPE
DER BÄCKER

Julius-Raab-Platz 1
A-5027 Salzburg