



Wir machen **KÖNNEN** sichtbar.

www.tcc.or.at

Backtechnologie (Lehrberuf) - Lehrzeit: 3 1/2 Jahre

English: Bakery Technology

Berufsbeschreibung:

Backtechnologinnen und -technologe 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 -technologe 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.

Arbeits- und Tätigkeitsbereiche:

Backtechnologinnen und -technologe arbeiten sowohl in gewerblichen Bäckereien (Klein- und Mittelbetriebe) wie auch in Großbetrieben der Brot- und Backwarenindustrie und steuern und überwachen dort teil- und vollautomatisierte Produktionsprozesse.

Sie stellen nach Rezept verschiedene Backwaren und Brotsorten wie z. B. Roggenbrot, Mischbrot, Weizenbrot oder Spezialbrote (z. B. diverse Vollkornbrotsorten) her. Sie formen und backen Semmeln und Formgebäck, Feinbackwaren, Kuchen, Dauerbackwaren wie Zwieback, Hart- und Weichkekse, Salz- und Käsegebäck oder diverse Striezel. Spezielle Arbeitsbereiche sind außerdem z. B. Biobackwaren oder Diätbackwaren.

Backtechnologinnen und -technologe arbeiten bei der Entwicklung neuer Rezepturen und Produkte mit. In Labors analysieren sie die Zusammensetzung von Rezepten, berechnen die für die Herstellung der neuen Produkte erforderlichen Mengen und führen Backversuche durch, um die Einflüsse verschiedener Faktoren (Hitze, Backdauer, Zutaten usw.) auf die Gebäckqualität zu prüfen. Sie arbeiten auch daran, die geeignete Arbeitschronologie (Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte) für neue Produkte zu entwickeln und analysieren und optimieren bestehende Herstellungsprozesse. Außerdem arbeiten sie an Preisberechnungen für neue Produkte mit.

Im Herstellungsprozess wählen sie die Rezepturen und verschiedenen Zutaten aus (Roh- und Hilfsstoffe wie Mehl, Wasser, Eier, Hefe, Backmittel, Milch, Salz, Zucker, Honig, Früchte, Gewürze usw.), wägen und messen diese gemäß den Rezepturen ab und stellen die Teige her, die sie dann weitgehend maschinell zu den verschiedenen Backwaren formen. Die Backtechnologinnen und -technologe überwachen den Gärvorgang, die Teiglockerung und Teigruhe. Sie stellen Überzüge und Füllungen für die Backwaren her, backen das Brot und Gebäck und glasieren, füllen, zuckern die fertigen Backwaren und das Feingebäck. Anhand von Analyseergebnissen zur Mehl- und Teigrheologie (betrifft z. B. die Formbarkeit und Fließeigenschaften, Fallzahl, Säure, pH-Werte der Teige) stellen sie die teil- und vollautomatisierten Produktionsanlagen an und überwachen die Produktionsprozesse. Bei Störungen und Fehlern greifen sie rasch ein und beheben einfache Probleme selbst oder verständigen die notwendigen Spezialistinnen und Spezialisten. Im automatisierten Herstellungsprozess kommen beispielsweise digital gesteuerte Knet- und Rührmaschinen, vollelektronische Backöfen und halb- oder vollautomatisierte Semmel- und Brotstraßen zum Einsatz, die von den Backtechnologinnen und -technologe eingerichtet und gesteuert werden, mit den Teigen beschickt und laufend überwacht werden.

Die fertigen Produkte müssen sachgerecht gelagert und verpackt und die eingesetzten Maschinen und Geräte sorgfältig gereinigt und gepflegt werden. Bei allen ihren Arbeiten achten Backtechnologinnen und -technologe genau auf die Einhaltung von Sicherheits- und Hygienevorschriften.

Bei kleineren Bäckereien werden die frischen Produkte in der hauseigenen Bäckerei oder Konditoreien und über den lokalen Lebensmittelhandel oder auch an die lokale Hotellerie und Gastronomie verkauft. Im Bereich der industriellen Produktion werden die Waren von Lieferanten an unterschiedliche Geschäftsstellen ausgeliefert.

Alle aktuellen Informationen zum Thema Berufsorientierung finden Sie auf unserer Website www.tcc.or.at **Schulen & Jugendliche / Tipps und Links.**