Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung: BäckerIn

INHALT

Kurzinfo . . . 1
Ausbildungsbeschreibung . . . 2
Ausbildungsinstitute . . . 2
Berufe nach Abschluss . . . 2
Impressum . . . 2

KURZINFO

Nach Absolvierung des Vorbereitungslehrgangs auf die a.o. LAP haben die TeilnehmerInnen sich eine fundierte Grundausbildung des Bäckerhandwerks erarbeitet und sind gut auf den theoretischen und praktischen Teil der a.o. LAP vorbereitet. (Quelle: WIFI Wien)

Ausbildungsart	a.o. Lehrabschluss
Dauer	160 LE
Form	Berufsbegleitend
Voraussetzungen	Der Kurs steht allen Interessierten offen. Für den Antritt zur Lehrabschlussprüfung sind formal folgende Voraussetzungen zu erfüllen: • Vollendung des 18. Lebensjahres zum Zeitpunkt der Prüfung • Nachweis von einschlägiger Berufspraxis von 1,5 Jahren bzw. im Umfang der halben Lehrzeit (detaillierte Info dazu erteilt die Lehrlingsstelle)
Zielgruppe	• alle Interessierten, die als BäckerIn arbeiten wollen • alle, die zur a.o. LAP für BäckerInnen antreten wollen. • MitarbeiterInnen von Bäckereien, die noch keine Fachausbildung absolviert haben. • KöchInnen und ZuckerbäckerInnen, die sich eine Zusatzqualifikation als BäckerIn erarbeiten möchten. • QuereinsteigerInnen, die den Beruf BäckerIn erlernen möchten. • alle, die professionell backen lernen wollen.
Kosten	EUR 2.365,00
Abschluss	Teilnahmebestätigung
Berechtigung	Antritt zur Lehrabschlussprüfung bei der zuständigen Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammern - bei erfolgreichem Abschluss Berechtigung zur Berufsausübung

Gruppe	Lehre: Die Lehre ist eine duale Berufsausbildung, die sehr praxisorientiert überwiegend in einem Betrieb und zu einem kleineren Teil in der Berufsschule erfolgt. Im Lehrbetrieb erlernt der Lehrling den gewählten Beruf anhand der praktischen Arbeit. In der Berufsschule wird das Allgemeinwissen vertieft und theoretisches Hintergrundwissen für den gewählte Beruf vermittelt. Mit dem Modell "Lehre mit Matura" können Lehrlingen bereits während ihrer Lehrausbildung die Matura (Berufsreifeprüfung) ablegen.
URL	https://www.wifiwien.at/kurs/74271x-baecker-vorbereitung-auf-die-ausserordentliche-lehrabschlusspruefung

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Inhalte - Überblick:

- Rohstoffkunde
- Maschinenkunde
- Unfallverhütung
- Fachrechnen
- Kodex-Bestimmungen (Lebensmittelkodex)
- Hygiene
- Herstellung von österreichischen Bäckereiprodukten
- Erarbeitung eines Schaustücks für die a.o. LAP

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Wien

WIFI Wien

Adresse: 1180Wien, Währinger Gürtel97
Telefon: +43 (0)1 / 476 77 -5555
Webseite: https://www.wifiwien.at/

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- BäckerIn

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 14.10.26
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!