

**QUALITÄT** in der Lehre



# Ausbildungsleitfaden Backtechnologie

# Impressum

## Medieninhaber und Herausgeber

ibw  
Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft  
Rainergasse 38, 1050 Wien  
www.ibw.at

## Redaktionsteam

Roswitha Hinterstein, Andrea Liebhart, Petra Stöhr, Markus Müllner, Stefanie Pavlovic, Birgit Worm,  
Josef Wallner, Bernadette Hutter, Michaela LaMarca

## Projektmitarbeit

Rebeka Erdö

## Grafik

Alice Gutleederer, www.designag.at

## Fachliche Unterstützung und Fotomaterial

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – Bundesverband der Bäcker  
Gewerkschaft PRO-GE  
Wiener Fachausschuss Bäcker  
Ankerbrot GmbH & Co KG  
Bäckerei Bruckner GmbH  
Bäckerei-Konditorei Margreiter e.U.  
Bäckerei Josef Schrott  
Bäckerei Steiner GmbH  
Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik  
Österreichisches Rotes Kreuz  
Honeder Naturbackstube GmbH  
Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH  
Schwanenbäckerei Fitz  
Szihn GmbH

Coverfotos: shutterstock.com/Dusan Petkovic, shutterstock.com/wavebreakmedia

Wien, Juni 2020  
ISBN 978-3-903310-32-2

## Bitte zitieren Sie diese Publikation wie folgt:

ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft (Hg.):  
Ausbildungsleitfaden Backtechnologie. Wien 2020



# Inhalt

Der Ausbildungsleitfaden	7
Hilfreiche Websites	8
<b>TOOL 1: VORBEREITUNG AUF DIE LEHRLINGSAUSBILDUNG</b>	<b>9</b>
Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings	10
Die Lehrlingssuche	14
Die Lehrlingsauswahl	25
Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf	27
Ausbildung im Betrieb	36
Ausbildung in der Berufsschule	44
<b>TOOL 2: ERFOLGREICH AUSBILDEN</b>	<b>51</b>
Inhalt Tool 2	52
Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld	54
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten	78
Arbeitsvorbereitung	85
Herstellung von Backerzeugnissen	92
Backtechnologie	109
<b>TOOL 3: ABSCHLUSS DER LEHRZEIT &amp; DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG</b>	<b>113</b>
Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung	114
Anmeldung zum Antritt zur LAP	115
Betriebliche Unterstützung zur LAP	116
Vorbereitung auf die LAP	116
Vorbereitungsunterlagen für die LAP	117
Beurteilung der LAP	120
Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP	121
Wiederholung der LAP	121
Verhinderung bei der LAP	121
Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP	122
<b>TOOL 4: KARRIERE</b>	<b>123</b>
Karrierperspektiven nach der Ausbildung	124
Weiterbildung im Bäckerhandwerk	126
<b>ANHANG</b>	<b>127</b>
Ausbildungsordnung Backtechnologie	128

# Der Ausbildungsleitfaden

## Die praktische Hilfe für die Ausbildung im Lehrbetrieb

Mit dem Ausbildungsleitfaden wollen wir die gesetzlichen Inhalte in einer praxisgerechten, leicht verständlichen Sprache darstellen.

### AN WEN RICHTET SICH DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN?

Er richtet sich an alle an der Lehrausbildung beteiligten Personen, wie Ausbilderinnen und Ausbilder, Personalverantwortliche, Betriebsrätinnen und Betriebsräte, Lehrstellenberaterinnen und Lehrstellenberater, Eltern und Lehrlinge.

### WIE IST DIESER AUSBILDUNGSLEITFADEN AUFGEBAUT?

<b>Tool 1</b>	<b>Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vorgehensweise bei der erstmaligen Aufnahme von Lehrlingen</li><li>■ Tipps für die Auswahl von Lehrstelleninteressenten</li></ul>
<b>Tool 2</b>	<b>Erfolgreich ausbilden</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vorgehensweise bei der Ausbildung von Lehrlingen</li><li>■ Tipps und Best-Practice-Beispiele von erfahrenen AusbilderInnen</li></ul>
<b>Tool 3</b>	<b>Abschluss der Lehrzeit &amp; die Lehrabschlussprüfung (LAP)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Inhalte und Ablauf der LAP</li><li>■ Tipps für die Vorbereitung auf die LAP</li></ul>
<b>Tool 4</b>	<b>Karriere</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Karriereperspektiven nach der erfolgreichen LAP</li><li>■ Weiterbildung</li></ul>

Wir danken allen Unternehmen, die uns praktische Beispiele zur Verfügung gestellt und mit Tipps aus der Ausbildungspraxis dazu beigetragen haben, diese Unterlage zu erstellen.

#### Hinweis

Die Entwicklung dieses Ausbildungsleitfadens erfolgte mit Unterstützung von Groß-, Mittel- und Kleinbetrieben aus mehreren Bundesländern. Der Ausbildungsleitfaden und die angeführten Best-Practice-Beispiele sollen als Orientierung und Anregung dienen. Diese können je nach betrieblichen Anforderungen individuell angepasst werden.

# Hilfreiche Websites

AKTUELLE INFORMATIONEN ZUR LEHRLINGSAUSBILDUNG  
FINDEN SIE AUF FOLGENDEN WEBSITES:



**Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort**

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System.html>



**Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe – Bundesverband der Bäcker**

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/start.html>



**Wiener Fachausschuss Bäcker**

<https://www.meinfachausschuss.wien/baecker/>



**Wirtschaftskammer Österreich**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/start.html>



**Gewerkschaft PRO-GE**

<https://www.proge.at/>



**Arbeiterkammern**

<https://wien.arbeiterkammer.at/beratung/bildung>



**Qualität in der Lehre**

<https://www.qualitaet-lehre.at>



**Lernunterlagen zur Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung**

<https://www.lap.at>



**Plattform für AusbilderInnen**

<https://www.ausbilder.at>



**Dieser Ausbildungsleitfaden steht auch zum Download zur Verfügung:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/>

<https://www.ausbildungsleitfaden.at>



# Tool 1

## Vorbereitung auf die Lehrlingsausbildung

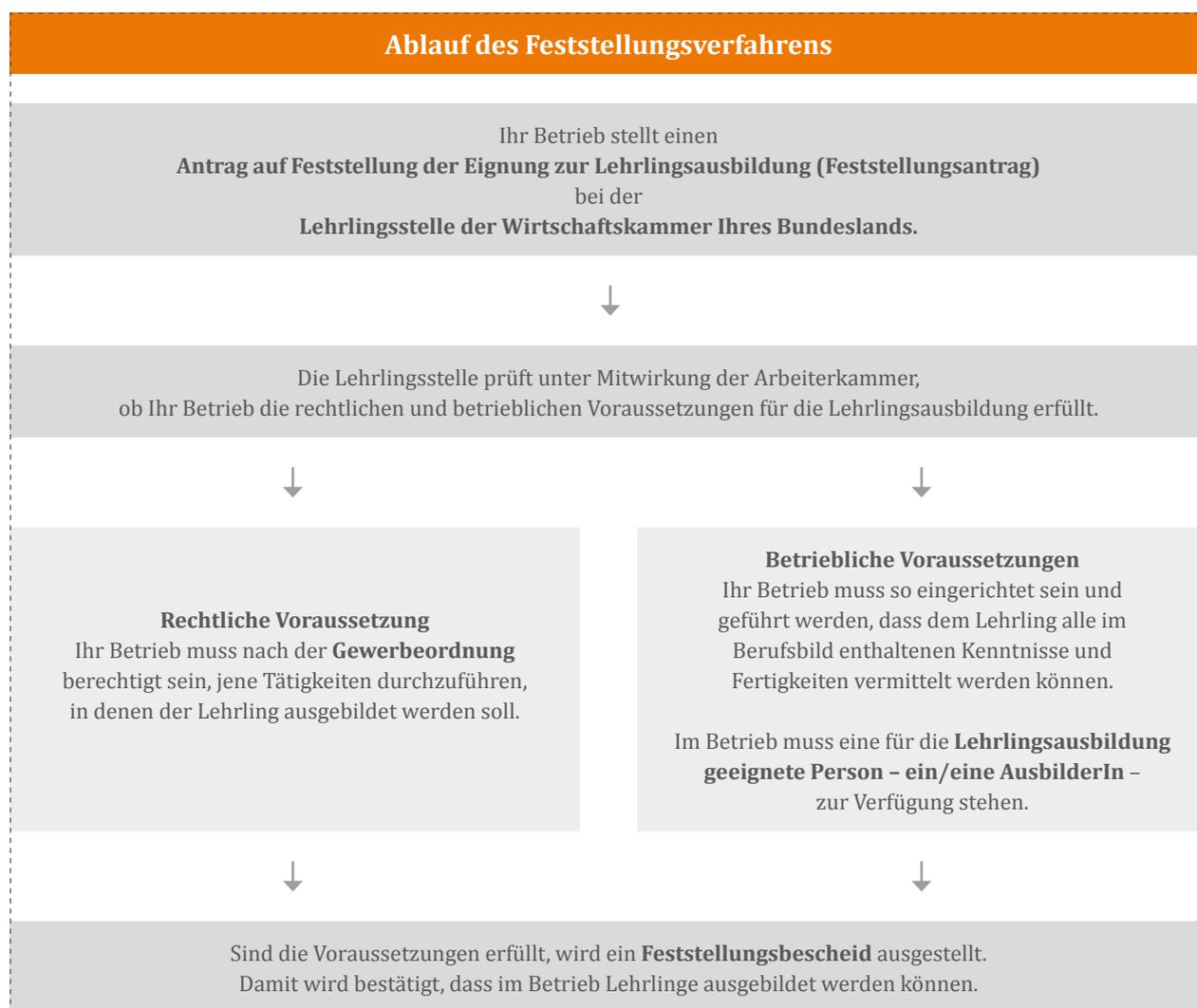
# Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings

Möchten Sie erstmalig einen Lehrling ausbilden, dann gehen Sie wie folgt vor:



## SCHRITT 1: IHR BETRIEB WIRD ZUM LEHRBETRIEB

Jeder Betrieb, der Lehrlinge ausbilden möchte, muss ein Feststellungsverfahren durchlaufen:



## Hinweise

- Das **Formular für den Feststellungsantrag** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.
- Der **Feststellungsbescheid** ist nur vor der Aufnahme des ersten Lehrlings im jeweiligen Lehrberuf notwendig. Wird mehr als ein Lehrberuf ausgebildet, ist für jeden Beruf ein Feststellungsbescheid erforderlich (Ausnahme: verwandte Lehrberufe -> Ist bereits ein Feststellungsbescheid für die Ausbildung im Lehrberuf Bäckerei vorhanden, benötigt es für die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie keinen neuen Bescheid).
- Die **Betriebsgröße** ist für die Lehrlingsausbildung **nicht entscheidend**. Auch ein Einpersonunternehmen kann Lehrlinge ausbilden, wenn sowohl die Betreuung der Lehrlinge als auch die sachgemäße Ausbildung gewährleistet sind.
- Der Feststellungsantrag ist **gebührenfrei**.
- Stellen Sie keinen Lehrling ein, bevor Sie einen **positiven Feststellungsbescheid** erhalten haben.
- Die betriebliche Ausbildung ist für den Lehrberuf Backtechnologie in der **Ausbildungsordnung** gesetzlich geregelt. Mehr Informationen zur Ausbildungsordnung finden Sie auf Seite 36.
- Die rechtlichen Grundlagen für die Lehrlingsausbildung sind im **Berufsausbildungsgesetz (BAG)** festgelegt. Für Lehrlinge, die das 18. Lebensjahr noch nicht vollendet haben, kommt auch das **Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG)** zur Anwendung. Einen Überblick über die **gesetzlichen Schutzbestimmungen** für Lehrlinge finden Sie auf Seite 29.

Wenn Sie Fragen haben:

- **Lehrstellenberaterinnen und Lehrstellenberater der Wirtschaftskammern** beraten und unterstützen Betriebe. Vereinbaren Sie einen Besuch bei der Lehrstellenberatung:  
<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrlingsstellen-der-Wirtschaftskammern.html>
- Umfangreiche Informationen finden Sie in der „**Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe**“ der **Wirtschaftskammern**:  
<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html>
- Auch der **Online-Ratgeber der Wirtschaftskammer** gibt Antworten:  
<https://www.lehrling.wkoratgeber.at>

## SCHRITT 2: LEHRLINGSAUSBILDERIN ODER LEHRLINGSAUSBILDER WERDEN

Ausbilderin oder Ausbilder kann der Lehrberechtigte (InhaberIn des Gewerbes) oder eine Mitarbeiterin bzw. ein Mitarbeiter sein.

Wie wird man Ausbilderin oder Ausbilder?



### Hinweise

- Voraussetzung für die Zulassung zu einem Ausbilderkurs ist die **Vollendung des 18. Lebensjahrs**.
- Sie können Lehrlinge aufnehmen, auch wenn Sie oder Ihre Mitarbeiterin bzw. Ihr Mitarbeiter die Ausbilderqualifikation noch nicht besitzen. Dies kann **innen 18 Monaten** ab Rechtskraft des Feststellungsbescheids **nachgeholt** werden.
- Die Ausbilderprüfung ist das **vierte Modul aller Meisterprüfungen**.
- Bei der Einstellung mehrerer Lehrlinge sind **Verhältniszahlen** zu beachten: Im Berufsausbildungsgesetz ist das Verhältnis zwischen der Anzahl der Lehrlinge und der Anzahl der Ausbilderinnen und Ausbilder genau festgelegt.
- Bei **Fragen** steht Ihnen die **Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands** zur Verfügung.

WWW



#### Informationen zur Ausbilderprüfung:

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Ausbilderpruefung1.html>

#### Folgende Prüfungen ersetzen die Ausbilderprüfung bzw. den Ausbilderkurs (Ausbilderprüfungsersatzverordnung – BMDW):

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html>

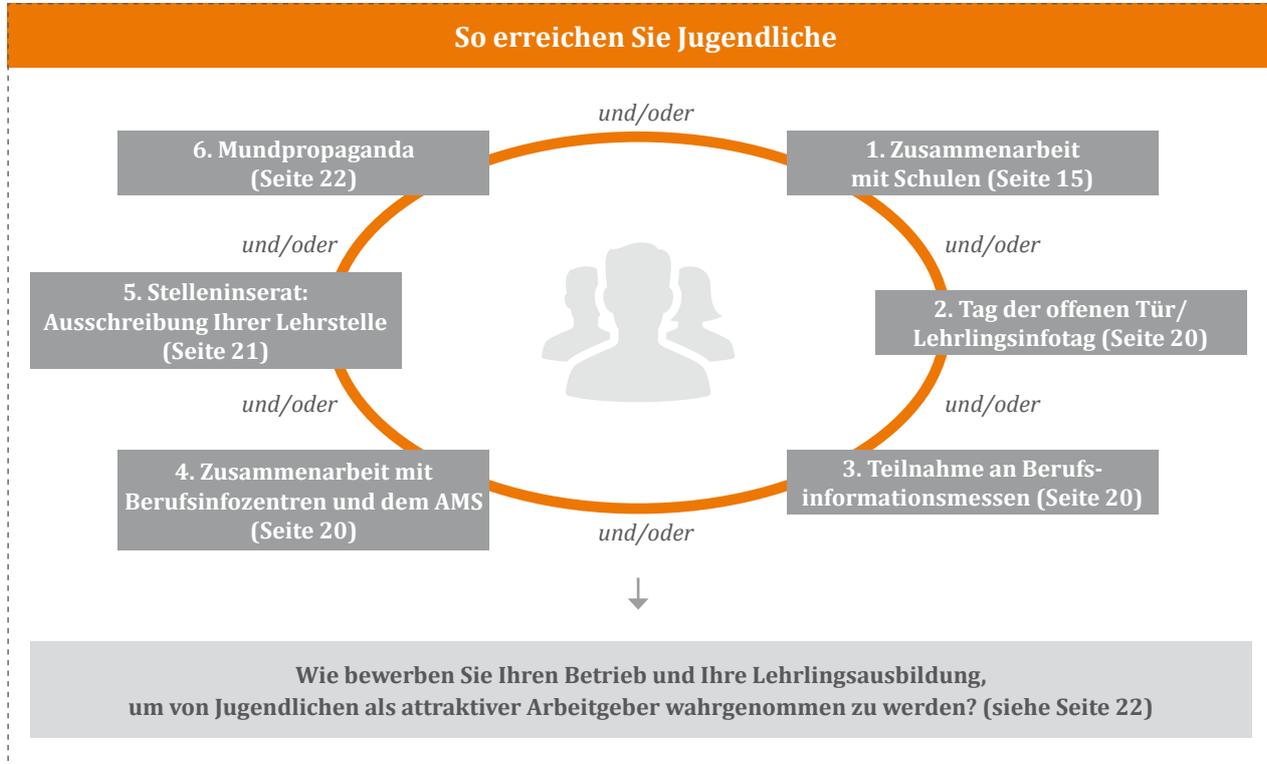
#### Gleichhaltungsantrag Ausbilderprüfung (BMDW):

<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html>



# Die Lehrlingssuche

Sie haben viele Möglichkeiten, Jugendliche auf Ihren Lehrbetrieb aufmerksam zu machen:



## Hinweis

Wenn Sie mehrere der angeführten **Maßnahmen kombinieren**, erhöhen sich Ihre Chancen, den passenden Lehrling für Ihren Betrieb zu finden.

## Ausbildungstipp

„Bilden Sie das erste Mal Lehrlinge aus, ist es sinnvoll sich die Frage zu stellen: Mit welchen Vorinformationen kommen die Bewerberinnen und Bewerber zu mir? Als Informationsquelle ist dafür z. B. der Ausbildungskompass für Sie interessant.“  
**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker

WWW



**AMS Ausbildungskompass Backtechnologie:**

<https://www.ausbildungskompass.at/ausbildungen/107220-lehre-backtechnologie/>

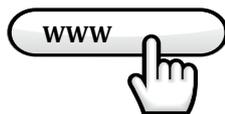
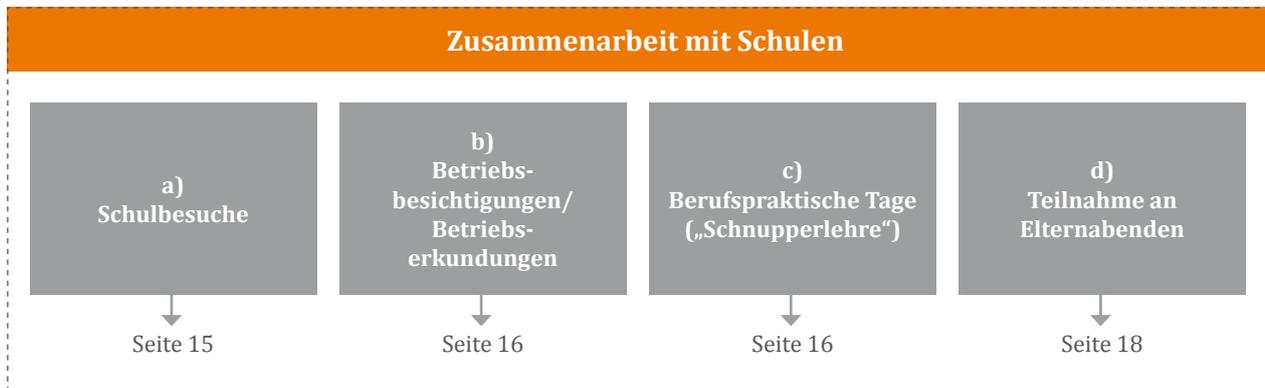
**So finden Sie den richtigen Lehrling:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/so-finden-sie-den-richtigen-lehrling.html>

# SO KÖNNEN SIE JUGENDLICHE ERREICHEN, UM SIE AUF IHREN LEHRBETRIEB UND IHRE LEHRLINGSAUSBILDUNG AUFMERKSAM ZU MACHEN

## 1. Zusammenarbeit mit Schulen

Bauen Sie Kontakte mit Schulen auf, vor allem zu Mittelschulen, Polytechnischen Schulen bzw. AHS (Unterstufe), um auf Ihre Lehrlingsausbildung aufmerksam zu machen. Durch Kontakte zu höheren Schulen können Sie Schulabbrecherinnen und Schulabbrecher erreichen, die Interesse an einer Lehre haben.



### Schulen in Österreich:

<https://www.schule.at/schulfuehrer.html>



„Im Schulzentrum in Krems findet jedes Jahr im Februar eine Lehrstellenbörse statt, bei der 20 Unternehmen ihre Lehrberufe präsentieren. Rund 250 Schülerinnen und Schüler aus der Umgebung informieren sich bei dieser Veranstaltung über die angebotenen Lehrberufe. Um die Aufmerksamkeit der Jugendlichen auf mich zu ziehen, verschenke ich kleine Krapfen und komme so mit ihnen ins Gespräch.“

**Herbert Bruckner**, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

### a) Schulbesuche

Stellen Sie in Schulen Ihren Betrieb, Ihre Lehrlingsausbildung, die Berufschancen und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor.



### Tipps zur Gestaltung von Schulbesuchen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>



„Die Schule im Ort veranstaltet jedes Jahr einen Lehrlingstag, bei dem die Lehrlinge vor den Vorhang geholt werden. Vor Schülerinnen und Schülern, Firmenvertreterinnen und -vertretern sowie den Medien präsentieren die Lehrlinge ihren Lehrberuf.“

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

## b) Betriebsbesichtigungen/Betriebserkundungen

Ermöglichen Sie Schulklassen Ihren Betrieb zu besichtigen. Dadurch lernen die Schülerinnen und Schüler Ihren Betrieb kennen und Sie können erste Kontakte zu potenziellen Lehrlingen knüpfen.

Überlegen Sie auch, ob Sie Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit geben wollen, Ihren Betrieb zu erkunden. Die Jugendlichen werden dadurch von Zuhörerinnen und Zuhörern zu aktiven Mitgestalterinnen und Mitgestaltern. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten, wie Sie eine Betriebserkundung interessant gestalten können, wie beispielsweise:

- Durchführen von Interviews mit Lehrlingen und anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Beobachtung von Lehrlingen und anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bei deren Arbeit
- Ausprobieren einfacher ungefährlicher Tätigkeiten
- Erfahrungsaustausch



### Betriebsbesichtigungen bzw. Betriebserkundungen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## c) Berufspraktische Tage („Schnupperlehre“)

Die berufspraktischen Tage bieten Jugendlichen die Möglichkeit, einen Einblick in die Arbeitswelt zu bekommen. Sie haben dabei die Gelegenheit, einen geeigneten Lehrling zu finden.

Ihre Vorteile	Vorteile der SchülerInnen
<p>Sie können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ potenzielle Lehrlinge besser kennenlernen.</li> <li>■ deren Eignung für die Ausbildung prüfen.</li> <li>■ abklären, ob sie in Ihren Betrieb passen würden.</li> </ul>	<p>SchülerInnen können abklären, ob ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ ihre Berufsvorstellungen der Realität entsprechen.</li> <li>■ der Beruf tatsächlich der Richtige für sie ist.</li> <li>■ Ihr Betrieb für sie als Ausbildungsbetrieb in Frage kommt.</li> </ul>



Es gibt folgende Möglichkeiten, wie berufspraktische Tage durchgeführt werden können:



### Hinweise

- Informieren Sie die **Schulen in Ihrer Umgebung** und die **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter** Ihres Betriebs, dass Sie Schnupperlehrlinge aufnehmen möchten. Machen Sie auch auf Ihrer **Website, in sozialen Medien, in Infobroschüren, bei Vorträgen in Schulen, Berufsmessen etc.** darauf aufmerksam, dass Jugendliche in Ihrem Unternehmen schnuppern können.
- Schülerinnen und Schüler haben während der Schnupperlehre **keinen Anspruch auf Entgelt**, sie unterliegen **keiner Arbeitspflicht** und **keiner bindenden Arbeitszeit**. Sie sind jedoch **unfallversichert**.
- Schülerinnen und Schüler dürfen im Rahmen der berufspraktischen Tage nicht **in den Arbeitsprozess eingegliedert werden**. Sie dürfen jedoch **einfache ungefährliche Tätigkeiten** selbstständig und unter Aufsicht ausprobieren, um den Beruf kennenzulernen. Überlegen Sie sich daher, was Sie einem Schnupperlehrling zeigen wollen und wie die Jugendlichen am besten den Beruf kennenlernen können.

WWW



**Schulveranstaltungen als Realbegegnungen zum Beispiel „Berufspraktische Tage/Wochen“:**

<https://portal.ibobb.at/realbegegnungen/berufspraktische-tage/>

**Berufspraktische Tage (Schnupperlehre):**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/berufspraktische-tage/?L=0>

**Schnupperlehre: Die erste Begegnung am Arbeitsplatz:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Schnupperlehre.html>

AUS DER  
PRAXIS

*„An den Schnuppertagen zeigen wir den Jugendlichen, welche Aufgaben ein Lehrling in den ersten Lehrmonaten hat. Am ersten Tag gehen sie mit ihrer Ansprechpartnerin oder ihrem Ansprechpartner mit und schauen vorwiegend zu, um die Abläufe kennenzulernen. Am zweiten Tag lernen sie Brezen und Salzstangen zu machen. Sie verfolgen den Backprozess, wissen welches ‚ihr‘ Salzstangerl ist und wenn dann das Stück aus dem Ofen kommt, können sie sofort hineinbeißen.“*

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

*„Die Jugendlichen sind zu Beginn oft sehr ruhig und schüchtern. Deshalb achtet unser Produktionsleiter darauf, dass sie sich wohlfühlen. Er stellt ihnen alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Dann erklärt er, mit welchen Personen die Jugendlichen die nächsten Tage verbringen werden und muntert sie auf, Fragen zu stellen. Wir sind von Anfang an per du. Das baut viele Hemmungen ab.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

*„Wenn die Jugendlichen zum Schnuppern kommen, dürfen sie verschiedene Tätigkeiten ausprobieren. Sie lernen zum Beispiel Schnitten wegzusetzen und Teige zusammenzurollen.“*

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

#### d) Teilnahme an Elternabenden

Eltern sind maßgeblich an der Berufs- und Bildungswahl ihrer Kinder beteiligt. Stellen Sie daher auch Eltern Ihren Betrieb vor. Durch die Mitwirkung an Elternabenden bekommen Sie Zugang zu dieser wichtigen Zielgruppe.



## 2. Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag

Beim Tag der offenen Tür können Sie Ihren Betrieb einer breiten Öffentlichkeit vorstellen. Sie können diese Veranstaltung gezielt für die Lehrlingswerbung nutzen. Auch spezielle „Lehrlingsinfotage“ oder „Lehrlingsevents“ ermöglichen Jugendlichen einen Einblick in Ihren Betrieb und die Ausbildung.

### Hinweise

- Achten Sie bei der **Terminplanung** darauf, dass sich dieser Tag nicht mit anderen lokalen Ereignissen, Schulferien oder Schulveranstaltungen überschneidet.
- Stimmen Sie den Termin mit der **Berufsorientierungszeit in den Schulen** und mit der Frist für Ihre interne Lehrlingsausschreibung ab.
- Machen Sie auf Ihren Tag der offenen Tür durch die **Nutzung verschiedenster Kanäle** (Website, Facebook, Kunden, MitarbeiterInnen etc.) aufmerksam.

WWW



**Tag der offenen Tür/Lehrlingsinfotag im Betrieb:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## 3. Teilnahme an Berufsinformationstagen

Auf Berufsinformationstagen erreichen Sie viele Jugendliche, die vor der Berufs- und Ausbildungswahl stehen. Nutzen Sie die Möglichkeit, Kontakte zu Lehrerinnen und Lehrern zu knüpfen und mögliche Kooperationen zu besprechen.

WWW



**Teilnahme an Berufsinformationstagen:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## 4. Zusammenarbeit mit Berufsinfozentren und mit dem AMS

Kontaktieren Sie die Berufsinfozentren der Wirtschaftskammern und WIFIs Österreich oder das AMS. Geben Sie bekannt, dass Sie auf der Suche nach einem Lehrling sind.

### Hinweise

- Sprechen Sie auch über mögliche **Kooperationen** (Vorträge, Abhaltung von Branchentagen etc.).
- **Berufsinfozentren der WK und WIFIs:** Die Angebote richten sich sowohl an Jugendliche als auch an Erwachsene. Zielsetzung ist die objektive Information über alle relevanten Bildungswege und Berufsmöglichkeiten. Die Berufs- und Bildungsinformationsstellen der Wirtschaftskammern fungieren auch als Schnittstelle zwischen Menschen im Berufswahlprozess (und Schulen) und Entscheidungsträgern der Wirtschaft.



### Berufs- und Bildungsberatung der Wirtschaftskammern und WIFIs:

[https://wko.at/service/bildung-lehre/Berufs-\\_und\\_Bildungsberatung\\_der\\_Wirtschaftskammern\\_und\\_WI.html](https://wko.at/service/bildung-lehre/Berufs-_und_Bildungsberatung_der_Wirtschaftskammern_und_WI.html)

### AMS – Service für Unternehmen:

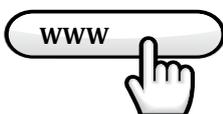
<https://www.ams.at/unternehmen>

## 5. Stelleninserat: Ausschreibung Ihrer Lehrstelle



#### Hinweis

Ihr Stelleninserat ist gleichzeitig auch Werbung für Ihr Unternehmen: Achten Sie darauf, dass es die **Aufmerksamkeit** der Leserinnen und Leser (der Jugendlichen) weckt.



### Lehrstellenbörse:

<https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/lehrstellenboerse>

### Ausschreibung von Lehrstellen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## 6. Mundpropaganda

Je mehr Menschen Sie darüber informieren, dass Sie einen Lehrling aufnehmen, desto größer ist Ihre Chance, interessante Bewerberinnen und Bewerber zu finden.

- Informieren Sie Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Ihre Betriebsrätinnen und Betriebsräte.
- Nutzen Sie Ihr privates und berufliches Netzwerk (Lieferanten, Kunden etc.).
- Bringen Sie Plakate und Informationsschreiben auf Anschlagtafeln oder in Schaufenstern an.
- Legen Sie Folder oder Handzettel im Wartezimmer auf.
- Nutzen Sie Ihre Website oder das Intranet.
- Verschicken Sie ein Rundmail oder nutzen Sie Ihre Informationskanäle wie Newsletter, Firmenzeitung, Social-Media-Kanäle bzw. betriebseigene Kundenzeitung.



### Mundpropaganda:

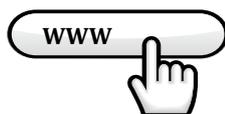
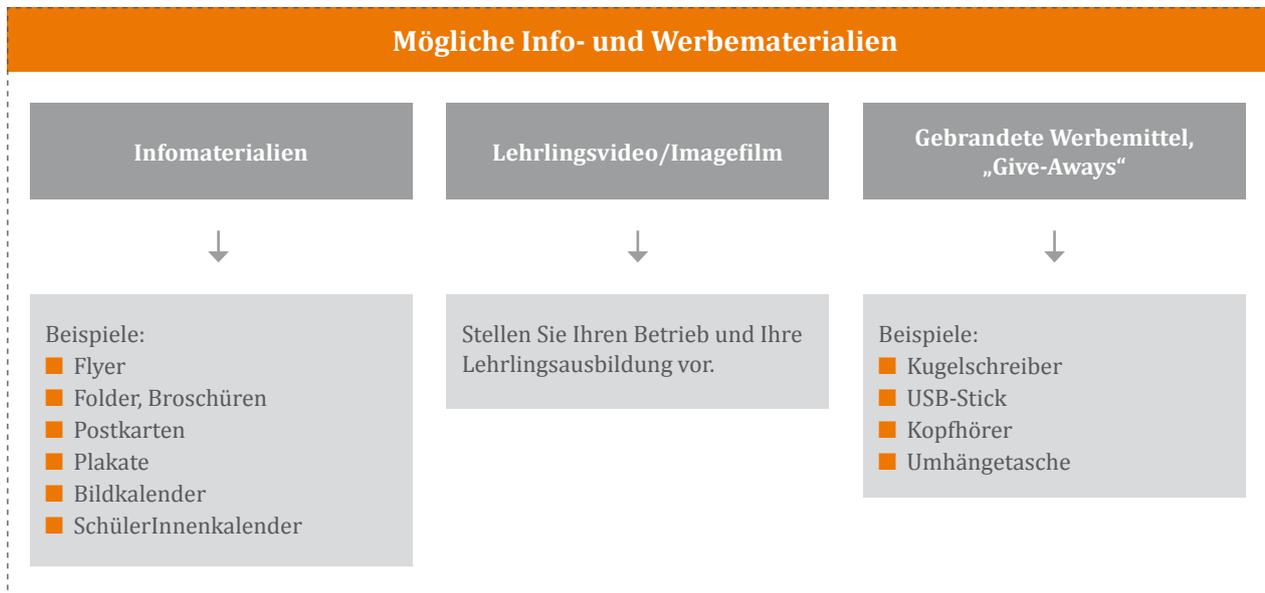
<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## WOMIT SIE IHREN LEHRBETRIEB UND IHRE LEHRLINGSAUSBILDUNG BEWERBEN KÖNNEN



## a) Info- und Werbematerialien

Besonders empfehlenswert für die Suche nach einem passenden Lehrling sind Infomaterialien, die auf Ihr Unternehmen und Ihre Lehrlingsausbildung aufmerksam machen. Diese können bei Ihren Berufsinformationsmaßnahmen (Schulbesuche, Betriebsbesichtigungen/Betriebserkundungen, Berufsinformessen etc.) eingesetzt oder breit gestreut werden.



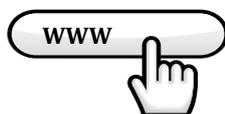
### Info- und Werbematerialien:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

## b) Lehrlingswebsite und Social-Media-Aktivitäten

Geben Sie Jugendlichen die Möglichkeit, sich auf Ihrer Website über Ihre Lehrlingsausbildung und Ihren Betrieb zu informieren. Sie können auch eine eigene Lehrlingsinfowebsite gestalten. Zeigen Sie, was einem Lehrling in Ihrem Betrieb geboten wird. Führen Sie an, wie sich interessierte Jugendliche für die offene Lehrstelle bewerben können.

Sie können auch Social-Media-Kanäle wie Facebook, YouTube, Instagram etc. für die Bewerbung Ihres Betriebs und Ihrer Lehrlingsausbildung nutzen.



### Lehrlingswebsite und Social-Media-Aktivitäten:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>



*„Wir nutzen soziale Medien wie Facebook oder Instagram, um unseren Beruf und unsere Lehrlinge vorzustellen. Damit versuchen wir das Interesse der Jugendlichen zu wecken. Indirekt machen wir so auch darauf aufmerksam, dass man bei uns eine Lehre machen kann. Wenn wir einen Lehrling suchen, posten wir das aber auch.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

### c) Positive Medienberichte

Positive Medienberichte steigern den Bekanntheitsgrad Ihres Unternehmens.

Mögliche Medien	Mögliche Themen
<ul style="list-style-type: none"><li>■ überregionale und regionale Zeitungen</li><li>■ Fachzeitschriften</li><li>■ österreichweite sowie lokale Fernsehsender</li><li>■ österreichweite sowie lokale Radiosender</li><li>■ Nachrichtenagenturen und Presseverteiler</li><li>■ soziale Medien</li><li>■ digitale Medien, z. B. YouTube, Blogs, fachspezifische Foren</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Lehrlingsausbildung allgemein</li><li>■ Ankündigung einer offenen Lehrstelle, Einladung zu Recruitingevents</li><li>■ Berichte über Veranstaltungen, z. B. Tag der offenen Tür</li><li>■ Erfolge bei Lehrlingswettbewerben</li><li>■ Auszeichnungen des Unternehmens für die Lehrlingsausbildung, z. B. Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“, Staatlich ausgezeichnete Lehrbetriebe, Auszeichnungen von AusbilderInnen</li><li>■ Erfolgsgeschichten von Lehrlingen: erfolgreiche Karrieren im Unternehmen</li><li>■ Abschluss besonderer Lehrlingsprojekte</li><li>■ Projekte mit Schulen</li><li>■ Berichte über Auslandspraktika</li><li>■ besonderes betriebliches Engagement in der Lehrlingsausbildung</li></ul>



#### Positive Medienberichte:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>



# Die Lehrlingsauswahl

Bei der Lehrlingsauswahl geht es darum, zu erkennen, ob die Bewerberinnen und Bewerber den Anforderungen der Lehrlingsausbildung und Ihres Lehrbetriebs entsprechen.

## 1. Strukturieren Sie Ihren Bewerbungsprozess



### Ausbildungstipp

„Überlegen Sie sich, welche Kriterien für Ihre Lehrlingsauswahl besonders wichtig sind, z. B. handwerkliches Geschick, Rechenkenntnisse etc. Bauen Sie in Ihren Bewerbungsprozess Aufgaben ein, anhand derer Sie Ihre Anforderungen überprüfen können.“

**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker

### AUS DER PRAXIS

„Wir bilden derzeit einen Lehrling aus, der in der Neuen Mittelschule integrativ unterrichtet wurde. Integrativ heißt, dass er in den Hauptgegenständen nach dem Lehrplan der Sonderschule unterrichtet wurde. Imponiert hat mir, dass er mit 16 Jahren selbstständig für eine Lehrstelle bei uns angerufen hat und beim Vorstellungsgespräch alleine da war. Seine Selbstständigkeit zeigt sich auch sehr positiv in seinen Arbeiten.“

**Norbert Steiner**, Geschäftsführer, Bäckerei Steiner GmbH

„Backtechnologielehrlinge sollten ein gewisses technisches Verständnis und Interesse mitbringen, sonst wird ihnen das Rüsten und Bedienen der Maschinen schwerfallen.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

## 2. Rückmeldung an die Bewerberinnen und Bewerber über die Zu- bzw. Absage zur Lehrstelle

- schriftlich
- telefonisch
- persönlich (z. B. nach Abschluss der Schnupperlehre oder am Ende des Bewerbungsgesprächs)



### Lehrlingsauswahl:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/lehrlinge-auswaehlen/>

### Auswahlhilfe für die Lehrlingsauswahl – Der Online-Lehrlingstest:

<https://auswahlhilfe.at>

#### Aus der Praxis

## Die überbetriebliche Lehrausbildung (ÜBA)

Jugendliche, die

- die Schulpflicht erfüllt haben,
- beim AMS gemeldet sind und
- keine Lehrstelle in einem Betrieb finden,

haben die Möglichkeit, eine überbetriebliche Lehrausbildung zu absolvieren.

Die Jugendlichen schließen einen Ausbildungsvertrag mit einer überbetrieblichen Ausbildungseinrichtung ab. Zur praktischen Ausbildung hat die Ausbildungseinrichtung mit Unternehmen, im Idealfall mit Ausbildungsbetrieben, zu kooperieren. Zusätzlich besuchen ÜBA-Lehrlinge die Berufsschule.

### Einen Lehrling aus einer ÜBA in ein reguläres Lehrverhältnis übernehmen?

- Im Rahmen der praktischen Ausbildung besteht die Möglichkeit, einen ÜBA-Lehrling und seine Arbeitseinstellung über mehrere Wochen hinweg gut kennenzulernen.
- Bei Übernahme in ein reguläres Lehrverhältnis werden Ausbildungszeiten, die in der ÜBA absolviert wurden, angerechnet.
- Die Übernahme von Lehrlingen aus überbetrieblichen Einrichtungen wird gefördert (siehe Seite 34).

### Haben Sie Interesse?

Für ausführlichere Informationen kontaktieren Sie bitte das AMS.

# Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf

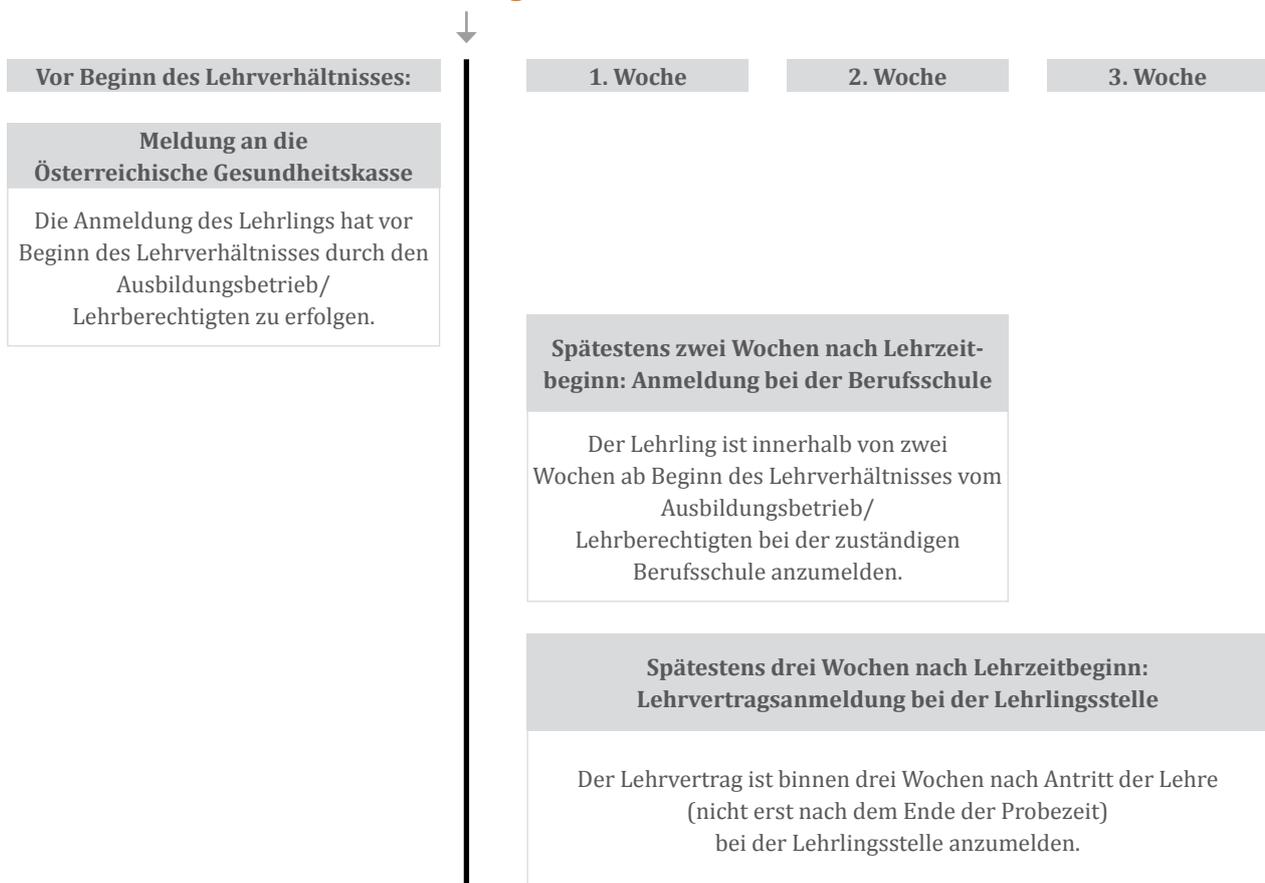
## 1. Lehrvertrag und Anmeldefristen

Wenn Sie sich entschlossen haben, einen Lehrling in Ihrem Betrieb aufzunehmen, beachten Sie folgende Schritte:

Schließen Sie den **schriftlichen Lehrvertrag** ab.

Beachten Sie folgende Fristen:

### Lehrzeitbeginn



### Hinweise

- Um einen Jugendlichen als Lehrling beschäftigen zu können, muss er die **allgemeine Schulpflicht** (neun Schuljahre) **erfüllt** haben.
- Bei minderjährigen Lehrlingen muss der **Lehrvertrag** von den **Eltern** bzw. von der gesetzlichen Vertreterin oder vom Vertreter des Lehrlings **unterschrieben** werden.
- Grundsätzlich ist es möglich, Lehrlinge zu beschäftigen, die nicht die österreichische Staatsbürgerschaft besitzen. Es sind die Bestimmungen des Ausländerbeschäftigungsgesetzes (AuslBG) zu beachten. Ausführliche Informationen finden Sie in der **Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern**.
- Der Inhalt des Lehrvertrags ist gesetzlich geregelt. **Verwenden** Sie die **Lehrvertragsformulare der Lehrlingsstellen**, da diese den Vorgaben des Berufsausbildungsgesetzes entsprechen.
- **Formulare für die Lehrvertragsanmeldung** erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands bzw. auf deren Website. Die Lehrvertragsanmeldung kann in den meisten Bundesländern auch online durchgeführt werden.
- Für Jugendliche mit **besonderen Bedürfnissen** besteht die Möglichkeit, die Lehrzeit zu verlängern oder die Ausbildung auf bestimmte **Teile** des Berufsbilds **einzuschränken** (Teilqualifikation). Ansprechpartner sind das AMS, die Berufsausbildungsassistenz bzw. die Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.



#### Lehrvertrag:

<https://wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag.html>

#### Lehrvertragsanmeldung (Download Formulare):

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertragsanmeldung-formulare.html>

#### Online-Lehrvertragsanmeldung:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertragsanmeldung-online-bundeslaender.html>

#### Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Lehrlingsstellen-der-Wirtschaftskammern.html>

#### Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern:

<https://wko.at/service/bildung-lehre/ausbildungsmappe-fuer-lehrbetriebe.html>

## 2. Gesetzliche Schutzbestimmungen für Lehrlinge

Grundsätzlich gelten die gesetzlichen Schutzbestimmungen der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Darüber hinaus sind auf Lehrlinge die Bestimmungen des **Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetzes (KJBG)** und die **Verordnung über Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche (KJBG-VO)** anzuwenden.



Spezielle Regelungen bei der Beschäftigung von Lehrlingen unter 18 Jahren gibt es beispielsweise in folgenden Bereichen:

- Arbeits- und Ruhezeiten
- Gestaltung der Arbeitsstätte und der Arbeitsbedingungen
- Gefahrenbelehrung
- Beschäftigungsverbote und -beschränkungen
- Beförderung von Geld- und Sachwerten
- Verzeichnis der beschäftigten Jugendlichen

### Hinweise

- Für Lehrlinge, die bereits 18 Jahre alt sind, gilt das Arbeitszeitgesetz. Sind die Lehrlinge noch **unter 18 Jahren**, gilt zudem das Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz und das Bäckereiarbeiter/innengesetz mit besonderen Bestimmungen zur Arbeitszeit.
- Beachten Sie die Bestimmungen für Jugendliche und Lehrlinge im **Kollektivvertrag**.
- Ausführlichere Informationen, u. a. zu den Arbeits- und Ruhezeiten, finden Sie in der **Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der Wirtschaftskammern**.

WWW



**Gesetzessammlung zum technischen Arbeitnehmerschutz und zum Arbeitszeit- und Verwendungsschutz:**

<https://wko.at/service/arbeitsrecht-sozialrecht/aushangpflichtige-gesetze.html>

**Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG):**

<https://wko.at/service/bildung-lehre/KJBG.html>

**Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:**

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html>

**Bäckereiarbeiter/innengesetz:**

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009018>

### 3. Das Lehrlingseinkommen

Die Höhe des Lehrlingseinkommens ist im Kollektivvertrag für Arbeiterinnen und Arbeiter sowie Lehrlinge im Bäckergewerbe geregelt. Ihre Lehrlinge haben auch Anspruch auf Urlaubs- und Weihnachtsgeld.



#### Kollektivvertrag Bäckergewerbe:

<https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/KV-ArbeiterInnen-Baeckergewerbe.html>

[https://www.proge.at/cms/P01/P01\\_3.3.13/kollektivvertrag/kollektivvertraege-der-pro-ge/nahrung](https://www.proge.at/cms/P01/P01_3.3.13/kollektivvertrag/kollektivvertraege-der-pro-ge/nahrung)

#### Zusatzkollektivvertrag für Jugendliche im Bäckergewerbe:

[https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/ZKV\\_fuer\\_die\\_Beschaeftigung\\_von\\_Jugendlichen.pdf](https://www.wko.at/service/kollektivvertrag/ZKV_fuer_die_Beschaeftigung_von_Jugendlichen.pdf)

### 4. Probezeit

Die ersten drei Monate der Lehrzeit gelten als Probezeit.



Wird der Lehrling während der ersten drei Monate in eine lehrgangsmäßige Berufsschule einberufen, so gelten die ersten sechs Wochen der tatsächlichen betrieblichen Ausbildung als Probezeit. Mehr Informationen über die Ausbildung in Betrieb und Schule finden Sie ab Seite 36.

#### Hinweise

- In der **Probezeit** können sowohl Sie als auch Ihr Lehrling den Lehrvertrag jederzeit ohne Angabe von Gründen lösen.
- Die **Auflösung** des Lehrverhältnisses muss in **schriftlicher Form** erfolgen. Wenn ein minderjähriger Lehrling den Lehrvertrag auflösen möchte, dann ist die Zustimmung der Eltern bzw. der gesetzlichen Vertreterin oder des gesetzlichen Vertreters notwendig.
- Die **Lehrlingsstelle** ist binnen **vier Wochen** über die Auflösung des Lehrverhältnisses zu informieren. Die **Berufsschule** ist **umgehend** zu verständigen.
- **Nach Ablauf der Probezeit** ist eine einseitige Auflösung des Lehrverhältnisses nur mehr aus schwerwiegenden, im Gesetz angeführten Gründen oder zu bestimmten Zeitpunkten möglich. Nutzen Sie daher die Probezeit aktiv für die Feststellung der Berufseignung des Lehrlings.
- Verwenden Sie bei einer vorzeitigen Auflösung von Lehrverhältnissen die Formulare der WKÖ.

www



#### Probezeit in der Lehre:

[https://wko.at/service/t/bildung-lehre/Probezeit\\_in\\_der\\_Lehre.html](https://wko.at/service/t/bildung-lehre/Probezeit_in_der_Lehre.html)

#### Informationen zur vorzeitigen Auflösung des Lehrverhältnisses:

[https://wko.at/service/bildung-lehre/Vorzeitige\\_Aufloesung\\_eines\\_Lehrverhaeltnisses.html](https://wko.at/service/bildung-lehre/Vorzeitige_Aufloesung_eines_Lehrverhaeltnisses.html)

AUS DER  
PRAXIS

*„Für mich ist das Zeugnis nicht ausschlaggebend. Mir ist die Person wichtig. Wie ist der persönliche Umgang? Wie offen ist der Mensch? Ich habe einmal einen Lehrling aufgenommen, der in der Polytechnischen Schule sieben Fünfer hatte. Wir haben eine Probezeit von 14 Tagen vereinbart und dann über die Lehre entschieden. Der Mitarbeiter war 13 Jahre im Betrieb.“*

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

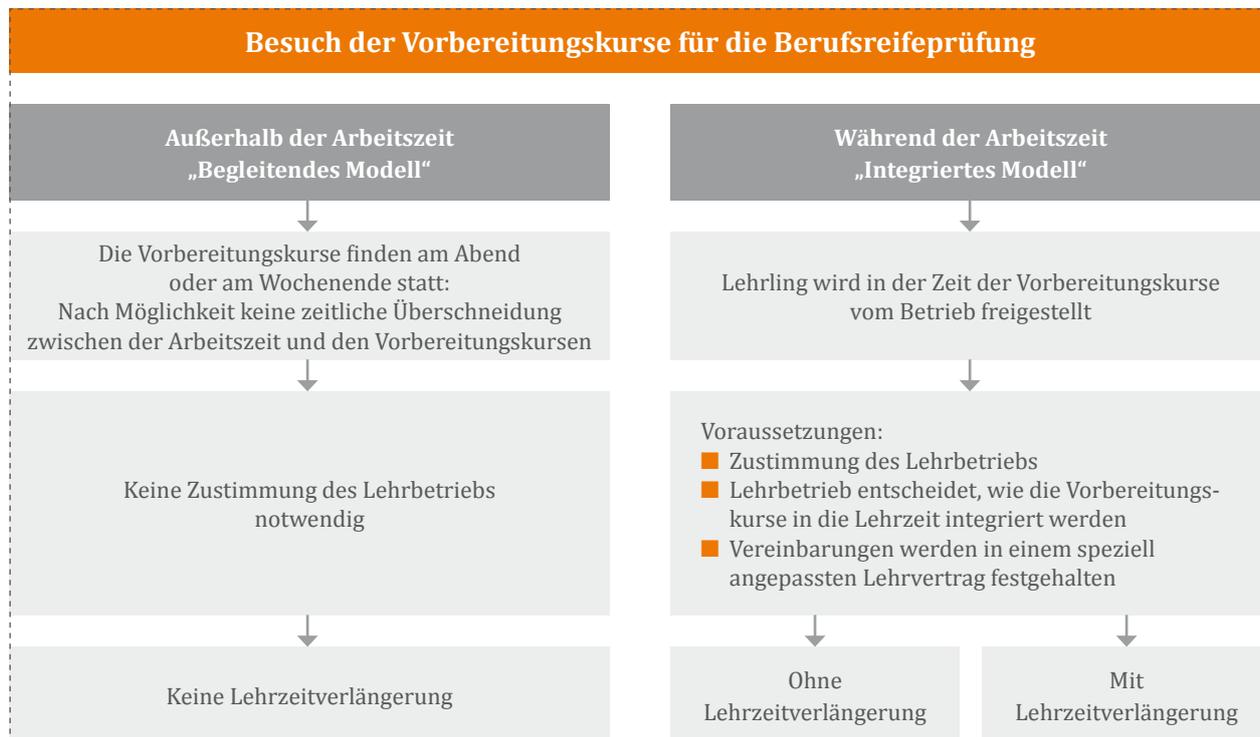
*„Am Ende der ersten Woche führe ich mit den Lehrlingen ein Gespräch. Ich frage sie, wie es ihnen geht und was ihnen gefallen hat. Danach erkläre ich, was uns aufgefallen ist – was wir gut oder vielleicht auch nicht so gut finden. Die nächsten Gespräche führen wir nach einem Monat und am Ende der Probezeit nach drei Monaten.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



## 5. Lehre mit Matura: Berufsreifeprüfung

Lehrlinge haben die Möglichkeit, die Berufsreifeprüfung kostenfrei und parallel zur Lehre zu machen. Auch für die Lehrbetriebe fallen keine Kosten an. Es gibt grundsätzlich zwei unterschiedliche Modelle bei Lehre mit Matura.



### Hinweise

- Die **Vorbereitungen auf die Berufsreifeprüfung** laufen in den Bundesländern unterschiedlich ab. Jedes Bundesland hat daher eine eigene Koordinationsstelle, die für die Beratung, Anmeldung und Organisation der Vorbereitungskurse zuständig ist.
- Um die **Vorbereitungskurse** und die Prüfungen kostenlos absolvieren zu können, muss zumindest eine Teilprüfung vor Lehrzeitende absolviert werden. Der Einstieg in die Vorbereitungskurse ist in allen Lehrberufen ab dem ersten Lehrjahr möglich.
- Informationen zur **Berufsmatura** erhalten Sie beim Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung und bei der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands.



**Informationen des Bundesministeriums für Bildung, Wissenschaft und Forschung (BMBWF):**

<https://bildung.bmbwf.gv.at/schulen/bw/bm/faq.html>

**Koordinationsstellen – Kontaktdaten:**

[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehreundmatura\\_bundeslaender.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehreundmatura_bundeslaender.html)

**Der Lehrvertrag bei Lehre mit Matura:**

[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag\\_lehreundmatura.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrvertrag_lehreundmatura.html)

**Unterstützung und Förderungen für den Lehrbetrieb im Modell Lehre und Matura:**

[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unterstuetzung\\_und\\_foerderungen\\_fuer\\_den\\_lehrbetrieb\\_im\\_mo.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/unterstuetzung_und_foerderungen_fuer_den_lehrbetrieb_im_mo.html)



© shutterstock.com/Monkey Business Images

## 6. Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge

Es werden eine Vielzahl an Förderinstrumenten angeboten, wie beispielsweise:



### Hinweise

- Die angebotenen Förderungen können sich ändern. Schauen Sie daher regelmäßig auf die Website der WKO.
- Weitere Fördermöglichkeiten für Lehrstellen finden Sie beim AMS (Arbeitsmarktservice): Es gibt Lehrstellenförderungen, um bestimmten benachteiligten Personengruppen ein Lehrverhältnis zu ermöglichen.

www



#### **Förderungen Lehre – Informationen und Praxistipps:**

<https://www.lehrepoedern.at>

#### **Formulare zur Lehrstellenförderung:**

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Formulare-Lehrstellfoerderung-WKO.html>

#### **AMS – Service für Unternehmen:**

<https://www.ams.at/unternehmen/service-zur-personalsuche/foerderungen/foerderung-der-lehrausbildung>

#### **Weitere Bildungsförderungen:**

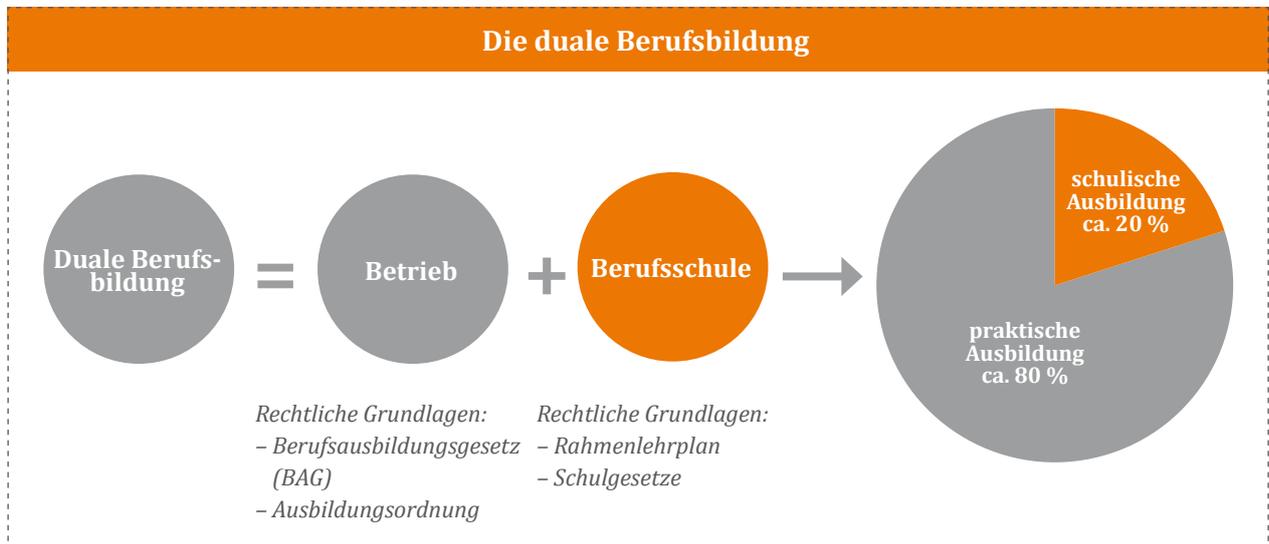
<https://bildungsfoerderung.bic.at/>



# Ausbildung im Betrieb

## 1. Die duale Berufsbildung

Die Ausbildung Ihres Lehrlings erfolgt sowohl in Ihrem Lehrbetrieb als auch in der Berufsschule.



### Hinweis

Informationen zur Ausbildung in der Berufsschule finden Sie ab Seite 44.

## 2. Rechtliche Grundlagen für die betriebliche Ausbildung

### Berufsausbildungsgesetz (BAG)

Die rechtlichen Grundlagen sind im **Berufsausbildungsgesetz (BAG)** festgelegt.

### Lehrberufsliste

Sämtliche gesetzlich anerkannten gewerblichen Lehrberufe, so auch der Lehrberuf Backtechnologie, sind in der **Lehrberufsliste** festgelegt. In dieser Liste werden auch die Lehrzeitdauer und die Verwandtschaft zu anderen Lehrberufen, samt Anrechnung von Lehrzeiten, geregelt.

### Ausbildungsordnung

Für jeden Lehrberuf, wie auch für den Lehrberuf Backtechnologie, erlässt das Wirtschaftsministerium eine **Ausbildungsordnung**. Sie ist für die **Ausbildung in den Lehrbetrieben verbindlich**. Die Ausbildungsordnung enthält die beruflichen Handlungskompetenzen (Berufsprofil), das Berufsbild und die Prüfungsordnung.

### Berufsbild

In der Ausbildungsordnung ist das spezifische **Berufsbild** des Lehrberufs festgelegt. Das Berufsbild ist der „Lehrplan“ für den Lehrbetrieb. Es enthält – nach Lehrjahren gegliedert – die **beruflichen Kompetenzen**, die dem Lehrling **während der betrieblichen Ausbildung vermittelt werden müssen**.

### Hinweise

- Die Ausbildungsordnung ist ab Seite 128 abgedruckt.
- Es steht Ihnen frei, Lehrlinge **über das Berufsbild hinaus** auszubilden.  
Beispiele: Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen, berufsübergreifende Ausbildungen, Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills, Förderung der Gesundheit und Fitness, Auslandspraktika sowie die Berufsmatura.

www



#### Lehrberufsliste (inkl. Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung):

[https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=backtechnologie\\_lehrberuf&id=2710&cont=B](https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=backtechnologie_lehrberuf&id=2710&cont=B)

#### Ausbildung über das Berufsbild hinaus:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-ueber-das-berufsbild-hinaus/?L=0>



### 3. Bevor Sie mit der Ausbildung Ihres Lehrlings beginnen ...



#### Ausbildungsplan erstellen

Ihr Ausbildungsplan soll Ihnen Antworten auf folgende Fragen liefern: Wann muss dem Lehrling was vermittelt werden? Wie kann der Ausbildungsfortschritt dokumentiert werden?

Basierend auf dem gesetzlichen Berufsbild wurde dieser **Ausbildungsleitfaden** entwickelt. Hier finden Sie alle vorgegebenen Inhalte für alle Lehrjahre inkl. praktischer Beispiele und Statements von erfahrenen Ausbilderinnen und Ausbildern. Eine Möglichkeit den Ausbildungsfortschritt zu dokumentieren ist die **Ausbildungsdokumentation**. Dort finden Sie die Berufsbildpositionen nach Lehrjahren in der Kurzfassung. In dieser Unterlage können Sie abhaken, was Ihr Lehrling bereits gelernt hat: elektronisch direkt im pdf-Dokument oder ausgedruckt auf Papier.

#### Ausbildungstipps

Welche Ausbildungsmethoden können Sie einsetzen?

- Erklären und zeigen Sie Tätigkeiten vor und lassen Sie Ihren Lehrling diese nachmachen und üben.
- Übergeben Sie dem Lehrling Arbeiten/Aufgaben, die er selbstständig durchführen kann.
- Binden Sie den Lehrling in betriebliche Abläufe ein.
- Lassen Sie Lehrlinge voneinander lernen.
- Setzen Sie andere Ausbildungsmethoden ein, zum Beispiel Lehrlingsprojekte.



*„Wenn Fehler in der Ausbildung zu häufig passieren, hinterfragen wir uns als Ausbilder. Vielleicht haben wir nicht die passende Vermittlungsmethode gewählt. Gemeinsam mit den Lehrlingen erarbeiten wir das entsprechende Thema noch einmal, allerdings auf eine andere Art.“*

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

#### Lehrlingsmappe gestalten

Durch eine Lehrlingsmappe hat Ihr Lehrling alle notwendigen Informationen auf einem Blick. Mögliche Inhalte:

- Informationen über den Lehrbetrieb
- Ansprechpersonen: Wer ist meine Ausbilderin bzw. mein Ausbilder?  
Wer ist meine Ansprechpartnerin oder mein Ansprechpartner?
- Informationen zum Ablauf der Ausbildung (inkl. Ausbildungsplan und Rotationsplan)
- Arbeitszeiten und Pausenregelungen
- Informationen über die Berufsschule und den Berufsschulbesuch
- Überblick über geplante Lehrlingsseminare
- Informationen zu den betrieblichen Leistungen, wie z. B. Prämiensystem, Lehrlingsausflüge
- Rechte und Pflichten des Lehrlings
- Sicherheitsanweisungen
- Regeln für den richtigen Umgang miteinander
- Protokolle von Feedbackgesprächen
- Ausbildungsdokumentation
- Fachbegriffe der Branche
- Erläuterungen zu betrieblichen Regelungen
- Zeugnisse etc.

Die Lehrlingsmappe können Sie dem Lehrling bereits vor seinem Lehrantritt oder aber auch am ersten Lehrtag überreichen.

## 4. Vorbereitung auf den ersten Lehrtag

Überlegen Sie sich vor dem ersten Lehrtag, wie Sie Ihrem Lehrling einen optimalen Start in die Ausbildung ermöglichen:

Der optimale Start in die Ausbildung	
Willkommenstreffen für den Lehrling und dessen Eltern	Vor dem ersten Lehrtag oder in der ersten Ausbildungswoche
+	
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtages	Mögliche Überlegungen: <ul style="list-style-type: none"><li>- Wer ist am ersten Tag für den Lehrling verantwortlich?</li><li>- Was soll dem Lehrling gezeigt bzw. übergeben werden?</li><li>- Welche Aufgaben/Übungen zur Arbeitseinführung bekommt der Lehrling am ersten Tag?</li></ul>
+	
Lehrlingsunterlagen („Lehrlingsmappe“)	Überreichen Sie Ihrem Lehrling zu Beginn der Ausbildung eine Lehrlingsmappe, die alle relevanten Informationen rund um das Unternehmen und die Lehrlingsausbildung enthält. Die Mappe bietet sowohl Ihrem Lehrling als auch seinen Eltern einen guten Überblick und sollte als Begleiter durch die Lehre dienen.  Mögliche Inhalte der Lehrlingsmappe finden Sie auf Seite 38.

### Hinweis

Durch den Lehrvertragsabschluss übernehmen sowohl der Lehrberechtigte als auch der Lehrling gewisse **Rechte und Pflichten**, die im Berufsausbildungsgesetz (BAG) festgelegt sind. Eine Übersicht über die wichtigsten Pflichten des Lehrlings und des Lehrberechtigten finden Sie in der Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe der WKÖ (siehe Linktipp). Ein Infoblatt für Lehrlinge finden Sie in Tool 2 auf Seite 74.

### AUS DER PRAXIS

„Der erste Tag ist etwas ganz Besonderes, den vergisst der Lehrling nicht. Darum ist es mir sehr wichtig, diesen entsprechend zu gestalten. Eine geeignete Aufgabe ist zum Beispiel Brioche mit Ei zu bestreichen und dann mit Hagelzucker zu bestreuen. Egal wie gut die Aufgabe gelungen ist, ich lobe auf jeden Fall, denn der Lehrling soll ein gutes Gefühl in Bezug auf seine erste geleistete Arbeit haben.“

**Walter Lindner**, ehemaliger Ausbilder, Bäckerei Schrott

### Ausbildungstipp

„Der Einstieg in die Berufswelt ist für die meisten Jugendlichen ein bedeutender Schritt. Dabei verhalten sich die einzelnen Lehrlinge unterschiedlich. Einige benötigen eine ‚Aufwärmphase‘ in der sie sich gerne alles anschauen und jemandem über die Schulter blicken wollen. Andere wollen vom ersten Moment an mitarbeiten. Gehen Sie bei der Gestaltung der ersten Arbeitstage auf die Jugendlichen individuell ein, um ihnen den Start so einfach wie möglich zu machen.“

**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker



**Optimaler Start in die Ausbildung:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/optimaler-start-in-die-ausbildung/>

**Ausbildung gestalten:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/>

**Ausbildungsmappe für Lehrbetriebe:**

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Ausbildungsmappe-fuer-Lehrbetriebe.html>

**Rechte und Pflichten von Lehrlingen:**

[https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte\\_und\\_Pflichten.html](https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html)



# Best Practice

## Checkliste: Erster Lehrtag

VOR LEHRBEGINN (VORBEREITUNG)		
	Notizen	✓
Sind alle Vorgesetzten sowie MitarbeiterInnen über den Eintritt des Lehrlings informiert?		<input type="radio"/>
Ist festgelegt, wer der/die verantwortliche AusbilderIn des Lehrlings sein wird?		<input type="radio"/>
Sind für den Lehrling Arbeitsplatz, Garderobe, Unterlagen etc. vorbereitet? <i>z. B. Lehrlingsmappe, Berufsbekleidung, Namensschild</i>		<input type="radio"/>
Sind Programm und Ablauf für den ersten Lehrtag geplant?		<input type="radio"/>
Ist festgelegt, welche Personen für den Lehrling am ersten Lehrtag zuständig sind? <i>z. B. Wer nimmt den Lehrling in Empfang? Wer zeigt ihm seinen Arbeitsplatz?</i>		<input type="radio"/>
Ist der/die AnsprechpartnerIn bzw. der/die AusbilderIn am ersten Lehrtag im Dienst?		<input type="radio"/>

AM ERSTEN LEHRTAG		
	Notizen	✓
<b>Begrüßung des Lehrlings</b> Nehmen Sie sich Zeit, um den Lehrling in Empfang zu nehmen. Bedenken Sie, dass er wahrscheinlich nervös sein wird. Versuchen Sie, die Situation durch ein persönliches Gespräch aufzulockern.		<input type="radio"/>
<b>Betriebsführung/Räumlichkeiten zeigen</b> Machen Sie einen Rundgang, damit Ihr Lehrling einen ersten Eindruck vom Lehrbetrieb bekommt. Zeigen Sie ihm auch die Toiletten. Eventuell ist Ihr Lehrling in den ersten Tagen noch schüchtern und die Frage danach ist ihm peinlich.		<input type="radio"/>
<b>Vorstellen im Team</b> Stellen Sie dem Lehrling alle für ihn wichtigen MitarbeiterInnen vor. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling weiß, wer seine AnsprechpartnerInnen sind.		<input type="radio"/>
<b>Einführung in die Lehrlingsausbildung</b> Besprechen Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und die wichtigsten Punkte der betriebsinternen Regelungen (Hausordnung, Pausen, Mittagessen etc.).		<input type="radio"/>
<b>Einführung in den Arbeitsplatz und erste berufliche Tätigkeiten</b> Übergeben Sie dem Lehrling alles, was er für die Ausbildung im Betrieb braucht (Arbeitskleidung etc.). Zeigen Sie dem Lehrling seinen Arbeitsplatz und führen Sie eine Sicherheitsunterweisung durch. Binden Sie den Lehrling in erste interessante, aber auch bewältigbare berufliche Aufgaben ein.		<input type="radio"/>
<b>Abschluss: Nachbesprechung und Ausblick</b> Lassen Sie den Tag noch einmal Revue passieren. Beantworten Sie Fragen. Geben Sie einen Einblick, was den Lehrling in den kommenden Tagen erwartet. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling Ihr Unternehmen mit einem positiven Gefühl verlässt.		<input type="radio"/>



# Best Practice

## Rätselrallye: Erkunde deinen Lehrbetrieb

### AUFGABE

Mach dich mit diesem Blatt auf den Weg und erkunde deinen Lehrbetrieb!

■ Was macht dein Lehrbetrieb? (Welche Produkte und/oder welche Dienstleistungen werden angeboten?)

■ Zu welcher Branche gehört dein Lehrbetrieb?

■ Welche Bereiche gibt es in deinem Lehrbetrieb?

■ Wie heißt die Geschäftsführerin bzw. der Geschäftsführer deines Lehrbetriebs?

■ Wie viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat dein Lehrbetrieb?

■ Werden in deinem Lehrbetrieb noch andere Lehrlinge ausgebildet? Wenn ja, wie viele?





1

2

3

4

- Welche Lehrberufe werden in deinem Lehrbetrieb ausgebildet?
  
- Wie heißt deine Ausbilderin oder dein Ausbilder?
  
- Was tust du, wenn du morgens aufwachst und merkst, dass du krank bist?
  
- Beschreibe die wichtigsten Tätigkeiten deines Lehrberufs:

#### Mögliche Themen für weitere Fragen:

- Wann wurde das Unternehmen gegründet?
- Welche weiteren Standorte bzw. Filialen hat dein Lehrbetrieb?
- Wer sind die Verantwortlichen in den verschiedenen Bereichen? (Backstube, Verkauf etc.)
- Fragen zu einzelnen Waren, wie beispielsweise: Welche Brotsorten bieten wir an?  
Welches Feingebäck umfasst unser Angebot?
- Fragen zum Unternehmensnamen: Wofür steht der Unternehmensname? Warum heißt das Unternehmen ...?
- Wie lautet unsere allgemeine E-Mail-Adresse?
- Wie lautet unser aktueller Werbeslogan?

# Ausbildung in der Berufsschule

## 1. Organisation des Berufsschulunterrichts



### Hinweise

- Der Besuch der Berufsschule ist für alle Lehrlinge **verpflichtend**.
- Welche Berufsschule Ihr Lehrling besuchen wird, richtet sich nach dem Standort Ihres Lehrbetriebs.



„Die Zusammenarbeit zwischen der Berufsschule und den Betrieben ist in Wien sehr gut. Wir stimmen uns in Bezug auf organisatorische Abläufe sehr eng mit den Unternehmen ab. Wir haben in Zusammenarbeit mit der Bäckerinnung die Beschulungsform vom Jahresunterricht auf Lehrgangunterricht umgestellt und damit sehr gute Erfahrungen gemacht.“

**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

## 2. Arbeitszeitregelungen in Verbindung mit der Berufsschule

Ihrem Lehrling ist zur Erfüllung der Berufsschulpflicht die erforderliche Zeit freizugeben. Die Unterrichtszeit in der Berufsschule ist auf die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen.

Regelungen beim Besuch einer ganzjährigen Berufsschule:	
Unterrichtsdauer an einem Berufsschultag	Regelung (Grundlage: KJBG)
Mindestens acht Stunden (das sind in der Regel neun Unterrichtsstunden)	Eine Beschäftigung des Lehrlings im Betrieb ist danach nicht mehr zulässig.
Weniger als acht Stunden	Der Lehrling hat nach der Schule zu arbeiten, wenn es ihm auf Grund des Verhältnisses der Wegzeit zur Arbeitszeit zumutbar ist und die gesetzlich zulässige (tägliche und wöchentliche) Arbeitszeit dadurch nicht überschritten wird.
Entfallen eine oder mehrere Unterrichtsstunden	Der Lehrling muss nur dann im Betrieb arbeiten, wenn es ihm zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Ist die Anreisezeit gleich lang oder länger als die noch zu verbringende Arbeitszeit im Betrieb, dann kann die Rückkehr in den Betrieb nicht verlangt werden.

Regelungen beim Besuch einer lehrgangsmäßigen Berufsschule:	
Unterrichtszeit	Regelung (Grundlage: KJBG)
Generell gilt	Während des Besuchs der Lehrgangsbetriebsschule dürfen Lehrlinge nicht im Betrieb beschäftigt werden.
Unterricht entfällt an bis zu zwei aufeinander folgenden Werktagen	Die Arbeitsverpflichtung hängt davon ab, ob es dem Lehrling in Bezug auf die Wegzeit zumutbar ist, den Betrieb aufzusuchen. Das ist z. B. nicht der Fall, wenn nur ein Unterrichtstag entfällt und der Lehrling eine Berufsschule außerhalb seines Bundeslands besucht. Bei drei oder mehreren aufeinander folgenden unterrichtsfreien Tagen besteht Arbeitspflicht.
Mehr als 40 Stunden Unterricht pro Woche	Der Lehrling hat dem Betrieb gegenüber keinen Anspruch auf Freizeitausgleich.

### 3. Schwerpunkte der Berufsschule

Die Schwerpunkte der Berufsschule setzen sich überblicksartig wie folgt zusammen (Details finden Sie im Rahmenlehrplan der Berufsschule):



#### Hinweise

- Ihr Lehrling ist spätestens **zwei Wochen** nach **Lehrzeitbeginn** in der Berufsschule anzumelden. Hier wird geklärt, ab welchem Zeitpunkt und in welcher Form Ihr Lehrling die Berufsschule besucht.
- Für die Zeit des Berufsschulbesuchs ist das **Lehrlingseinkommen weiterzuzahlen**.
- Sollten durch den Berufsschulbesuch **Kosten für die Unterbringung der Lehrlinge in einem Lehrlingshaus oder Internat** entstehen, hat diese der **Lehrbetrieb** zu begleichen. Der **Ersatz** dieser Kosten kann **bei der Lehrlingsstelle beantragt** werden.



„Unsere Berufsschule ist eine Modellschule für Kompetenzorientierung. Handlungsorientiert bringen wir den Lehrlingen alle Bereiche des Bäckerhandwerks mit unterschiedlichen Lehrmethoden näher.“  
**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

## 4. Kontakt zur Berufsschule

Die Zusammenarbeit zwischen Lehrbetrieb und Berufsschule sichert die Qualität der Lehrlingsausbildung.

### Kontaktmöglichkeiten zwischen Ihnen und der Berufsschule:

- Kontaktieren Sie die Berufsschule (DirektorIn, Klassenvorstand bzw. BerufsschullehrerIn) und erkundigen Sie sich über die Leistungen Ihres Lehrlings.  
Sprechen Sie sich z. B. über Fördermaßnahmen bei lernschwachen Lehrlingen bzw. höhere Anforderungen bei leistungsstarken Lehrlingen ab.
- Vereinbaren Sie, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit Ihnen Kontakt aufnimmt.  
z. B. bei starkem Leistungsabfall sowie der Gefahr eines „Nicht genügend“
- Ermöglichen Sie Exkursionen von Berufsschulklassen in Ihren Lehrbetrieb.
- Laden Sie Berufsschullehrerinnen und Berufsschullehrer in Ihren Betrieb ein.  
z. B. für fachlichen Austausch, Einblicke in Ihre betriebliche Praxis, Vorstellen neuer Arbeitsmethoden, Produkte
- Führen Sie gemeinsam Projekte durch.  
z. B. Auslandspraktika, gemeinsame Organisation oder Unterstützung von Lehrlingswettbewerben



*„Einmal in der Woche ist unser Lehrling in der Berufsschule. Wir reden regelmäßig darüber, was im Praxisunterricht gut bzw. nicht so gut funktioniert, damit Probleme rechtzeitig erkannt und behoben werden können. Stellt die Berufsschule ein neues Rezept zum Beispiel für ein Kartoffelbrot vor, backen wir es im Betrieb nach und geben dem Brot den Namen des Lehrlings zum Beispiel ‚Matthias-Brot‘. So kann eine gute Zusammenarbeit mit Wertschätzung funktionieren.“*

**Wolfgang Fitz**, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

### Ausbildungstipp

*„Die Berufsschule ist Ihr wichtiger Partner für eine gute Ausbildung. Nehmen Sie sich die Zeit, um sich regelmäßig über den Ausbildungsstand Ihres Lehrlings zu informieren. Sprechen Sie auch mit Ihrem Lehrling darüber. So zeigen Sie ihm, dass seine Leistung in der Berufsschule und die gelernten Inhalte für die Ausbildung im Betrieb und Sie wichtig sind.“*

**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker

WWW



### Informationen zur Berufsschule:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/berufsschule.html>

### Informationen zum Ersatz der Unterbringungskosten:

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/kostenersatz-internats-unterbringungskosten-lehr-linge.html>

### Lehrplan der Berufsschule:

<https://www.abc.berufsbildendeschulen.at/downloads/?kategorie=7>

### Ausbildungspartner Berufsschule:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/kooperationen/ausbildungspartner-berufsschule/>

# Checkliste: Qualität in der Lehrlingsausbildung

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
<b>AUSBILDER/IN</b>		
Qualifikation der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fachliche Weiterbildung der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Didaktische Weiterbildung der AusbilderInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erfahrungsaustausch (Treffen der AusbilderInnen im Betrieb; Vernetzung der AusbilderInnen mit AusbilderInnen anderer Betriebe; Auslandspraktikum für AusbilderInnen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Überbetriebliches Engagement der AusbilderInnen (Prüfertätigkeit bei der Lehrabschlussprüfung; Arbeitskreise; Lehrlingswart etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DIE LEHRLINGSSUCHE - DAS INTERESSE AM LEHRBETRIEB WECKEN</b>		
Kooperationen mit Schulen (Betriebsbesichtigungen, Vorträge in Schulen, Teilnahme an Elternabenden, Schulprojekte etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufspraktische Tage (Schnupperlehre)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der offenen Tür im Betrieb für Jugendliche, Eltern und LehrerInnen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme an Berufsinformationsmessen, Branchentagen oder Aktionstagen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusammenarbeit mit den Berufsinformationszentren und dem AMS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausschreibung von Lehrstellen (Lehrstellenbörse, Online-Plattformen, Anzeigen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mundpropaganda (berufliche und private Kontakte nutzen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Info- und Werbematerialien (Imagefolder, Plakate, Imagevideo etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Infobereich auf der Unternehmenswebsite mit Infos zur Ausbildung/Bewerbung etc. oder eigene Lehrlingswebsite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Social-Media-Aktivitäten (Facebook, YouTube, Twitter etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berichte in regionalen und überregionalen Medien (Print, Radio, Fernsehen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>LEHRLINGSAUSWAHL</b>		
Auswahlverfahren für den Bewerbungsprozess auswählen (schriftliche Bewerbung, Bewerbungsgespräch, Schnuppertage, Eignungstest etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reihenfolge der einzelnen Auswahlverfahren festlegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kriterien für die Lehrlingsauswahl festsetzen (Zeugnisnoten, Testergebnisse, Selbstständigkeit, Motivation etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rückmeldung an alle BewerberInnen über die Zu- bzw. Absage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DER OPTIMALE START IN DIE AUSBILDUNG</b>		
Willkommenstreffen vor/zu Beginn der Lehrzeit für Lehrlinge und deren Eltern	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlingsunterlagen für alle aufgenommenen Lehrlinge mit Infos zur Ausbildung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ablaufplan/Checkliste für die Durchführung des ersten Lehrtages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>AUSBILDUNG IN BETRIEB UND SCHULE</b>		
Kontakte zum/zur BerufsschuldirektorIn, Klassenvorstand und den BerufsschullehrerInnen pflegen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsschule kontaktieren und sich über die Leistungen des Lehrlings erkundigen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vereinbaren, dass die Berufsschule bei schulischen Problemen mit dem Betrieb Kontakt aufnimmt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BerufsschullehrerInnen in den Betrieb einladen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bei Schwierigkeiten in der Berufsschule und/oder im Betrieb: Kontakt mit den Eltern aufnehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
<b>AUSBILDUNG GESTALTEN</b>		
Berufsbild als Grundlage für die Ausbildungsplanung und -gestaltung heranziehen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsplan erstellen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbilden (Tätigkeiten erklären, vorzeigen, nachmachen und üben lassen; Lehrlinge selbstständig arbeiten lassen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlinge in betriebliche Aufträge einbinden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jobrotation (regelmäßiger Wechsel der Aufgabenbereiche und/oder Abteilungen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Andere Ausbildungsmethoden (Lehrlingsprojekte, E-Learning etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zusätzliches Ausbildungsangebot im Rahmen des Berufsbilds (zusätzliche praktische Übungsmöglichkeiten; Lehrlingsunterricht, Nachhilfe etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsdokumentation (AusbilderInnen und/oder Lehrlinge dokumentieren in einem Ausbildungsheft oder einer Ausbildungsmappe, was gelernt wurde)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ausbildungsfortschritte feststellen (beobachten während der Arbeit; Ergebnisse von Arbeitsaufträgen oder praktische Arbeitsproben bewerten; Feedback von AusbilderIn, KollegInnen etc. einholen; praxisnahe Tests durchführen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feedback geben (Rückmeldungen während der Arbeit; regelmäßig Feedbackgespräche führen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Einbindung der Lehrlinge in die Qualitätssicherung des Betriebs (Lehrlinge können Ideen- und Verbesserungsvorschläge einbringen; kontinuierlicher Verbesserungsprozess [KVP] etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Unterstützung bei der Vorbereitung auf die LAP (besprechen, was bei der LAP geprüft wird; zusätzliche Übungsmöglichkeiten im Betrieb; interne oder externe Vorbereitungstrainings; Prüfungssituationen durchspielen; LAP-Unterlagen etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>RICHTIGER UMGANG MIT DEM LEHRLING</b>		
AusbilderIn = Vorbild für die Lehrlinge (Vorbildfunktion ernst nehmen; sich Zeit nehmen für die Lehrlinge; als AnsprechpartnerIn zur Verfügung stehen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf die Lehrlinge und ihre Stärken und Schwächen eingehen (Lerntempo der Jugendlichen berücksichtigen; Lehrlinge fordern und fördern)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehrlinge loben und gute Leistungen sowie Lernfortschritte anerkennen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualitätsfaktoren	haben/ machen wir	sollten wir andenken
Regelmäßig Rückmeldungen zur Arbeit und den Lernleistungen geben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fehler als Lernchancen zulassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feedback der Lehrlinge einholen und ernst nehmen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>KOOPERATION MACHT STARK</b>		
Exkursionen in andere Betriebe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführung gemeinsamer Projekte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>(AUS)BILDUNG ÜBER DAS BERUFSBILD HINAUS</b>		
Zusätzliche berufsbezogene Ausbildungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsübergreifende Ausbildungen (EDV, Fremdsprachen, betriebswirtschaftliches Know-how, Erste-Hilfe etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Persönlichkeitstrainings und Vermittlung von Soft Skills (Teamtrainings, Kommunikationsseminare, Selbstsicherheitstrainings etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Berufsmatura (Lehre mit Matura)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auslandspraktikum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Förderung der Gesundheit und Fitness (Fitness- und Sportangebote, Sporttage, allgemeine Gesundheitsvorsorge, Gesundheitsprojekte, Suchtprävention etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ERFOLGSMESSUNG</b>		
Erfolgsquoten bei der Lehrabschlussprüfung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teilnahme an nationalen und internationalen Lehrlingswettbewerben	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Belohnungen für gute Leistungen (gute Berufsschulnoten; bestandene LAP; betriebliche Leistungen; Wettbewerbserfolge etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>QUALITÄTSSIEGEL FÜR DIE LEHRE</b>		
Staatlich ausgezeichneter Ausbildungsbetrieb	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Staatspreis „Beste Lehrbetriebe – Fit for Future“	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Regionale und branchenspezifische Auszeichnungen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



# Tool 2

## Erfolgreich Ausbilden

# Inhalt Tool 2

## Aufbau und Handhabung Tool 2

53

### 1 Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

<input type="checkbox"/> Branche	56
<input type="checkbox"/> Lehrbetrieb	57
<input type="checkbox"/> Aufbau- und Ablauforganisation	59
<input type="checkbox"/> Kommunikation	60
<input type="checkbox"/> Kundenorientiertes Agieren	67
<input type="checkbox"/> Ausbildung und Weiterbildungsmöglichkeiten	69
<input type="checkbox"/> Rechte & Pflichten	72
<input type="checkbox"/> Aufgabenbearbeitung	75
<input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeit und Qualitätsorientierung	77

### 2 Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

<input type="checkbox"/> Gesundheitsschutz & Arbeitssicherheit	79
<input type="checkbox"/> Hygiene	82
<input type="checkbox"/> Umweltschutz	84

### 3 Arbeitsvorbereitung

<input type="checkbox"/> Bestellungen und Warenannahme	86
<input type="checkbox"/> Werkzeuge, Geräte und Maschinen	89

### 4 Herstellung von Backerzeugnissen

<input type="checkbox"/> Zutaten vorbereiten	93
<input type="checkbox"/> Zubereitung von Teigen und Massen	96
<input type="checkbox"/> Maschinelles und händisches Formen	98
<input type="checkbox"/> Durchführung von Backprozessen	100
<input type="checkbox"/> Fertigstellung und Beurteilung von Backerzeugnissen	101
<input type="checkbox"/> Verpackung, Lagerung und Haltbarmachung	103

### 5 Backtechnologie

<input type="checkbox"/> Anlagen und Mess- und Steuerungseinrichtungen	110
<input type="checkbox"/> Analysen	111
<input type="checkbox"/> Produktentwicklung und -optimierung	112

Tool 2 dieses Ausbildungsleitfadens gliedert sich in fünf Ausbildungsbereiche:

1 Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld	Seite 54
2 Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten	Seite 78
3 Arbeitsvorbereitung	Seite 85
4 Herstellung von Backerzeugnissen	Seite 92
5 Backtechnologie	Seite 109

Jeder **Ausbildungsbereich** beginnt mit einer **Übersichtstabelle der Ausbildungsziele**, die Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen erreichen sollen. In den weiteren Tabellen werden die einzelnen Ausbildungsziele genauer beschrieben. Gliederung und Wording des Ausbildungsleitfadens sind anders als im Berufsbild. Selbstverständlich finden sich aber alle Ausbildungsinhalte des Berufsbilds im Ausbildungsleitfaden wieder. Die Gliederung wurde auf Basis zahlreicher Gespräche mit Ausbilderinnen und Ausbildern sowie diverser Betriebsbesuche entwickelt.

**Beispiel für ein Ausbildungsziel und Ausbildungsinhalte:**

**Ihr Lehrling kann innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<p><b>Ihr Lehrling findet sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurecht und kann die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären.</b></p> <p><i>z. B. Überblick über die verschiedenen Betriebsbereiche und deren Aufgaben (Backstube, Kundenbereich, Lager- und Kühlräume, Garderoben etc.) geben</i></p>			
<p><b>Ihr Lehrling kann Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen.</b></p>			
<p><i>z. B. Zusammenhang von Backstube und Kundenbereich</i></p>	<p><i>z. B. die Auswirkungen der Qualitätssicherung auf die Kundenberatung</i></p>		

→ **Ausbildungsziel**

→ **Ausbildungsinhalt:** Erstreckt sich ein Ausbildungsinhalt über mehrere Lehrjahre, ist die Ausbildung im ersten angeführten Lehrjahr zu beginnen und im letzten angeführten Lehrjahr abzuschließen.

→ **Beispiele:** Jeder Lehrbetrieb ist anders. Der Ausbildungsleitfaden und die angeführten Beispiele sollen als Orientierung und Anregung dienen, die je nach Tätigkeitsfeld und betrieblichen Anforderungen individuell angepasst werden können.

→ **Berufsbildpositionen:** Die Berufsbildposition verweist auf die Backtechnologie-Ausbildungsordnung.

Dieses Ausbildungsziel bezieht sich auf folgende Berufsbildposition: 2

# Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:				
Ihr Lehrling kann ...				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
→ Seite 56	<b>... wesentliche Merkmale der Branche darstellen.</b>			
	Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen			
→ Seite 57	<b>... das Leistungsspektrum und wichtige Eckdaten seines Lehrbetriebs darstellen.</b>			
	betriebliches Leistungsangebot beschreiben			
	Struktur des Lehrbetriebs kennen			
	Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen			
→ Seite 59	<b>... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.</b>			
	sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurechtfinden und die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären			
	Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen			
	wichtige Verantwortliche und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb nennen			
→ Seite 60	<b>... zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, dem/der Vorgesetzten, den KollegInnen, den Lieferanten etc. führen.</b>			
	im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen			
	mit GesprächspartnerInnen zielgruppenorientiert kommunizieren			
→ Seite 67	<b>... kundenorientiert agieren.</b>			
	Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung erfüllen			
	in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kundensowie betriebsoptimierte Lösungen finden			
→ Seite 69	<b>... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.</b>			
	Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären			
	Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären			
→ Seite 72	<b>... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.</b>			
	Rechte und Pflichten als Lehrling kennen			
	Arbeitsgrundsätze einhalten			
	nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten			



	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
	<b>... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.</b>			
→ Seite 75	kennt die Bedeutung der Arbeitsplanung und -vorbereitung	die Arbeitsplanung durchführen		
		Zeitaufwand abschätzen und Aufgaben zeitgerecht durchführen		
		auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen reagieren		
		Lösungen für Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen treffen		
	<b>... wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.</b>			
→ Seite 77	Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens berücksichtigen			
	qualitätssichernde Maßnahmen durchführen			
			Überblick über verschiedene Zertifizierungen im Bereiche Qualitätssicherung geben	



## Ihr Lehrling kann wesentliche Merkmale der Branche darstellen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann die Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen.</b>			
z. B. – Welche Betriebsgrößen gibt es in der Branche? – Welche Ausbildungsmöglichkeiten gibt es?	z. B. – Wer sind die wichtigsten Mitbewerber des Lehrbetriebs? – Welche Bedeutung hat der Lehrbetrieb in der Branche? – Wer zählt zum Kundenkreis des Betriebs? – Welche wirtschaftliche Bedeutung hat die österreichische Backbranche? – Wo sind die regionalen Unterschiede?		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildposition: 3.

### Ausbildungstipps

- Besprechen Sie mit Ihrem Lehrling gemeinsam: Warum soll eine Kundin bzw. ein Kunde in Ihren Betrieb kommen? Wie unterscheidet sich Ihr Betrieb von anderen?
- Rechercheaufgabe: Lassen Sie Ihre Lehrlinge im Internet **Merkmale der Branche** Ihres Betriebs **recherchieren**, z. B.: Sind die Unternehmen in der Branche des Lehrbetriebs mehrheitlich Klein-, Mittel- oder Großbetriebe? Viele Informationen finden sich auf den Websites der Wirtschaftskammern.
- Tipps zum optimalen Einstieg in die Lehre finden Sie auf Seite 38.



© shutterstock.com/SeventyFour

## Ihr Lehrling kann das Leistungsspektrum und wichtige Eckdaten seines Lehrbetriebs darstellen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.</b>			
<i>z. B.</i> – Welche Erzeugnisse/Waren werden im Lehrbetrieb angeboten? – Welche Saisonwaren gibt es zu welchem Zeitpunkt?	<i>z. B. Gibt es Alleinstellungsmerkmale des Lehrbetriebs? Wenn ja, welche?</i>		
<b>Ihr Lehrling kennt die Struktur des Lehrbetriebs.</b>			
<i>z. B.</i> – Mitarbeiterzahl des Lehrbetriebs – Zusammensetzung des Teams in Hinblick auf die einzelnen Arbeitsbereiche darstellen (MischerInnen, TafelarbeiterInnen, OfenarbeiterInnen etc.) – sich in der betrieblichen Hierarchie zurechtfinden	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild die Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebs.</i>		
		<b>Ihr Lehrling kann Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen.</b>	
		<i>z. B.</i> – Einfluss der Kundengruppen auf das Leistungsangebot – Einfluss des Standorts auf das Leistungsangebot	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 1., 2., 3.

### Ausbildungstipps

- Nehmen Sie sich ausreichend **Zeit für neue Lehrlinge**: Führen Sie diese durch den Betrieb, stellen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor, erklären Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und wichtige Regeln. Das hilft den Lehrlingen, sich im neuen Umfeld zurechtzufinden.
- Übergeben Sie Ihren Lehrlingen eine **Lehrlingsmappe** mit allen wichtigen Informationen über den Lehrbetrieb und die Ausbildung. Mehr dazu finden Sie auf Seite 38.
- **Überfordern** Sie Ihre Lehrlinge in der Einführungsphase **nicht**. Kein Mensch kann sich gleich am Anfang alles merken. Wiederholen Sie einzelne Schritte/Themen und betonen Sie, dass Sie jederzeit für Fragen zur Verfügung stehen.
- Wählen Sie ein Backerzeugnis (z. B. Brot, Feingebäck) Ihres Betriebs aus und besprechen Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen: Was zeichnet dieses Backerzeugnis aus (Qualität, Rohstoffe etc.)? Wie bewerben wir es? Warum bieten wir das Erzeugnis zu diesem Preis an? Wodurch unterscheidet es sich von ähnlichen Backerzeugnissen der Mitbewerber?



*„Wir haben eine Kundenzeitung, die heißt ‚Krustn‘. Die Inhalte wechseln sich ab: In einer Ausgabe haben wir unsere Familiengeschichte erzählt und in einer anderen unsere Rohstofflieferanten vorgestellt. In der nächsten Ausgabe geht es um Sauerteig. In der aktuellen Ausgabe stellen wir eine Mitarbeiterin vor, die bei uns gelernt hat. Sie stammt aus Kambodscha, hat bei uns eine Lehre gemacht und ist jetzt stellvertretende Filialeiterin. Wir geben die Zeitung auch unseren Lehrlingen, damit sie die vielfältigen Aktivitäten unseres Betriebs besser kennen lernen und sich besser damit identifizieren können.“*

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

*„Wenn ich neue Rezepte ausprobiere, erkläre und zeige ich den Lehrlingen neue Möglichkeiten der Weiterverarbeitung. Sie können dabei oft auch neue Arbeitstechniken kennen lernen. Sie arbeiten mit und dürfen auch Ideen dazu einbringen. Damit können wir ihre Motivation steigern.“*

**Norbert Steiner**, Geschäftsführer, Bäckerei Steiner GmbH



## Ihr Lehrling kann innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<p><b>Ihr Lehrling findet sich in den Räumlichkeiten des Lehrbetriebs zurecht und kann die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären.</b></p> <p><i>z. B. Überblick über die verschiedenen Betriebsbereiche und deren Aufgaben (Backstube, Kundenbereich, Lager- und Kühlräume, Garderoben etc.) geben</i></p>			
<p><b>Ihr Lehrling kann Zusammenhänge der einzelnen Betriebsbereiche des Lehrbetriebs darstellen.</b></p> <p><i>z. B. den Zusammenhang von Backstube und Kundenbereich</i>      <i>z. B. die Auswirkungen der Qualitätssicherung auf die Kundenberatung</i></p>			
<p><b>Ihr Lehrling kann wichtige Verantwortliche und seine AnsprechpartnerInnen im Lehrbetrieb nennen.</b></p> <p><i>z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EigentümerIn, GeschäftsführerIn, FilialleiterIn, AusbilderIn, andere Lehrlinge</li> <li>- AnsprechpartnerInnen in der Personalabteilung</li> <li>- wenn vorhanden: Jugendvertrauensrat, Betriebsrat, Lehrlingscoach, Sicherheitsvertrauensperson</li> </ul>			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildposition: 2.

### Ausbildungstipp

Geben Sie Lehrlingen im zweiten oder dritten Lehrjahr die Aufgabe, **neue Lehrlinge durch den Betrieb zu führen**. Auch bei Betriebsbesuchen von Schulklassen, bei Schnupperlehrlingen oder einem Tag der offenen Tür können Lehrlinge Betriebsführungen übernehmen.

### AUS DER PRAXIS

„Die im Berufsbild vorgesehenen Inhalte rund um das Thema Qualitätssicherung vermitteln wir unseren Lehrlingen im 2. Lehrjahr durch ein Crosstraining in unserer QM-Abteilung. Das Qualitätsmanagement ist mit eine der wichtigsten Abteilungen in unserem Unternehmen. Im Rahmen des Crosstrainings arbeiten unsere Lehrlinge aktiv im Tagesgeschäft unserer Kolleginnen und Kollegen mit. Sie arbeiten zum Beispiel bei der Durchführung von Aufbacktests, beim korrekten Ausfüllen von QS-relevanten Dokumentationen und der Herstellung von Rückstellmustern mit. So gewinnen die Lehrlinge einen umfassenden Einblick in die entsprechenden Themen.“

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Der größte Kostenfaktor bei der Produktion ist die Arbeitszeit. Ich zeige das den Lehrlingen, indem ich stoppe, wie lange sie für die Produktion der Briochekipferln brauchen. Im Anschluss an die Produktion berechnen wir den Verkaufspreis. So erhalten sie ein Gefühl für Geschwindigkeit und das Zusammenspiel der einzelnen Arbeitsabläufe.“

**Franz Schinwald**, Ausbilder, Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH

## Ihr Lehrling kann zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, dem/der Vorgesetzten, den KollegInnen, den Lieferanten etc. führen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling setzt die im Beruf angebrachten verbalen und nonverbalen Kommunikationsformen ein.</b>			
z. B. – Grundlagen des Umgangs miteinander (duzen oder siezen, grüßen, andere ausreden lassen) – situations- und berufsadäquat verhalten			
<b>Ihr Lehrling kann mit seinen GesprächspartnerInnen zielgruppenorientiert kommunizieren.</b>			
z. B. – Gespräche mit AusbilderInnen, Führungskräften, KollegInnen, Lieferanten führen – eigene Anliegen ausdrücken und die Meinung anderer zulassen – berufsadäquat und berufsspezifisch auf Englisch kommunizieren – mit schwierigen Gesprächssituationen umgehen – Konflikte objektiv betrachten – nicht vorschnell urteilen			
<b>Ihr Lehrling verwendet Fachausdrücke.</b>			
z. B. – die Bedeutung der einzelnen Fachausdrücke kennen – Fachausdrücke im Gespräch einsetzen			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.3, 4.4, 54., 57.

### Ausbildungstipps

- Erklären Sie Ihren Lehrlingen die „Du“ und „Sie“-Thematik: Wer bietet wem das „Du“ an? Wie spricht man Personen an, die man nicht kennt?
- Startet der Jugendliche ins Berufsleben, so sind ihm die branchenüblichen Fachausdrücke oder die berufsbezogene Kommunikation noch fremd. Lassen Sie Ihre Lehrlinge so oft wie möglich an Gesprächen mit den Kunden, Lieferanten etc. teilhaben und reflektieren Sie mit ihnen deren Eindrücke.
- Spielen Sie mit Ihren Lehrlingen ein Fachausdrücke-Quiz. Für jedes richtig erklärte Wort erhält Ihr Lehrling einen Punkt. Ab einer gewissen Punktzahl gibt es eine kleine Belohnung.



AUS DER  
PRAXIS

„Die Lehrlinge haben in unserem Betrieb wenig Kundenkontakt. Freundlichkeit ist aber auch unter den Kolleginnen und Kollegen wichtig. Wir legen sehr viel Wert auf einen freundlichen Umgangston und vermitteln den Lehrlingen, dass sie sich so verhalten sollen, wie sie auch selbst behandelt werden möchten.“

**Herbert Bruckner**, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

# Wie gehe ich mit Lehrlingen richtig um?

Durch den richtigen Umgang mit Ihren Lehrlingen stärken Sie deren Selbstvertrauen und fördern die Sozialkompetenz.

## AusbilderIn = Vorbild

- Vorbild für die Lehrlinge sein: das erwartete Verhalten selbst vorleben
- Lehrlinge so behandeln, wie man selbst gerne behandelt werden möchte
- Vertrauen schaffen und das persönliche Gespräch suchen: Lehrlingen das Gefühl geben, dass sie bei Schwierigkeiten und Unklarheiten um Rat fragen können
- Sich Zeit für die Fragen der Lehrlinge nehmen

## Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen

- Auf das Lerntempo, das Alter und die Lebenserfahrung der Jugendlichen Rücksicht nehmen
- Spielraum für Entwicklung geben
- Lehrlingen etwas zutrauen und mit der Zeit immer mehr Verantwortung übergeben – immer so viel, wie sie übernehmen können
- Fragen stellen und Lehrlinge zum Mitdenken ermutigen und auffordern
- Die Stärken der Jugendlichen nutzen und weiterentwickeln
- Unterstützung und Lernhilfen anbieten, wo Lehrlinge Schwächen aufweisen

## Motivieren durch Feedback

- Mehr positives Feedback: Nicht nur zu Fehlern Feedback geben, sondern auch anerkennen, was Lehrlinge gut können
- Positives Feedback fördert das Selbstbewusstsein: Es kann ruhig auch einmal vor anderen ausgesprochen werden
- Nachhaltig und richtig Feedback geben: Begründung gehört dazu, damit Feedback einen Wert bekommt
- Regelmäßig Feedback zur Arbeitsleistung und vor allem auch zu den Lernfortschritten geben
- Fehler als Lernchancen zulassen: Auch aus Fehlern lernen Lehrlinge
- Bei Fehlern richtig Feedback geben: Kritik im Vier-Augen-Gespräch anbringen. Nicht persönlich werden, sondern sachlich bleiben. Besprechen, wie es besser umgesetzt werden kann.
- Feedback der Lehrlinge zur Ausbildung einholen und ernst nehmen

WWW



### Tipps zum richtigen Umgang mit Lehrlingen:

<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/ausbildung-gestalten/richtiger-umgang-mit-dem-lehrling/?L=0>

AUS DER  
PRAXIS

*„Früher habe ich mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nur besprochen, was mir an einem Produkt nicht gefallen hat. Dann hat einmal ein Lehrling zu mir gesagt, dass es nicht sehr motivierend ist, wenn man nur hört, was einem nicht gelungen ist. Für diese Aussage bin ich noch immer dankbar, weil sie mir die Augen geöffnet hat.“*

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

*„Wir haben eine neue Mitarbeiterin eingestellt und sie durch den Betrieb geführt. Bei der Vorstellung unseres Lehrlings habe ich gesagt, dass er ein sehr guter Lehrling im zweiten Lehrjahr ist. Die Lehrlinge sollen spüren, dass sie genauso wichtig sind wie jemand, der schon die Meisterprüfung hat. Bei uns hat jeder seinen Arbeitsbereich und reinigt seine Geräte selbst – egal ob Lehrling oder Meister.“*

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

# Best Practice

## Umgang mit Konflikten

Wo mehrere Menschen zusammenkommen, können Konflikte entstehen. Das ist für niemanden angenehm. In allen Fällen ist es hilfreich, einen kühlen Kopf zu bewahren und sachlich zu bleiben. Mit den folgenden beiden Tools kann das gut gelingen. Sie können diese anwenden, wenn

- Sie selbst am Konflikt beteiligt sind oder wenn
- Sie zur Schlichtung zwischen anderen Personen beitragen möchten.

### Vorbereitung der Konfliktlösung

Bereiten Sie wichtige Gespräche immer vor. Das unterstützt Sie dabei, sich während des Gesprächs ganz auf die Konfliktlösung zu konzentrieren:

<b>Wann?</b>	Planen Sie das Gespräch zu einer Zeit, die für alle Beteiligten gut möglich ist. Führen Sie ein Gespräch nicht im Affekt, sondern erst nachdem die Emotionen abgekühlt sind. Erst dann ist ein konstruktives Gespräch möglich.
<b>Wo?</b>	Suchen Sie einen möglichst neutralen Ort aus, an dem sich alle wohlfühlen, z. B. einen Aufenthaltsraum.
<b>Wer?</b>	Vermeiden Sie „Showkämpfe“ vor anderen Personen. Am Gespräch sollten nur die Beteiligten teilnehmen. Kündigen Sie den Gesprächspartnerinnen bzw. den Gesprächspartnern das Gespräch davor an und sagen Sie auch, über welches Thema Sie sprechen möchten. Das ermöglicht eine faire Vorbereitung für alle.
<b>Was?</b>	Überlegen Sie vor dem Gespräch, welche Inhalte für Sie die wichtigsten sind (Notizen können hilfreich sein. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Leitfaden dazu). Beschränken Sie sich auf maximal zwei unterschiedliche Themen. Das vermeidet eine Überforderung der Gesprächspartnerinnen bzw. der Gesprächspartner und erhöht die Chance auf Veränderung.
<b>Wie?</b>	Schützen Sie Raum und Zeit des Gesprächs: <b>Verhindern Sie Störungen</b> , z. B. durch ein Türschild. <b>Ich-Botschaften</b> können Konfrontationen entschärfen: Wenn Sie über Ihren eigenen persönlichen Eindruck sprechen, ohne Urteil oder Bewertung, verhindern Sie damit verletzende Kritik an der anderen Person im Vergleich zu einer Du-Botschaft. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Beispiel für eine Du-Botschaft: „Du erzählst Blödsinn!“</li><li>■ Beispiel für die ersetzende Ich-Botschaft: „Ich verstehe nicht, was du damit meinst“.</li></ul> Ich-Botschaften können in Konfliktsituationen Wertvolles beitragen: <ul style="list-style-type: none"><li>■ Der Empfänger erfährt etwas über die tatsächlichen Bedürfnisse und Gefühle des Senders.</li><li>■ Der Empfänger muss sich nicht verteidigen, weil er nicht angegriffen wird.</li><li>■ Eine Diskussion darüber, wer Recht hat, wird vermieden.</li></ul>
<b>Warum?</b>	Ziehen Sie auch in Erwägung, dass es für das Verhalten der Gesprächspartnerinnen bzw. der Gesprächspartner, das Sie ärgert, eine unerwartete Erklärung gibt. Fragen Sie neutral nach.



Als Ausbilderin bzw. Ausbilder müssen und können Sie nicht alle Probleme der Lehrlinge lösen!

Bieten Sie bei Bedarf den Jugendlichen professionelle Beratung an. Die **Lehrlingscoaches** von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at) können sowohl für Sie als auch für die Jugendlichen eine wertvolle Hilfe sein.

Weitere **Beratungsstellen in Österreich (vorwiegend kostenlos)** zu sehr vielen Themen finden Sie unter [www.beratungsstellen.at](http://www.beratungsstellen.at).

Themenauszug: *Armut – Ernährung – Extremismus (politisch/religiös) – Familie – Frauenthemen – Gender/Diversity – Gewalt – Kinder und Jugendliche (allgemein) – Lernen, Leistung und Konzentration – Männerthemen – Recht – Schulden (Finanzen) – Schwangerschaft – Sucht etc.*

Als Tipp für den weiteren Gesprächsverlauf finden Sie im Folgenden einen konkreten Leitfaden zum konfliktfreien Gespräch. Dieser ist sowohl für Sie als Ausbilderin bzw. Ausbilder als auch für Jugendliche geeignet.

## Leitfaden zum konfliktfreien Gespräch

### 1. Schritt: Faktencheck

Was genau hat stattgefunden? Beschreiben Sie die konkrete Situation.

#### Tipp:

- Beschreiben Sie nur das **konkrete Verhalten**, das Sie beobachtet haben.
- Bleiben Sie nur bei **einer** Situation – machen Sie keine Generalisierungen (wie z. B. „immer“, „nie“, „typisch für dich“).
- Beurteilen Sie in diesem Schritt nicht und weisen Sie keine Schuld zu.
- Beschreiben Sie hier noch keine Folge (z. B. Gefühle) Ihrer Beobachtung.

*Beispiel: „Wir haben vereinbart, dass wir heute um 14 Uhr Wichtiges besprechen. Wir haben uns aber erst kurz vor 14 Uhr 30 gesehen.“*

### 2. Schritt: Resultat

Was war/ist die Folge? Beschreiben Sie genau, was sich durch die beobachtete Situation ergeben hat. Hier passt auch die Nennung von Gefühlen.

#### Tipp:

- Ihre Information über die konkrete Konsequenz ist besonders wertvoll.
- Weisen Sie weiterhin keine Schuld zu.
- Wenn es um Gefühle geht: Überlegen Sie vorher, um welche genau es geht und nennen Sie diese auch.

*Beispiel: „Diese halbe Stunde war für dich reserviert. Durch deine Verspätung wären uns davon nur fünf Minuten geblieben. Jetzt müssen wir uns einen weiteren Termin ausmachen. Das ärgert mich und auch, dass du nicht Bescheid gegeben hast, dass du erst später kommen kannst.“*

### 3. Schritt: Notwendigkeit/Wunsch

Was ist Ihnen wichtig und warum? Warum genau soll die Situation anders sein? Hier passt auch die Nennung von persönlichen Wünschen.

**Tipp:** Erklären Sie ernsthaft und informativ, ohne Sarkasmus oder Rüge (ungünstig ist z. B. „Du machst das, weil ich's sage!“). Dies kann der entscheidende Punkt sein für eine reibungslose Kooperation in Zukunft.

*Beispiel: „Ich möchte uns beiden genügend Zeit für jede Besprechung geben, damit wir auch alle Fragen klären können. Fünf Minuten sind dafür zu kurz. Außerdem möchte ich mich darauf verlassen können, dass du vereinbarte Termine einhältst oder Bescheid gibst, wenn das einmal nicht geht.“*

#### 4. Schritt: Lösung in Zukunft (gemeinsamer Beschluss)

Wie kann die Situation in Zukunft anders aussehen? Welche Lösung wünschen Sie sich?

**Tipp:** Auch die Gesprächspartnerin bzw. der Gesprächspartner soll etwas vorschlagen dürfen. Das macht ihre bzw. seine Mitverantwortung klar und erhöht die Chance, dass die Situation in Zukunft besser funktioniert.

*Beispiel: „Wenn sich in Zukunft bei dir ein Termin nicht ausgeht, gib mir bitte davor Bescheid, damit wir einen anderen finden können. Was sagst du dazu? Könnte noch etwas anderes helfen?“*

#### 5. Schritt: Follow-up

Abhängig davon, wie umfangreich und wichtig die neue Lösung ist, kann nach einiger Zeit ein Rückblick hilfreich sein. So können Sie nachschärfen, damit die neue Lösung auch weiterhin hält.

**Tipp:** Diese Fragen können Sie sich und den Beteiligten stellen:

- Ist die erwünschte Veränderung eingetreten?
- Kann sie auch fortbestehen? Fehlt noch etwas, um das Fortbestehen zu begünstigen?
- Ist die Veränderung für alle Beteiligten in Ordnung oder hat sie unbeabsichtigte Nebenwirkungen?

*Beispiel: „Im letzten Monat habe ich bei keinem Termin uninformiert auf dich warten müssen, das freut mich! Wie hast du das geschafft? Was hat sich dadurch allgemein für dich verändert?“*

Das folgende Arbeitsblatt können Sie für die Gesprächsvorbereitung auch für Jugendliche nutzen.



# Arbeitsblatt zum konfliktfreien Gespräch

<h2>1.</h2> <h3>Faktencheck</h3>  <p>Beispiel für den 1. Schritt: „Heute bist du zum dritten Mal diese Woche zu spät gekommen.“</p>								
<h2>2.</h2> <h3>Resultat</h3>  <p>Beispiel für den 2. Schritt: „Ich habe nicht gewusst, wann du kommst und musste daher unseren heutigen Plan umstellen. Das hat mich zuerst nervös gemacht und dann wütend, weil es schon zweimal passiert ist.“</p>								
<h2>3.</h2> <h3>Notwendigkeit/ Wunsch</h3>  <p>Beispiel für den 3. Schritt: „Mir ist wichtig, dass ich weiß, ob du noch kommst und wann, damit ich den Tag planen kann. Am liebsten ist mir, wenn wir alle pünktlich sind, damit niemand warten muss. Hier ist jeder von uns wichtig.“</p>								
<h2>4.</h2> <h3>Lösung in Zukunft</h3>  <p>Beispiel für den 4. Schritt: „Bitte versuche in Zukunft, pünktlich zu sein. Wenn es einmal nicht klappt, gib bitte Bescheid, wann du kommst. Was sagst du dazu? Könnte noch etwas anderes helfen?“</p>								
<h2>5.</h2> <h3>Follow-up</h3>  <p>Beispiel für den 5. Schritt: „Im letzten Monat warst du meistens pünktlich, das freut mich! Wie hast du das geschafft? Was hat sich dadurch allgemein für dich verändert?“</p>								

# Best Practice

## Sammlung von Fachbegriffen

Im Berufsleben ist es wichtig, die gleiche Fachsprache zu sprechen. Es ist notwendig, dass Ihre Lehrlinge ihren Wortschatz um viele Fachausdrücke erweitern.

Stellen Sie Ihrem Lehrling die Aufgabe, eine Sammlung an Fachausdrücken mit kurzer Erklärung zu erstellen. Die Liste kann über die Lehrjahre immer weiter ausgebaut werden. Gehen Sie die Liste regelmäßig mit dem Lehrling durch und lassen Sie sich einzelne Begriffe vom Lehrling erklären.

Alternative: Lassen Sie alle Lehrlinge eines Lehrjahrs eine gemeinsame Sammlung von Fachbegriffen erstellen.

Fachausdruck	Erklärung
beschicken	Einschieben der Teiglinge in den Backofen



Ihr Lehrling kann kundenorientiert agieren.			
1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling erfüllt seine Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung.</b>			
z. B. erklären, warum Kunden für den Lehrbetrieb im Mittelpunkt stehen	Dazu zählen lt. Berufsbild Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation Weiteres, z. B.: – auf Sonderwünsche eingehen (bzgl. Dekoration, Zusatzservices etc.) – auf Vorlieben oder Ernährungsbedürfnisse des Kunden eingehen (vegan, glutenfrei, zuckerfrei etc.)		
<b>Ihr Lehrling geht in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent um und findet kunden- sowie betrieboptimierte Lösungen.</b>			
z. B. – Kommunikationsregeln anwenden – Wie werden Reklamationen bearbeitet? – Kundenorientierung berücksichtigen			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.4, 4.6, 54., 55., 57.

#### Ausbildungstipps

- **Lernen durch Beobachten und Nachahmen** des Verhaltens der Ausbilderinnen bzw. Ausbilder ist eines der wichtigsten Lernprinzipien in der Lehrlingsausbildung: Lassen Sie Ihren Lehrling bei Gesprächen mit der Kundin bzw. dem Kunden als „stillen Beobachter“ dabei sein. Geben Sie ihm vorab Anregungen, worauf er besonders achten soll. Fragen Sie Ihren Lehrling im Anschluss nach den Beobachtungen. Besprechen Sie gemeinsam die wichtigsten Umgangs- und Höflichkeitsformen.
- **Holen Sie Ihre Lehrlinge dort ab, wo sie stehen.** Manche Jugendliche sind schüchtern. Sie beherrschen auch grundlegende Höflichkeitsformen wie Blickkontakt aufnehmen, Lächeln oder den Kunden Hilfe anbieten, nicht. Besprechen und üben Sie mit Ihren Lehrlingen den Umgang mit Kunden Schritt für Schritt.
- Machen Sie Ihren Lehrlingen bewusst, dass sie das **Unternehmen nach außen vertreten.** Besprechen Sie beispielsweise: Warum sind saubere Arbeitskleidung/Schuhe wichtig? Wie wirkt ein chaotischer Arbeitsplatz bzw. Arbeitsbereich auf den Kunden?
- Nach schwierigen Situationen ist für Lehrlinge eine **Nachbesprechung** wichtig. Erklären Sie, warum der Kunde sich so verhält. Unfreundliches Verhalten oder Beschwerden von Kunden nicht persönlich zu nehmen, ist für Jugendliche oft nicht leicht.

## Auslandspraktikum – FAQs

Ein Auslandspraktikum ermöglicht, die sprachlichen, fachlichen und interkulturellen Kompetenzen von Lehrlingen zu erweitern. Unternehmen, die ihren Lehrlingen während der betrieblichen Ausbildungszeit ein Auslandspraktikum ermöglichen, können für die Praktikumszeit einen Ersatz des Lehrlingseinkommens beantragen. Einrichtungen wie **IFA – Internationaler Fachkräfteaustausch** helfen Unternehmen und Lehrlingen bei der Organisation der Auslandsaufenthalte.



**IFA – Internationaler Fachkräfteaustausch:**

<https://ifa.or.at/>

**Erasmus und Berufsbildung:**

<https://erasmusplus.at/de/das-programm/bildung/berufsbildung>

### WAS BRINGT EIN AUSLANDSPRAKTIKUM DEM LEHRLING?

Beruflich bringt ein Auslandspraktikum viele Vorteile: Neben dem Kennenlernen neuer Arbeitsprozesse tauchen die Lehrlinge auch in eine fremde Unternehmenskultur ein. Was im einheimischen Lehrbetrieb selbstverständlich ist, sorgt im Ausland vielleicht für Verwirrung und lässt die Lehrlinge das eigene Verhalten reflektieren.

### WAS BRINGT EIN AUSLANDSPRAKTIKUM DEM UNTERNEHMEN?

**Mundpropaganda:** Ihre Lehrlinge haben nach einem Auslandspraktikum sicher viel zu erzählen. In diesem Zusammenhang wird der Name ihres Unternehmens sehr oft fallen, weil sie diese Erfahrung ermöglicht haben. Dies wird vor allem bei anderen Jugendlichen den Imagewert als Arbeitgeber erhöhen.

**Neue Rezepte:** Jedes Land hat seine Spezialitäten und jedes Gebäck seine Eigenheiten. Wenn Lehrlinge im Ausland an den landestypischen Produkten arbeiten, lernen sie die Kniffe und Tricks direkt vor Ort kennen und können diese im Betrieb weitergeben. Durch das Kennenlernen neuer Rezepte und Bearbeitungsmöglichkeiten wird die Kreativität des Lehrlings – und damit die Kreativität des Teams – gefördert.

**Betriebsblindheit bekämpfen:** Es gibt viele Wege zum Ziel, aber meist macht man die Dinge, wie man sie eben schon immer gemacht hat. Lassen Sie sich von Ihren Lehrlingen berichten, was sie im Auslandspraktikum gelernt haben. Bestimmt sind sie sehr stolz, wenn die eine oder andere Idee im Lehrbetrieb auch ausprobiert wird.



*„Wir weisen unsere Lehrlinge bereits am Beginn der Lehrzeit darauf hin, dass wir ein Auslandspraktikum unterstützen. Einige unserer Lehrlinge haben diese Chance genützt. Es zeigt sich, dass die Lehrlinge durch die Auslandserfahrung selbstständiger und liberaler in ihrer Denkweise werden.“*

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

## Ihr Lehrling kann Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kann den Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären.</b>			
<i>z. B.</i> – Inhalte und Ausbildungsfortschritte auf Basis des Berufsbilds – Bestimmungen zum Lehrverhältnis und Lehrvertrag – Anforderungen an eine zukünftige Fachkraft	<i>z. B. Anforderungen der Lehrabschlussprüfung</i>	<i>z. B. Anforderungen an eine zukünftige Fachkraft</i>	
<b>Ihr Lehrling kann Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären.</b>			
<i>z. B.</i> – Regelungen zur Berufsschule, wie Berufsschulzeit ist Pflicht und Arbeitszeit, Zeugnisse müssen dem Lehrbetrieb vorgelegt werden etc. – das duale Berufsausbildungssystem – Ausbildungsordnung – Rahmenlehrplan – Bedeutung und Wichtigkeit der Lehrabschlussprüfung			
<b>Ihr Lehrling kennt Weiterbildungsangebote.</b>			
<i>z. B.</i> – die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen – mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen (fachliche Weiterbildungen im Berufsfeld, innerbetriebliche Weiterbildungsprogramme, Lehre mit Matura, Umstieg in den Lehrberuf Bäckerei etc.)			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.1, 4.3, 59.



**AUS DER PRAXIS**

„Wenn unsere Lehrlinge ein gutes Berufsschulzeugnis erhalten, schreiben wir es in unserem Firmen-Newsletter und hängen den Artikel auch in der Backstube aus. Damit können wir unsere Lehrlinge ‚vor den Vorhang holen‘. Diese Wertschätzung steigert die Motivation. Für besondere Leistungen bekommen unsere Lehrlinge auch einen finanziellen Benefit.“

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

„Ich vergleiche den Prozess des selbstständigen Lernens gerne mit einer Wanderung, bei der ich dem Lehrling die Karte in die Hand gebe, um mir den Weg zu zeigen und vorzugehen. Ich behalte die Karte im Auge, um zu prüfen, ob der Weg der Richtige ist und folge ihm. So lerne ich auch neue Sichtweisen kennen.“

**Walter Lindner**, ehemaliger Ausbilder, Bäckerei Schrott

### Ausbildungstipp

Gehen Sie mit Ihren neuen Lehrlingen die **Ziele und Schwerpunkte der Ausbildung** durch. Nehmen Sie den Ausbildungsleitfaden zur Hand und zeigen Sie Ihren Lehrlingen die wichtigsten Ausbildungsinhalte.



„Nach der Ausbildungsordnung vorzugehen, schafft eine Win-Win-Situation: Einerseits lernen die Lehrlinge alles, was sie wissen müssen und andererseits ist es abwechslungsreich. Es entsteht nicht das Gefühl, drei Jahre lang immer dasselbe zu machen.“

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH



Dieser Ausbildungsleitfaden steht auch zum Download zur Verfügung:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/>

<https://www.ausbildungsleitfaden.at>

**Ausbildungsordnung Backtechnologie:**

[https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA\\_2019\\_II\\_188/BGBLA\\_2019\\_II\\_188.html](https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2019_II_188/BGBLA_2019_II_188.html)

### Ausbildungstipp

Führen Sie mit Ihren Lehrlingen regelmäßig **Feedbackgespräche** über den Stand der Ausbildung: Was haben Ihre Lehrlinge schon gelernt? Wo brauchen sie noch Unterstützung?



„Wir machen einmal im Monat ein 30-minütiges Feedbackgespräch. Unser Produktionsleiter legt den Inhalt dafür nach einem Vorgespräch mit den Lehrlingen fest. Zum Beispiel wird besprochen, in welchem Bereich es bei den Lehrlingen noch Nachholbedarf gibt, um die Lernziele zu erreichen.“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



**Leitfaden Feedbackgespräche:**

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/infoblaetter-checklisten-und-vorlagen/>

### Ausbildungstipp

Für Lehrlinge werden zahlreiche **fachliche und persönlichkeitsbildende Zusatzausbildungen** (z. B. wirtschaftliches Denken, Umgangsformen für Lehrlinge) sowie **Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung** angeboten. Einen Überblick über die Anbieterinnen und Anbieter von Vorbereitungskursen erhalten Sie bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands.



**Kontaktdaten der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Ihres Bundeslands:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrlingsstellen-der-Wirtschaftskammern.html>

**Vorbereitungskurse für die Lehrabschlussprüfung:**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Lehrlingsfoerderung-Vorbereitungskurs-Lehrabschlusspruefung.html>

## Ausbildungstipps

- Bei Lehrlingen mit Lernschwierigkeiten können Förderungen für Nachhilfekurse auf Pflichtschulniveau oder zusätzliche Fördereinheiten in der Berufsschule beantragt werden. Nutzen Sie die **Förderungen für die Weiterbildung** von Lehrlingen. Ein Großteil der Weiterbildungskosten wird ersetzt. Weitere Informationen über Förderungen für Lehrbetriebe und Lehrlinge finden Sie in Tool 1 auf Seite 34.
-  **Förderungen für Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten:**  
[https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt\\_-\\_Massnahmen\\_fuer\\_Lehrlinge\\_mit\\_Lernschwierigkeit.html](https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt_-_Massnahmen_fuer_Lehrlinge_mit_Lernschwierigkeit.html)
- Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen über Weiterbildungsmöglichkeiten während der Lehre (z. B. Lehre mit Matura) und Karrieremöglichkeiten im Anschluss an die Lehrlingsausbildung. Zeigen Sie anhand von Beispielen aus Ihrem Betrieb, welche beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten es nach der Lehre gibt. Mehr dazu finden Sie in Tool 4 des Ausbildungsleitfadens ab Seite 124.
- Die Verantwortung für eine erfolgreiche Ausbildung liegt nicht nur bei der Ausbilderin oder beim Ausbilder, sondern auch beim Lehrling. Dem Lehrling kann sein Teil der Verantwortung bewusst gemacht werden, indem man ihn immer wieder nach seiner Selbsteinschätzung fragt:
  - Was kannst du schon?
  - Wo bist du dir noch unsicher?
  - Was musst du noch üben?
  - Was willst du noch lernen?
- Dokumentieren Sie gemeinsam mit Ihren Lehrlingen regelmäßig, was bereits gelernt wurde, beispielsweise mit Hilfe folgender Ausbildungsdokumentation:

Ein Ausschnitt aus der Ausbildungsdokumentation:

## Ausbildungsdokumentation

für den Lehrberuf Backtechnologie:

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.	4. Lj.
<b>... Arbeitsmittel handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und kennt deren Aufbau und Funktion.</b>	✓	✓	✓	✓
die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchführen.				
Arbeitsmittel reinigen und pflegen sowie vorbereiten.				

WWW



**Hilfreiche Dokumente und Tipps für die Lehrlingssuche, die Ausbildung, den richtigen Umgang mit Lehrlingen und die Ausbildungsdokumentation „Backtechnologie“:**  
<https://www.qualitaet-lehre.at/>

**Kollektivvertrag im österreichischen Bäckergewerbe:**

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/kollektivvertrag-baecker.html>

**Grundlagen, Bedeutung und Aufgaben des Kollektivvertrags:**

[www.jugend.gpa-djp.at/cms/A01/A01\\_3/lehrlinge-junge-arbeitnehmerinnen](http://www.jugend.gpa-djp.at/cms/A01/A01_3/lehrlinge-junge-arbeitnehmerinnen)

**Umfassende Informationen zur Lehre für Lehrlinge und Lehrberechtigte:**

<https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/index.html>

## Ihr Lehrling kann auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kennt die gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling.</b> z. B. – wichtige Regelungen zum Berufsausbildungsgesetz (BAG), Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG), Gleichbehandlungsgesetz (GlBG) sowie des Bäckerei-arbeiter/innengesetz (BäckAG) – Datenschutz – Lehrvertrag			
<b>Ihr Lehrling hält Arbeitsgrundsätze ein.</b> Dazu zählen laut Berufsbild z. B. – Sorgfalt – Zuverlässigkeit – Verantwortungsbewusstsein – Pünktlichkeit Weitere Arbeitsgrundsätze, wie z. B. Vertraulichkeit, Verschwiegenheit (keine Informationen des Betriebs oder über Kunden oder Lieferanten weitergeben), Hygiene (HACCP)			
<b>Ihr Lehrling verhält sich nach den innerbetrieblichen Regelungen.</b> z. B. – Meldepflicht bei Krankheit – korrekte Arbeitsbekleidung – an Besprechungen teilnehmen – Arbeitszeit, Urlaub, Krankenstand und Berufsschulzeiten – betriebliche Zeiterfassungssysteme nutzen			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.5, 63., 64.



### AUS DER PRAXIS

„Es kann schon einmal passieren, dass ein Lehrling verschläft. Passiert das aber dreimal in der Woche, suchen wir das Gespräch. Manchmal gibt es Probleme mit dem Bus und es ist gar nicht die Schuld der Lehrlinge. Sollte tatsächlich Verschlafen der Grund sein, regen wir unsere Lehrlinge an, zu überlegen, was sie ändern könnten und stellen ihnen Fragen wie ‚Wann gehst du schlafen? Was machst du in deiner Freizeit? Welchen Wecker hast du?‘“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Wenn Lehrlinge zu spät kommen, mache ich ihnen bewusst, dass wir sie in unserem Team brauchen und uns darauf verlassen, dass sie pünktlich zur Arbeit kommen. Sie sollen verstehen, dass sie ein wichtiger Teil des Teams sind.“

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

## Ausbildungstipps

- Besprechen Sie die **Rechte und Pflichten** eines Lehrlings zu Beginn der Ausbildung. Diese finden Sie auf Seite 74.
- Je klarer Sie **Regeln** aussprechen, desto besser können sich Ihre Lehrlinge daran halten. Gehen Sie mit Ihren Lehrlingen zu Beginn der Ausbildung Verhaltensregeln, wie das Verhalten im Krankheitsfall oder bei Zuspätkommen, durch. Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, dass keine betriebsinternen Angelegenheiten nach außen getragen oder im Internet veröffentlicht werden dürfen. Das gilt auch für Facebook und Co. Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Schaden für den Betrieb, Verwarnung).
- Besprechen Sie mit Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, **wenn bei der Arbeit einmal etwas schief geht**. Vermitteln Sie ihnen: Jedem kann einmal ein Fehler passieren. Wichtig ist jedoch, den Fehler sofort zu melden – so kann der Schaden oft noch begrenzt bzw. eine Lösung gefunden werden. Erklären Sie die Konsequenzen, die durch das Geheimhalten eines Fehlers entstehen können. Verdeutlichen Sie Ihren Lehrlingen, was zu tun ist, damit der Fehler nicht mehr vorkommt (Verbesserungs- und Vorbeugemaßnahmen).

www



### Kollektivvertrag im Bäckergewerbe:

<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/kollektivvertrag-baecker.html>

### Umfassende Informationen zur Lehre für Lehrlinge und Lehrberechtigte:

<https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/index.html>

### Rechte und Pflichten von Lehrlingen (mit Video):

[https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte\\_und\\_Pflichten.html](https://www.arbeiterkammer.at/beratung/arbeitsrecht/Lehre/Rechte_und_Pflichten.html)



# Rechte und Pflichten

## Infoblatt für Lehrlinge

Durch den Lehrvertrag übernehmen sowohl der Lehrberechtigte als auch der Lehrling gewisse Rechte und Pflichten. Diese sind im Berufsausbildungsgesetz (BAG) festgelegt.

### PFLICHTEN DES LEHRBERECHTIGTEN LAUT BAG

- Fertigkeiten und Kenntnisse des Lehrberufs sind dem Lehrling vom Lehrberechtigten selbst oder durch andere geeignete Personen (AusbilderIn) zu vermitteln.
- Dem Lehrling dürfen keine berufsfremden Arbeiten bzw. Arbeiten, die seine Kräfte übersteigen, zugeteilt werden.
- Der Lehrling darf nicht körperlich geächtet werden; er ist auch vor Misshandlungen durch Betriebsangehörige zu schützen.
- Eltern und Erziehungsberechtigte sind von wichtigen Vorkommnissen zu verständigen.
- Für den Berufsschulbesuch ist dem Lehrling die erforderliche Zeit unter Fortzahlung des Lehrlingseinkommens freizugeben.
- Der Lehrberechtigte hat die Internatskosten für seinen Lehrling zu tragen.
- Für die Ablegung der Lehrabschlussprüfung ist die dafür erforderliche Zeit freizugeben.
- Während der Lehrzeit bzw. der Behaltezeit müssen dem Lehrling beim erstmaligen Prüfungsantritt die Prüfungstaxe und allfällige Materialkosten ersetzt werden.

### PFLICHTEN DES LEHRLINGS LAUT BAG

- Der Lehrling muss sich bemühen, die Fertigkeiten und Kenntnisse seines Lehrberufs zu erlernen.

### ERKLÄRUNG ZUM GESETZESTEXT

*Die Verantwortung für eine erfolgreiche Ausbildung liegt auch bei dir! Du hast ein Recht auf eine umfassende Ausbildung (siehe „Rechte“). Achte auch selbst darauf, dass dir alle Fertigkeiten und Kenntnisse beigebracht werden.*

- Übertragene Aufgaben sind ordnungsgemäß durchzuführen.

*Vor allem am Anfang müssen Lehrlinge auch einfache Hilfstätigkeiten übernehmen, die nicht so viel Spaß machen. Aber auch diese Aufgaben gehören zu deinem Beruf und tragen dazu bei, dass der Betrieb gut läuft. Lass dir erklären, warum diese Aufgaben für den Betrieb wichtig sind. Du kannst deinem Betrieb wirtschaftlich schaden, wenn du Arbeiten nicht ordnungsgemäß durchführst. Bedenke, dass deine Lehrstelle und dein Lehrlingseinkommen davon abhängen, dass es deinem Lehrbetrieb wirtschaftlich gut geht.*

- Mit seinem Verhalten ist der Eigenart des Betriebs Rechnung zu tragen.

*In jedem Betrieb gibt es Leitsätze oder Verhaltensrichtlinien, die eingehalten werden müssen.*

- Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse sind zu wahren.

*Wichtig: Dies gilt auch für das Internet. Zitiere keine Personen, die du vorher nicht um Erlaubnis gefragt hast und verrate keine Betriebsgeheimnisse!*

- Mit Werkzeug und Material muss sorgsam umgegangen werden.

*Wichtig: Durch Beschädigung von Werkzeugen und Materialien fügt du deinem Betrieb wirtschaftlichen Schaden zu.*

- Bei Krankheit oder sonstiger Verhinderung ist der/die Lehrberechtigte oder der/die AusbilderIn sofort zu verständigen oder verständigen zu lassen.

*Tipp: Speichere die Telefonnummer am besten gleich im Handy ein! Wenn du an einem Schultag krank bist, musst du auch die Schule verständigen.*

Quelle: Berufsausbildungsgesetz (BAG) § 9 und § 10; Erklärung zum Gesetzestext: ibw

**Ihr Lehrling kann seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kennt die Bedeutung der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung.</b>	<b>Ihr Lehrling führt die Arbeitsplanung durch.</b>		
<i>z. B. Vorgehensweise Arbeitsvorbereitung und Arbeitsplanung kennen</i>	<i>Dazu zählen lt. Berufsbild das Festlegen von</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeitsschritten</li> <li>- Arbeitsmitteln</li> <li>- Arbeitsmethoden</li> </ul> <i>Weiteres z. B.:</i> <i>Bestandteile der Arbeitsplanung kennen (Personaleinsatzplanung, Beschaffungsplanung etc.)</i>		
	<b>Ihr Lehrling schätzt den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben ab und führt diese zeitgerecht durch.</b>		
	<i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unterteilung der Aufgaben in Arbeitseinheiten und Abschätzung der Dauer dieser Einheiten</li> <li>- Aufgaben selbst organisieren und nach Prioritäten reihen</li> <li>- Instrumente der Arbeitsplanung (wie Aufstellung eines Ablaufplans)</li> <li>- Abhängigkeiten von vor- und nachgelagerten Stellen</li> </ul>		
	<b>Ihr Lehrling kann sich auf wechselnde Situationen einstellen und reagiert auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität.</b>		
	<i>Dazu zählen laut Berufsbild z. B. Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren</i> <i>Weiteres, wie z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten</li> <li>- Vorgehensweise bei geänderten Herausforderungen anpassen</li> </ul>	<i>Dazu zählen laut Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lösungsstrategien entwickeln</li> <li>- Entscheidungen treffen</li> </ul>	
	<b>Ihr Lehrling entwickelt Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen und trifft Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen.</b>		
	<i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sich zur Aufgabebearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen</li> <li>- in herausfordernden Situationen (wie Konfliktsituationen) konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird</li> </ul>		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.1, 4.2, 6.



„Bei Problemen versuche ich, die Lehrlinge darauf anzusprechen, warum sie nicht mehr so genau und sorgfältig arbeiten. Meistens bekommt man sehr schnell eine Antwort. Wichtig ist, das Thema aufzugreifen, wenn man merkt, dass etwas nicht stimmt.“

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Ich fordere meine Lehrlinge auf, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu beobachten. Sie sollen versuchen die Tätigkeiten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nachzuahmen. Ich sage ihnen aber auch, dass sie nicht enttäuscht sein sollen, wenn es nicht auf Anhieb funktioniert. Wir zeigen ihnen, wenn sie nachfragen, wie es klappt.“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

#### Ausbildungstipp

Sie haben alle Hände voll zu tun und Ihr Lehrling kommt mit einer Frage auf Sie zu. Vereinbaren Sie mit ihm einen späteren Zeitpunkt, um sein Anliegen zu besprechen und halten Sie diesen Zeitpunkt ein. Das zeigt Verlässlichkeit und stärkt die Beziehung zwischen Ihnen beiden.

## Methodenkompetenzen und Selbstständigkeit fördern

Tätigkeiten erklären, vorzeigen, nachmachen und üben lassen, ist bislang zentrale Lernmethode in der Lehrlingsausbildung.

Eine zielführende Möglichkeit ist, den Lehrlingen eine **Arbeitsaufgabe zur selbstständigen Bearbeitung** zu überlassen. Dadurch werden wichtige Kompetenzen gefördert: sich Informationen selbstständig beschaffen, Arbeitsschritte planen, Lösungsstrategien entwickeln, sich die Zeit einteilen, Arbeitsergebnisse beurteilen etc.

#### Wichtig:

- Die Aufgabe soll die Lehrlinge herausfordern, aber nicht überfordern.
- Die Lehrlinge sollen die Arbeitsaufgabe selbstständig planen, durchführen und kontrollieren können.
- Die Aufgabenstellung muss klar definiert sein.
- Geben Sie einen zeitlichen Rahmen vor.
- Geben Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, ihre Leistungen selbst einzuschätzen.

#### Auf den Lehrling und seine Stärken und Schwächen eingehen:

- Wie bist du vorgegangen?
- Würdest du nächstes Mal etwas anders machen?
- Was hast du gelernt?

## Ihr Lehrling kann wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
		<b>Ihr Lehrling kann einen Überblick über verschiedene Zertifizierungen im Bereich Qualitätssicherung geben.</b>	
		z. B. IFS bzw. ISO-Normen und andere Zertifizierungen	
<b>Ihr Lehrling berücksichtigt die Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens.</b>			
Dazu zählen laut Berufsbild Grundkenntnisse von betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen			
<b>Ihr Lehrling führt qualitätssichernde Maßnahmen durch.</b>			
z. B. – an innerbetrieblichen Feedbackprozessen mitwirken – betriebliches Qualitätsmanagement kennen (in Bezug auf Reklamationen etc.)	z. B. – eigene Tätigkeit hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards überprüfen (Zeitvorgaben, Entsprechen der Wünsche der Kunden, Einhaltung der Vorgaben von Vorgesetzten etc.) – kontinuierlicher Verbesserungsprozesse durchführen – die Ergebnisse der Qualitätsüberprüfung reflektieren und sie in die Aufgabenbewältigung einbringen – betriebliche Qualitätsvorgaben umsetzen		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.1, 4.2, 4.4, 4.5, 45., 54., 56., 57.



### AUS DER PRAXIS

„Wir machen unsere Lehrlinge auf den sorgsamsten Umgang mit Rohstoffen aufmerksam. Wenn sie zum Beispiel Sesamkörner vom Arbeitstisch auf den Boden kehren wollen, erklären wir, dass die Körner noch verwendet werden können und nicht weggeschmissen werden sollen. Die Lehrlinge erfahren von Beginn an, dass die achtsame Verwendung von Lebensmitteln die Ressourcen schont und Kosten spart.“

**Norbert Steiner**, Geschäftsführer, Bäckerei Steiner GmbH

„Unsere Lehrlinge dürfen in unserer betriebsinternen Lehrwerkstatt auch Fehler machen. Wir vertreten die Meinung, dass man durch Fehler am besten lernt und ermöglichen ihnen daher auch das Lernen auf diese Art. Beispiele dafür: zu viel oder zu wenig Salz, das Brot wird in den zu kalten Ofen eingeschossen. Wir reflektieren den Prozess selbstverständlich am Ende, um den Lernerfolg zu festigen.“

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG



### AUS DER BERUFS-SCHULE

„Durch die handlungsorientierten Projektarbeiten, wie zum Beispiel das schuleigene Mustergetreidefeld und die hydroponische Anlage, haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit neben dem Erzeugen von Backwaren ihre Produkte zu beurteilen und etwaige Verbesserungen vorzunehmen.“

**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

### Ausbildungstipps

- **Binden** Sie Ihre Lehrlinge in das **betriebliche Qualitätsmanagement ein**. Machen Sie Ihre Lehrlinge z. B. mit dem Grundgedanken des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses vertraut und lassen Sie Ihre Lehrlinge an betrieblichen Qualitätszirkeln teilnehmen.
- **Ideenmanagement**: Fragen Sie Ihre Lehrlinge nach **Ideen und Verbesserungsvorschlägen** z. B. in den Bereichen Lehrlingsausbildung, Umweltschutz, Qualität oder Arbeitsplatzgestaltung. Dafür eignen sich beispielsweise Ideen- und Verbesserungskarten, auf denen Ihre Lehrlinge Vorschläge und Anregungen notieren können.

# Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:				
Ihr Lehrling kann ...				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
→ Seite 79	<b>... gesundheitsschonend und sicher arbeiten.</b>			
	betriebliche Sicherheitsvorschriften einhalten			
	Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben			
	Grundlagen des ergonomischen Arbeitens anwenden			
	berufsbezogene Gefahren erkennen und vermeiden			
	im Notfall richtig verhalten			
→ Seite 82	<b>... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.</b>			
	betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) anwenden			
→ Seite 84	<b>... zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.</b>			
	nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und der Umwelt arbeiten Reststoffe trennen und verwerten bzw. Abfall fachgerecht entsorgen			



## Ihr Lehrling kann gesundheitsschonend und sicher arbeiten.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling hält betriebliche Sicherheitsvorschriften ein.</b>			
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- insbesondere der Brandschutz sowie</li> <li>- sonstige in Betracht kommende Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit</li> </ul> <p>Weiteres, wie z. B. Mehlstaubvermeidung</p>			
<b>Ihr Lehrling kann die Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben.</b>			
<p>z. B. Aufgaben von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sicherheitsvertrauenspersonen</li> <li>- Sicherheitsfachkräften</li> <li>- Brandschutzbeauftragten</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling wendet die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens an.</b>			
<p>Dazu zählt lt. Berufsbild das ergonomische Gestalten des Arbeitsplatzes.</p> <p>Weitere Grundlagen, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- richtiges Heben und Tragen</li> <li>- richtige Körperhaltung bei stehenden Aufgaben</li> <li>- Einfluss des ergonomischen Arbeitens auf den Erhalt der eigenen Gesundheit (Schutz der Wirbelsäule etc.)</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling erkennt berufsbezogene Gefahren und kann diese vermeiden.</b>			
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, kennen</li> <li>- Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren setzen (z. B. bei feuchtem Boden Warnschilder aufstellen)</li> <li>- Gefahren bei Hitze- und Kältearbeitsplätzen kennen</li> <li>- persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling verhält sich im Notfall richtig.</b>			
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bei Unfällen und Verletzungen: geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen (grundlegende Erstversorgung bei Arbeitsunfällen leisten; Personen, die Erste Hilfe leisten können, verständigen)</li> <li>- bei Brand: Kennen der Fluchtwege; Wissen, wo der Feuerlöscher ist; Notausgänge, Löschdecke verwenden, Fluchtwege und Sammelpunkte kennen</li> <li>- Ruhe bewahren</li> <li>- sich und andere in Sicherheit bringen</li> <li>- Notruf tätigen</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling kennt branchenspezifische Rechtsvorschriften.</b>			
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild die branchenspezifischen Rechtsvorschriften, insbesondere Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).</p> <p>Weitere wichtige Bestimmungen aus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dem Allgemeinen Lebensmittelrecht (LMSVG)</li> <li>- der Hygieneverordnung (HACCP)</li> <li>- der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung</li> <li>- der Allergeninformationsverordnung</li> <li>- dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex B18, B20, B34 etc.)</li> </ul>			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5., 7., 60., 61.



„Wir machen den Lehrlingen bewusst, warum sie keinen Schmuck tragen dürfen. Ohringe können ausreißen und Halskettchen können schwere Verletzungen verursachen, wenn man damit irgendwo hängen bleibt. Ringe dürfen aus Hygienegründen nicht getragen werden, weil sich unter dem Ring Schmutz sammelt.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Wir erklären den Lehrlingen unsere Regeln anhand von Beispielen. Nimmt jemand eine Glasflasche in die Produktion mit und sie fällt auf den Boden, sind die Splitter überall verteilt. Die Splitter können auf diese Weise in ein Produkt gelangen. Weist uns der Lehrling nicht darauf hin, kann sich ein Kunde verletzen und es können weitreichende Schäden für das Unternehmen entstehen.“

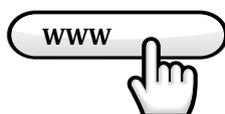
**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Unsere Lehrlinge wissen, dass jederzeit die Lebensmittelpolizei und die Gewerbebehörde unangemeldet den Betrieb untersuchen können. Natürlich mache ich ihnen die Konsequenzen bewusst, die ein Fehlverhalten für den Betrieb haben kann.“

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

#### Ausbildungstipps

- Die **Checkliste „Sichere Lehrzeit“** gibt Ihnen einen Überblick über sicherheitsrelevante Maßnahmen von Beginn bis zum Ende der Lehrzeit Ihrer Lehrlinge.
- Der **Sicherheitsrundgang**: Geben Sie Ihren Lehrlingen die Aufgabe, bei einem Rundgang durch die Bäckerei auf Gefahrenquellen zu achten. Lassen Sie sich die Beobachtungen erzählen und besprechen Sie gemeinsam mögliche Maßnahmen zur Vermeidung von Unfällen bzw. zur Verbesserung von Arbeitsbedingungen.
- Klären Sie Ihre Lehrlinge über **mögliche Arbeitsunfälle** auf. Sprechen Sie darüber, wie sich Unfälle auswirken können. Dadurch wird den Lehrlingen erst richtig bewusst, welche schwerwiegenden Folgen es haben kann, wenn Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden. Vermitteln Sie Ihren Lehrlingen: Sicheres Arbeiten lohnt sich!
- **Gehen Sie mit gutem Beispiel voran.** Halten Sie auch die Kolleginnen und Kollegen an, für die Lehrlinge ein Vorbild in puncto Sicherheit zu sein.
- Die AUVA bietet verschiedene **Broschüren und Folder** an, in denen sicheres Arbeiten anschaulich erklärt wird. Nutzen Sie diese Unterlagen für die Unterweisung Ihrer Lehrlinge. Wiederholen Sie die für Ihren Betrieb relevanten Inhalte ruhig öfter im Laufe der Ausbildung.



#### Checkliste „Sichere Lehrzeit“:

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/infoblaetter-checklisten-und-vorlagen/>

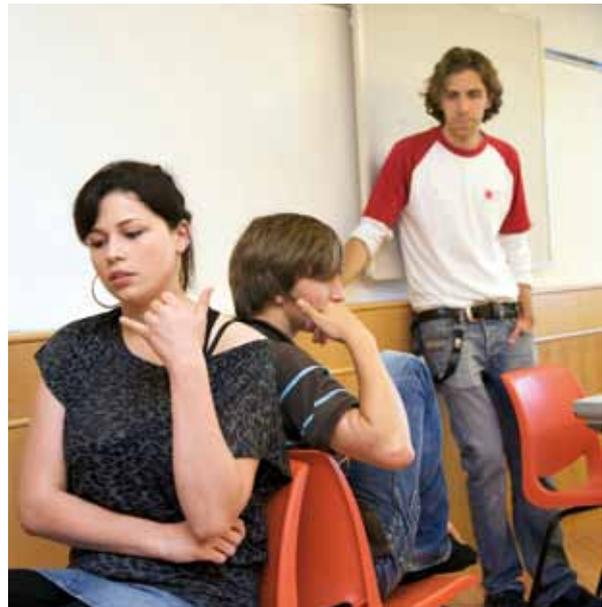
#### Prävention von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten:

<https://www.auva.at/cdscontent/?contentid=10007.670875&viewmode=content>

# Best Practice

## Erste Hilfe

Ob im Beruf oder im Alltag – es kann immer ein Mensch in eine Notsituation kommen. Erste Hilfe ist keine Gefälligkeit, sondern eine Verpflichtung. Durch den Besuch eines Erste-Hilfe-Kurses können Lehrlinge in einer Notsituation helfen und lernen früh Verantwortung zu übernehmen.



### Ausbildungstipp

Die meisten Rettungsorganisationen bieten Kurse für Lehrlinge oder andere junge Zielgruppen an. Nutzen Sie diese Möglichkeit.

**Ihr Lehrling kann die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling wendet die betriebspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) an.</b>			
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Zweck des betrieblichen HACCP-Systems kennen</li> <li>- persönliche Hygiene (Kriterien für das Händewaschen, Handdesinfektion etc.) berücksichtigen</li> <li>- Krankheiten, die ein Fernhalten vom Produktionsort erfordern, kennen</li> </ul>	<p>Dabei sind lt. Berufsbild zu beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien</li> <li>- Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln</li> </ul>		
<p>Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aufsaubere Arbeitsbereiche, Arbeitsgeräte und -maschinen achtet</li> <li>- über ein persönliches berufsadäquates Erscheinungsbild verfügt</li> <li>- korrekte Arbeitskleidung trägt (Kopfbedeckung, Schuhe, Materialien und Farben der übrigen Kleidung etc.)</li> <li>- HACCP-Richtlinien einhält und entsprechende Checklisten und Protokolle führt</li> <li>- Reinigungs- und Desinfektionspläne anwendet und die Anwendung dokumentiert</li> </ul>			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildposition: 8.



© shutterstock.com/Seventyfour



### Ausbildungstipp

**Ordnung und Sauberkeit am Arbeitsplatz** sind wichtig. Gehen die Kolleginnen und Kollegen mit gutem Beispiel voran und halten ihren Arbeitsplatz sauber, fällt dies auch den Lehrlingen leichter.

#### AUS DER PRAXIS

*„Jede Mitarbeiterin bzw. jeder Mitarbeiter hat bei der Reinigung ihren bzw. seinen Aufgabenbereich. Die Lehrlinge achten darauf, dass die Spüle jeden Tag sauber und steril ist. Dazu müssen sie zum Beispiel die Pinsel in heißes Wasser stellen und danach auswaschen und aufhängen. Ich erkläre ihnen, dass keine Marmeladerückstände am Pinsel bleiben dürfen, weil es sonst zur Fäulnisbildung und Gärung kommt. Außerdem würden sie auch nichts essen wollen, das mit einem schmutzigen Pinsel bestrichen wurde.“*

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

*„Als Lebensmittelbetrieb muss eine gewisse Grundsauberkeit und persönliche Hygiene der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter immer vorhanden sein. Unser Motto ist: ‚Arbeite so, dass du das essen würdest, was du selber machst.‘ Damit versuchen wir, den Lehrlingen Hygiene bewusster zu machen.“*

**Wolfgang Fitz**, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

*„Hygiene und Sauberkeit sind in unserem Betrieb immer ein Thema. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zeigen täglich vor, dass vor Arbeitsbeginn die Hände zu waschen und zu desinfizieren sind und gehen damit für unsere Lehrlinge mit gutem Beispiel voran. Vorleben und vorzeigen lautet dabei unsere Devise.“*

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

#### AUS DER BERUFS-SCHULE

*„Hygiene ist bei der Erzeugung von Lebensmitteln unumgänglich und wird von den Kundinnen und Kunden zu Recht erwartet. Daher werden sowohl in den Betrieben als auch in der Schule die Voraussetzungen geschaffen, einwandfreie Produkte zu erzeugen. Die unterschiedlichen Normen und Anforderungen werden während der gesamten Schulzeit den Lehrlingen vermittelt und im Praxisunterricht angewandt.“*

**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

## Ihr Lehrling kann zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling arbeitet nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und Umwelt.</b>			
z. B. – mögliche weitere Umweltschutzmaßnahmen gemeinsam überlegen – ressourcenschonend mit Arbeitsmaterialien umgehen – Energie (Strom, Gas etc.) angemessen einsetzen			
<b>Ihr Lehrling trennt und verwertet Reststoffe bzw. entsorgt Abfall fachgerecht.</b>			
z. B. – entscheiden, welche Materialien bzw. Produkte zur Weiterverarbeitung geeignet sind und welche fachgerecht entsorgt werden – Reste sinnvoll verwerten – hygienische Anforderungen bei der Verwertung berücksichtigen – Abfallrichtlinie des Lehrbetriebs berücksichtigen			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildposition: 62.



### AUS DER PRAXIS

„Wir machen den Lehrlingen den ressourcenschonenden Umgang mit Lebensmitteln bewusst. Ein Teil der Überproduktion wird sortiert und weiterverarbeitet. Ware vom Vortag wird vom Arbeiter-Samariter-Bund Österreichs abgeholt, um sozial schwächere Personen zu unterstützen. Überschüssige Teige entsorgen wir nicht, sondern denken darüber nach, was wir daraus machen können.“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Der Umweltschutz mit der Abfalltrennung und Abfallvermeidung sind uns ein großes Anliegen. In unserem Betrieb stehen beschriftete Mülleimer. So können unsere Lehrlinge anfangs nachlesen, wo welcher Müll hineinkommt. Mit der Zeit wissen sie es dann auswendig. Noch verwertbare Reste, wie alte Semmeln, verarbeiten wir gemeinsam mit den Lehrlingen zu Brösel.“

**Wolfgang Fitz**, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

### Ausbildungstipps

- Räumen Sie am **Anfang des 1. Lehrjahrs** einmal gemeinsam mit Ihren Lehrlingen auf: Zeigen Sie Ihren Lehrlingen alles, was sie wissen müssen – von der richtigen Aufbewahrung der Materialien bis zur Abfalltrennung. Legen Sie die zu erledigenden Aufgaben und einen angemessenen Zeitrahmen fest.
- Erklären Sie Ihren Lehrlingen, wie **umweltfreundliches und wirtschaftliches Handeln** zusammenhängen. Beispiel: Ein sparsamer Umgang mit Ressourcen (Energie, Verpackungsmaterial etc.) senkt die Kosten für den Betrieb.
- Führen Sie mit Ihren Lehrlingen Projekte zum Thema Umweltschutz durch: Geben Sie ihnen beispielsweise die Aufgabe, Verschwendungen im Betrieb zu dokumentieren und Verbesserungsvorschläge zu machen. **Vergeben Sie Prämien für die besten Ideen.** Sensibilisieren Sie die Lehrlinge mit Projekten wie z. B. „Fahr Rad zur Arbeit“ oder „Abfallwirtschaft – Verbesserung der innerbetrieblichen Mülltrennung“ für das Thema Umweltschutz.

# Arbeitsvorbereitung

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:				
Ihr Lehrling kann ...				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
→ Seite 86	<b>Bestellungen und die Warenannahme durchführen.</b>			
	Roh- und Hilfsstoffe für die Herstellung von Backerzeugnissen sowie Betriebsmittel kennen			
		Grundlagen der betrieblichen Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen kennen		
		bei der Bedarfsermittlung von Roh- und Hilfsstoffen mitarbeiten		
		Roh- und Hilfsstoffe bestellen		
	Roh- und Hilfsstoffe annehmen und lagern			
→ Seite 89	<b>Arbeitsmittel (Werkzeuge, Geräte, Maschinen etc.) handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und kennt deren Aufbau und Funktion</b>			
	die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchführen			
	Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) reinigen, pflegen und vorbereiten			

## Ihr Lehrling kann Bestellungen und die Warenannahme durchführen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kennt Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate für die Herstellung von Backerzeugnissen sowie Betriebsmittel.</b>  z. B. – verschiedene Arten von Roh-, Hilfsstoffen und Halbfabrikate sowie deren Eigenschaften kennen (Fette, Zucker, Mehle, Treibmittel, Halbfabrikate etc.) – erklären, welche Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate im Lehrbetrieb verwendet werden und woher sie stammen – wissen, welche Lebensmittel/Waren für die im Betrieb angebotenen Produkte benötigt werden – Roh- und Hilfsstoffe dem Fertigprodukt (nach rechtlichen Rahmenbedingungen) zuordnen – Betriebsmittel kennen			
	<b>Ihr Lehrling kennt die Grundlagen der betrieblichen Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen.</b>  z. B. – Von welchen Lieferanten werden Waren bezogen? – Warum muss der Warenbedarf ermittelt werden? – Wann muss bestellt werden? – Wer ist für die Bestellung im Betrieb zuständig?	z. B. – Ablauf des betrieblichen Beschaffungsprozesses kennen (Bezugsquellen, Freigabeprozesse, Kontrollmechanismen etc.) – Rohstoffpreise kennen – die Prinzipien der betrieblichen Beschaffung darstellen (Zuständigkeiten, Bestellsysteme, Kriterien für Lieferantenauswahl etc.) kennen	
	<b>Ihr Lehrling arbeitet bei der Bedarfsermittlung von Roh- und Hilfsstoffen mit.</b>  z. B. – feststellen, ob die benötigten Roh- und Hilfsstoffe ausreichend zur Verfügung stehen – Warenverbrauch notieren bzw. bekannt geben, wenn Roh- und Hilfsstoffe zu Ende gehen werden – ggf. vorhandenes Warenwirtschaftssystem einsetzen Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling dabei u. a. Folgendes beachtet: – Wie wird der Warenverbrauch dokumentiert? – Wer wird informiert, wenn Roh- und Hilfsstoffe zu Ende gehen? – Welche außerordentlichen Bestellungen und saisonalen Schwankungen müssen berücksichtigt werden?		z. B. den Bedarf an Roh- und Hilfsstoffen ermitteln
	<b>Ihr Lehrling bestellt Roh- und Hilfsstoffe.</b>  z. B. gemeinsam mit der zuständigen Person Roh- und Hilfsstoffe bestellen		z. B. aufgrund der internen Regelungen die Bestellung selbstständig durchführen Beachten Sie dabei, dass Ihr Lehrling – betriebliche Einkaufsmöglichkeiten nutzt – saisonale Einflüsse auf das Angebot berücksichtigt – Lieferzeiten berücksichtigt – rechtlichen Regelungen beachtet (Verbindlichkeiten von Angeboten und Bestellungen etc.)

## Ihr Lehrling kann Bestellungen und die Warenannahme durchführen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling nimmt Roh- und Hilfsstoffe an und lagert diese.</b>			
z. B. – First-in/First-out-Verfahrens anwenden – geeignete Lagerorte auswählen	z. B. – HACCP-Richtlinien berücksichtigen – Anwendungsmöglichkeiten von Warenwirtschaftssystemen kennen	z. B. – Roh- und Hilfsstoffe auf Verwendbarkeit prüfen – bei Unregelmäßigkeiten von Lieferungen betriebsübliche Maßnahmen einleiten – Sauberkeit im Lager überprüfen – Dokumentationen durchführen (Wareneingang vermerken etc.) – ggf. Warenwirtschaftssystem einsetzen	z. B. ggf. Warenwirtschaftssystem einsetzen

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 12., 13., 14., 15., 16., 58.

### Ausbildungstipps

- Weisen Sie Ihre Lehrlinge darauf hin, wie wichtig **das zeitgerechte Nachbestellen der Waren** für einen **reibungslosen Ablauf im Betrieb** ist. Machen Sie die Konsequenzen von Fehlverhalten deutlich (z. B. Einnahmenverlust, Kunden kaufen bei Konkurrenz).
- Erklären Sie Ihren Lehrlingen, dass die **Bestellmenge** und der **Bestellzeitpunkt** von verschiedenen Faktoren (z. B. Aktionen, Rabatten, Platz im Lager, saisonale Einflüsse) beeinflusst werden.
- Übertragen Sie Lehrlingen Aufgaben zur Recherche im Warenwirtschaftssystem. Lassen Sie zum Beispiel den **Warenbestand überprüfen**. Auch der korrekte **Ableich von Soll- und Istbestand** ist eine gute Übung, um den Umgang mit den Funktionen des Warenwirtschaftsprogramms zu lernen.



© shutterstock.com/Dusan Petkovic



*„Wir bitten unsere Lehrlinge, Bescheid zu geben, wenn sie die letzte Schachtel oder das letzte Paket eines Rohstoffes öffnen. Wenn etwas ausgeht, merken sie, wie wichtig dieser Arbeitsschritt ist. Entweder wir können noch schnell Rohstoffe von einer Kollegin oder einem Kollegen besorgen oder wir können das Produkt nicht herstellen.“*

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

*„Bei der Rohstofflieferung dürfen die Lehrlinge mit Beginn der Lehrzeit die Rohstoffe im Lager verräumen. Meine Mitarbeiterinnen bzw. Mitarbeiter zeigen es vor, wo und wie die Waren gelagert werden. Im zweiten oder dritten Lehrjahr nehmen die Lehrlinge die Rohstofflieferung an. Dabei kontrollieren sie anhand einer Liste die Waren.“*

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

*„Im Rahmen unserer Projektarbeit schlüpfen unsere Lehrlinge in die Rolle der Chefin bzw. des Chefs. Sie sind dann für eine Woche für die Produktion verantwortlich und somit auch für die Beschaffung der Rohstoffe.“*

**Franz Schinwald**, Ausbilder, Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH

*„Wir erklären den Lehrlingen das First-In-First-Out Prinzip. Bei Lebensmitteln, die eine kurze Mindesthaltbarkeitsdauer haben, wird ihnen die Wichtigkeit dieses Prinzips besonders bewusst.“*

**Herbert Bruckner**, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH



**Ihr Lehrling kann Arbeitsmittel (Werkzeuge, Geräte, Maschinen etc.) handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und kennt deren Aufbau und Funktion.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<p><b>Ihr Lehrling kann die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten durchführen.</b></p> <p><i>Dazu zählen lt. Berufsbild:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Aufbau und Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen, wie z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärshrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen kennen</li> <li>– eingesetzte Werkzeuge, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen</li> </ul> <p><i>Weitere, wie z. B. kleine Zerlegungs- und Instandhaltungsarbeiten zur Reinigung durchführen</i></p> <p><i>Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling Folgendes berücksichtigt:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Sicherheitsvorschriften beachten</li> <li>– betriebsspezifische Hard- und Software einsetzen</li> <li>– Betriebsanleitungen lesen</li> <li>– mit Geräten richtig umgehen (Gerätestecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen)</li> <li>– regelmäßige Kontrolle, ob Gerät etc. beschädigt sind (Sichtkontrolle, ob Kabel gebrochen ist etc.)</li> <li>– Arbeitsutensilien rezeptbezogen vorbereiten und fachgerecht anwenden (Wann wird ein Knethaken, Flachrührer, Schneebesen etc. verwendet?)</li> </ul>			
<p><b>Ihr Lehrling reinigt und pflegt Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) und bereitet diese vor.</b></p> <p><i>Dazu zählt lt. Berufsbild:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärshrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen</li> <li>– einfache Ablaufstörungen im Produktionsprozess erkennen und beheben</li> </ul> <p><i>Weiteres, wie z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reinigungspläne anwenden</li> <li>– geeignete Reinigungs- und Pflegemittel auswählen</li> </ul>			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 9., 10., 11., 58.

**Ausbildungstipps**

- Geben Sie Ihren Lehrlingen die Bedienungsanleitung von Maschinen und Geräten zu lesen. Besprechen Sie anschließend mit den Lehrlingen: Wie funktioniert die Maschine/ das Gerät? Was ist zu beachten? Wie reinige ich die Maschine/das Gerät richtig?
- Achten Sie darauf, dass Arbeitsaufgaben bei Maschinen nicht unter Zeitdruck geschehen sollen.
- Gehen Sie als Vorgesetzter mit gutem Beispiel hinsichtlich der Verwendung von Schutzvorrichtungen voran.



*„Die Lehrlinge lernen die Maschinen zuerst ohne Teig kennen, um die Funktionsweise zu verstehen. Danach erfolgt die Sicherheitsunterweisung, wo wir ihnen sagen, dass sie nicht in die laufende Maschine greifen dürfen und Teigstücke nur soweit zuführen sollen, dass die Maschine sie greifen kann. Oft glauben sie, dass es besser ist, wenn sie die Teige ein Stückchen weiter einschieben, damit es schneller geht. Aber jedes Gebäckstück hat seine Durchlaufzeit und es in die Maschine zu stopfen, bringt nichts, weil die Verletzungsgefahr zu groß ist. Ich sage ihnen ganz bewusst, dass sie an den Maschinen Finger verlieren können.“*

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

*„Wir beginnen bei der Reinigung der Anlagen langsam. Zu Beginn schafft der Lehrling Platz für die Reinigung und richtet alle notwendigen Materialien für die Reinigung her. Den Aus- und Einbau von Anlagen, wie zum Beispiel der Stanzen aus der Teiganlage, übernimmt zu Beginn die Gesellin bzw. der Geselle und der Lehrling schaut zu. Die Reinigung selbst führt der Lehrling durch. Schritt für Schritt übernimmt der Lehrling dann auch den Ein- und Ausbau. Zum Ende der Lehrzeit übernehmen die Lehrlinge die volle Verantwortung für die Reinigung der Geräte.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



# Best Practice

## Handout gefährliche Arbeitsmittel

Die zusammengefasste Liste „Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln“ wurde uns zur Verfügung gestellt von:  
**Alexander Sauer**, Vorsitzender Wiener Fachausschuss Bäcker

Arbeitsmittel	Jugendliche in Ausbildung	Jugendliche in Ausbildung mit Gefahrenunterweisung* (im Rahmen des Berufsschulunterrichts)
Arbeiten in sehr kalten Räumen (bei -10°C bis -25°C eingeschränkt erlaubt; bei tieferen Temperaturen verboten)	Unter 2 Stunden täglich (max. 10 Std./Woche)	Unter 2 Stunden täglich (max. 10 Std./Woche)
Arbeitsmittel mit Fang- und Einzugsstellen durch rotierende Teile, Walzen, Bänder und dgl. (Wickelmaschine)	nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Brot und Wurstschneidemaschinen	Ja	Ja
Etagen- und Stikkenofen	Nein	Nein
Fettbackgerät	Nein	Nein
Getreide- und Mehlsilo	Ja	Ja
Knet-, Rühr- und Mischmaschinen mit gefährlicher Handbeschickung während des Betriebs	nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Kopfmaschine (kontin. arbeitende Teigteil- und Wirkmaschine)	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	Nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Melangeur	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Mühle	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	Nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Selbstfahrende Arbeitsmittel führen	Nein	Nein
Semmelstanze und Gäranlagen	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	Nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Teigausrollmaschine	Nach 18 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)	Nach 12 Monaten Lehrzeit (unter Aufsicht)
Zerkleinerungsmaschinen mit gefährlicher Handbeschickung während des Betriebs	Nein	Nein

\* Erhalten Lehrlinge im Rahmen des Berufsschulunterrichts eine Gefahrenunterweisung, dann kann mit bestimmten Arbeitsmitteln früher im Betrieb gearbeitet werden.



**Jugendliche – Beschäftigungsverbote und -beschränkungen, Arbeiten mit gefährlichen Arbeitsmitteln:** [https://www.arbeitsinspektion.gv.at/cms/inspektorat/download.html?channel=C H3617&doc=CMS1449507825848&permalink=kjbg\\_arbeiten-mit-gefaehrlichen-am\\_merkbl](https://www.arbeitsinspektion.gv.at/cms/inspektorat/download.html?channel=C H3617&doc=CMS1449507825848&permalink=kjbg_arbeiten-mit-gefaehrlichen-am_merkbl)

**Arbeitsinspektorat: Kinder und Jugendliche:** [https://www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat/Personengruppen/Kinder\\_und\\_Jugendliche/](https://www.arbeitsinspektion.gv.at/inspektorat/Personengruppen/Kinder_und_Jugendliche/)

**RIS Gesamte Rechtsvorschrift für Beschäftigungsverbote und -beschränkungen für Jugendliche:** <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10009096>

**Grundevaluierung:** <https://www.eval.at/arbeitsplatzevaluierung/grundevaluierungskombinator>

# Herstellung von Backerzeugnissen

Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:				
Ihr Lehrling kann ...				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
	<b>... Zutaten für die Herstellung von Backerzeugnissen vorbereiten.</b>			
→ Seite 93	Rezepturen kennen			
	berufsspezifische Berechnungen durchführen			
		für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe auswählen		
	Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate abmessen und abwägen sowie vorbehandeln			
	<b>... Teige und Massen zubereiten.</b>			
→ Seite 96	Teige und Massen händisch und maschinell zubereiten			
	Vorteige herstellen und einsetzen			
	Grundlagen des Gärvorgangs, der Teiglockerung und der Teigruhe kennen			
	den Gärvorgang, die Teiglockerung und die Teigruhe steuern und überwachen			
	<b>... maschinell und händisch formen und Teige und Massen in Behältnisse füllen.</b>			
→ Seite 98	Teige aufbereiten			
	verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck) maschinell und mit der Hand formen			
	Teige und Massen in Behältnisse füllen			
	Fehler an Teigen und Massen erkennen			
	<b>... Backprozesse (unter Maschineneinsatz) durchführen.</b>			
→ Seite 100	Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck) herrichten, heizen und beschicken			
		Backprozesse überwachen und steuern und Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern entleeren		
		betriebsspezifische Produktionsanlagen rüsten, an- und ausfahren und bedienen (auch digital)		
	<b>... Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.</b>			
→ Seite 101	Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) herstellen und vorbereiten			
		Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) verarbeiten		
		Fehler an Backprodukten erkennen		
	als Imbisse garnierte Erzeugnissen herstellen			
	<b>... Backerzeugnisse verpacken, lagern und haltbarmachen.</b>			
→ Seite 103	Backprodukte und Halbfabrikate produktgerecht verpacken und lagern			
		Kühltechnik und Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten kennen	Backprodukte und Halbfabrikate kühlen, tiefkühlen und auftauen	

## Ihr Lehrling kann Zutaten für die Herstellung von Backerzeugnissen vorbereiten.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling kennt Rezepturen.</b> z. B. – wissen, wo die Rezeptkartei ist – Aufbau der Rezeptkartei kennen – Arbeitsschritte aus Rezepten herauslesen			
<b>Ihr Lehrling führt berufsspezifische Berechnungen durch.</b> Dazu zählen laut Berufsbild z. B. – Rezepturberechnungen – Berechnungen von Mischungsanteilen			
	<b>Ihr Lehrling wählt für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe aus.</b> z. B. – feststellen, welcher Bedarf an Roh- und Hilfsstoffen für die Produktion notwendig ist – Arbeitspläne/Sonderbestellungen berücksichtigen – Roh- und Hilfsstoffe aussortieren, die nicht den Qualitätskriterien entsprechen – wissen, wann welche Waren zur Verfügung stehen müssen		
<b>Ihr Lehrling misst Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate ab, wiegt sie ab und behandelt sie vor.</b> Zu den Roh- und Hilfsstoffen zählen lt. Berufsbild z. B. Mahlprodukte, Milch und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel  Weiteres z. B.: – Maße und Gewichte umrechnen (von Gramm auf Dekagramm umrechnen etc.) – geeignete Vorbehandlungen durchführen (Sieben, Mahlen, Reiben, Einweichen etc.) – benötigte Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate bereitstellen  Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling dabei u.a. Folgendes beachtet: – Mengenangaben den Rezepturen entnehmen – Waage richtig bedienen (Tara berücksichtigen etc.) – mehrere Zutaten in ein Gefäß einwiegen – Maßangabe am Display richtig einstellen – fachliche Grundlagen anwenden (bestimmte Rohstoffe vor der Bearbeitung trennen etc.)			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 12., 16., 17., 18., 19.

### Ausbildungstipps

- Nützen Sie die Gelegenheiten, die sich im Arbeitsalltag bieten, um **Kopfrechnen und Schätzen zu üben**: Lassen Sie Ihre Lehrlinge z. B. Überschlagsrechnungen für Mengen durchführen.
- Ermutigen Sie Ihre Lehrlinge an **Lehrlingswettbewerben** (z. B. Landes- und Bundeslehrlingswettbewerbe, AustrianSkills) teilzunehmen. Bereits die Vorbereitung auf den Wettbewerb wirkt sich **positiv** auf die **Motivation** Ihrer Lehrlinge aus.



„Wir motivieren unsere Lehrlinge bei Lehrlingswettbewerben mitzumachen. Es gibt tolle Preise zu gewinnen und sie sind nach der Teilnahme sehr stolz darauf, ihr Bestes gegeben zu haben. Wir helfen bei der Vorbereitung und üben verschiedene wettbewerbsbezogene Aufgaben mit ihnen.“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Die Grundrezepte lernen unsere Lehrlinge gleich zu Beginn der Ausbildung. Dafür arbeiten wir auch mit Eselsbrücken. Zum Beispiel: ‚Zum Feinen **M**ürbteig – 1 Teil **Z**ucker, 2 Teile **F**ett, 3 Teile **M**ehl.“

**Ralph Fuhlhage**, Betriebsleiter, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Fehler können passieren, Fehler dürfen passieren. Wichtig ist nur, dass die Lehrlinge aus ihnen lernen. Eine Gruppe von Lehrlingen hat vor kurzem statt 3 dag Kümmel 30 dag Kümmel zu den Wachauerlaberln gegeben, waren sich dessen jedoch nicht bewusst. Als sie das fertige Produkt gekostet haben, haben sie bemerkt, dass der Geschmack stark von dem gewohnten abweicht. Gemeinsam haben sie überlegt woran es liegen kann. Durch die Reflektion und das geschmackliche Erlebnis passiert ihnen dieser Fehler kein zweites Mal.“

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Um den Lehrlingen ein Gefühl für Mengen zu vermitteln, bitte ich sie 100 g, danach 250 g, 1 kg und schlussendlich 5 kg der verschiedenen Zutaten abzuwiegen. So entwickeln sie nicht nur ein Gefühl für Menge, sondern auch dafür, welche Schaufel sie verwenden sollen.“

**Franz Schinwald**, Ausbilder, Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH

„Uns ist wichtig, dass die Jugendlichen die Grundrechnungsarten beherrschen. Wenn ich in der Bäckerei 200 Mohnstriezerl machen muss und auf ein Blech 30 Stück passen, müssen die Lehrlinge wissen, wie viele Bleche wir brauchen. Es ist keine Zeit, dreimal zu laufen, weil sie sich verrechnen. Diese essentiellen Dinge müssen die Lehrlinge im Kopf rechnen können.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Wir greifen immer wieder spezielle Themen auf und widmen uns diesen. Soeben haben wir das Projekt Buchweizen abgeschlossen. Dabei haben wir Muffins und Gugelhupfe mit Buchweizen statt mit Mehl gebacken. Auch das sollen die Lehrlinge lernen. Extraprojekte halten die Spannung und Motivation hoch.“

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

#### Ausbildungstipp

„Geben Sie Ihren Lehrlingen die Zeit einen wöchentlichen Arbeitsbericht zu schreiben. So können die Lehrlinge reflektieren, was sie gearbeitet haben, was ihnen Spaß gemacht hat oder was auf weniger Interesse gestoßen ist.“

**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker

# Best Practice

## Wochenberichtsblatt

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:  
**Alexander Sauer**, Vorsitzender, Wiener Fachausschuss Bäcker

### WOCHENBERICHTSBLATT

KW: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

LEHRLING

Name:

Was habe ich gemacht?

Was habe ich Neues gelernt?

Was hat mir gut gefallen?

Wo brauche ich noch Unterstützung?

Das ist mir besonders gut gelungen:

Platz für ein Foto

Wochenbewertung (bitte ankreuzen)



## Ihr Lehrling kann Teige und Massen zubereiten.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<p><b>Ihr Lehrling bereitet Teige und Massen händisch und maschinell (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) zu.</b></p> <p>Dazu zählt lt. Berufsbild die Zubereitung folgender Teige und Massen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teige: Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck)</li> <li>- Massen: insbesondere für Biskuit und Sandmassen</li> </ul> <p>Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling dabei u.a. Folgendes beachtet:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- geeignete Geräte einsetzen (Knetmaschine, Rührmaschine etc.)</li> <li>- fachgerechte Arbeitstechniken einsetzen (Kneten, Schlagen etc.)</li> <li>- Rezeptkartei verwenden</li> </ul>			
<p><b>Ihr Lehrling stellt Vorteige her und setzt diese ein.</b></p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wie werden Vorteige hergestellt?</li> <li>- Wofür werden Vorteige eingesetzt?</li> </ul>		<p>z. B. verschiedene Vorteigtypen herstellen</p> <p>Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling geeignete Zutaten verwendet.</p>	
<p><b>Ihr Lehrling kennt die Grundlagen des Gärvorgangs, der Teiglockerung und der Teigruhe.</b></p> <p>Dazu zählen lt. Berufsbild:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Triebführungsarten</li> <li>- Gärverzögerung</li> <li>- Gärunterbrechung</li> <li>- Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe)</li> <li>- Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)</li> </ul>			
		<p><b>Ihr Lehrling steuert und überwacht den Gärvorgang, die Teiglockerung und die Teigruhe.</b></p> <p>Die Überwachung des Gärvorganges kann lt. Berufsbild z. B. mittels einer Gärshrankanlage erfolgen.</p> <p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Teigruhe abhängig von den Zutaten und dem gewünschten Gebäcktyp auswählen</li> <li>- Luftfeuchtigkeit und Temperatur aufeinander abstimmen</li> <li>- verschiedene Gärungsarten anwenden (alkoholische Gärung, Milchsäuregärung etc.)</li> <li>- geeignete Triebführungsarten anwenden</li> <li>- geeignete Lockerungsarten einsetzen</li> <li>- Kältetechnologie einsetzen</li> </ul>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 17., 20., 21., 22., 24.

## AUS DER PRAXIS

„Ob ein Teig für die weitere Verarbeitung fertig ist oder nicht, lernen die Lehrlinge von uns, indem wir ihnen vorzeigen, wie sehr sich der Teig ziehen lassen muss. Dabei wird zum Beispiel Weizenteig aus der Maschine genommen und lässt er sich ohne Widerstand ziehen, dann ist er bereit zur weiteren Bearbeitung. Die Lehrlinge machen den Versuch nach. Wir nehmen uns ganz bewusst Zeit dafür, ihnen diese Vorgänge zu erklären.“

**Norbert Steiner**, Geschäftsführer, Bäckerei Steiner GmbH

„Wir beginnen mit den einfachsten Rezepten und den Kleinkomponentensilos, bei denen man händisch die Zutaten zusammenwiegt. Unsere Lehrlinge starten mit dem Vintschgerlteig und danach kommen zwei bis drei Kleinteigsorten dazu. Bei der Zubereitung von kleinen Mengen lassen sich Fehlerquellen ohne großen Verlust ausschalten.“

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Um das Auge zu schulen, lasse ich die Lehrlinge tagtäglich die Teige angreifen und frage sie nach ihrer Meinung zu Festigkeit und Gärtoleranz. Schwarzbrot hat zwischen zehn und 18 Minuten Gärzeit. Ich mache ihnen bewusst, dass ein Teig flott unterwegs sein kann und auch sie beim Einschließen dementsprechend flott unterwegs sein müssen. Wenn der Teig zu spät in den Ofen kommt, fallen die Produkte zusammen.“

**Erwin Margreiter**, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Für uns ist es wichtig, dass die Lehrlinge wissen und auch verstehen, was bei der Teigherstellung und beim Backprozess passiert. Sie sollen wissen, wie sich die Zutaten untereinander im Bereich des Mischens und des Backens verhalten, um Prozesse zu beeinflussen und Fehler ableiten zu können. Darum ist es für uns so wichtig, dass wir uns intensiv mit den Lehrlingen auseinandersetzen, denn die Lehrlingsausbildung hat bei uns absolute Priorität.“

**Ralph Fuhlhage**, Betriebsleiter, Ankerbrot GmbH & Co KG

## AUS DER BERUFS-SCHULE

„Die Änderung der Beschulungsform auf zehn Wochen im Lehrgang, in welchen die Schülerinnen und Schüler täglich in der Schule sind, ermöglicht die Produktion von langzeitgeführten Teigen. Dadurch können die Entwicklungsvorgänge beim Teig für die Lehrlinge erlebbar gemacht werden. Das theoretische Wissen wird somit mit dem praktischen Erleben optimal verknüpft und trägt zu einem ganzheitlicheren Verstehen bei.“

**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik



## Ihr Lehrling kann maschinell und händisch formen und Teige und Massen in Behältnisse füllen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling bereitet Teige auf.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B. folgende Verfahren</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pressen und Schleifen mit Schleifmaschine</li> <li>- Brotwirken und Schleifen mit der Hand</li> <li>- Zusammenziehen</li> </ul> <i>Weiteres, z. B. Teigstücke auswiegen</i>			
<b>Ihr Lehrling formt verschiedene Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck) maschinell und mit der Hand.</b> <i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- geeignete Techniken einsetzen (Brotwecken und Gebäck formen sowie wickeln, Striezel flechten, Kekse ausstechen etc.)</li> <li>- geeignete Hilfsmittel einsetzen (Ausstecher, Schablonen etc.)</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling füllt Teige und Massen für den Backprozess in entsprechende Behältnisse.</b> <i>z. B. Einfüllen von Teigen und Massen</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in Backformen (Brotformen, Tortenformen etc.)</li> <li>- auf Backbleche</li> </ul>			
<b>Ihr Lehrling erkennt Fehler an Teigen und Massen.</b> <i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Welche Ursachen haben Fehler bei Teigen und Massen?</li> <li>- Wie kann man Fehler erkennen?</li> <li>- Wie kann man Abhilfe bei Fehlern schaffen?</li> </ul>			

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 23., 25., 32., 33.



**AUS DER PRAXIS**

„Abwechslung in der Ausbildung ist wichtig. Wir können diese auch im Plunderkammerl einbringen. So setzen wir die Lehrlinge anfangs beim Wegsetzen ein und sobald sie diesen Vorgang rasch umsetzen können, können sie bereits beim Zumachen helfen.“

**Franz Schinwald**, Ausbilder, Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH

„Wir verwenden die Ausbildungsordnung, um zu kontrollieren, ob unsere Lehrlinge alles können, was sie können sollten. Brot wirken passiert in der Nacht, wenn die Lehrlinge noch nicht im Betrieb sind. Damit sie es trotzdem lernen, geben wir ihnen die Möglichkeit im dritten Lehrjahr – wenn sie alt genug sind – eine Woche lang früher anzufangen.“

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

# Best Practice

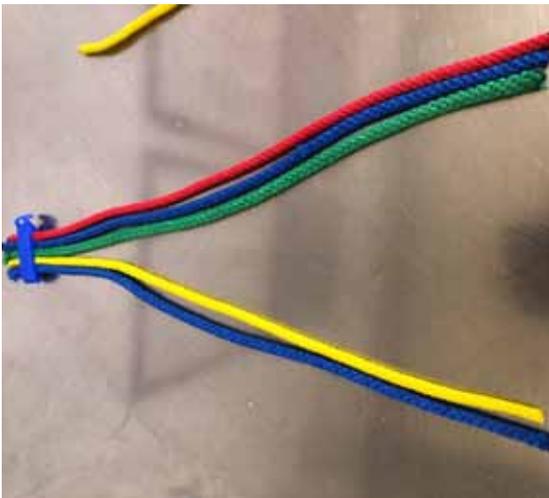
## Flechttrainer

Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von:



„Für komplizierte Striezel arbeiten wir mit einem Flechttrainer, der den Lehrlingen das Erlernen des Flechtvorgangs durch Visualisierung erleichtern soll. Beim Üben am Flechttrainer kann nichts passieren, wir haben keinen Ausschuss und wenn es falsch ist, machen wir die einzelnen Strähnen wieder auf und beginnen wieder von vorne bis die Handgriffe sitzen.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG



## Ihr Lehrling kann Backprozesse (unter Maschineneinsatz) durchführen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling richtet Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck) her, heizt und beschickt sie.</b> z. B. – Erzeugnisse auf Ofenreife kontrollieren – Erzeugnisse auf Backgutträger umsetzen – Teigoberfläche einschneiden – Teigoberfläche anfeuchten			
	z. B. – Backöfen, Backgeräte und Dampfkammern bedienen (programmieren) – Temperatur einstellen – geeignete Backart (angeschoben, freigeschoben) anwenden – Beschickungshilfen einsetzen – mit Abziehhilfen umgehen (Abziehapparate, Abziehtücher etc.)		
	<b>Ihr Lehrling überwacht und steuert Backprozesse sowie entleert Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern.</b> z. B. – Vorgänge während des Back- und Abkühlungsprozesses kennen – geeigneten Backzeiten und -temperaturen berücksichtigen – an- und vorbacken – ausbacken (Oberflächen behandeln etc.) – Ende des jeweiligen Backprozesses feststellen – mit heißen Blechen und Formen umgehen		
		<b>Ihr Lehrling rüstet betriebsspezifische Produktionsanlagen, fährt sie an und aus sowie bedient diese (auch digital).</b> z. B. – Rüstanlagen selbstständig programmieren – betriebliche Hard- und Software anwenden	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 17., 26., 27., 28., 38., 43., 58.



**AUS DER PRAXIS**

„Für das Arbeiten mit der Knetmaschine lernen die Lehrlinge die Computersteuerung zu bedienen. Am PC suchen sie das Rezept und die Stückzahl der Backware aus dem Programm heraus. Wenn einmal die Rezeptur oder die Stückzahl geändert wird und das Programm die Änderung nicht automatisch übernehmen kann, so muss dies in der Computersteuerung händisch bestätigt werden, sonst funktioniert die Maschine nicht. Diese Kniffe lernen die Lehrlinge dabei kennen.“

**Norbert Steiner**, Geschäftsführer, Bäckerei Steiner GmbH

„Aus dem Rezeptplan kann der Lehrling entnehmen, wie lange ein Gebäckstück gebacken werden soll, damit es eine gute Qualität hat. Da die Öfen aber unterschiedlich backen, bespricht unser Ausbilder mit dem Lehrling die jeweiligen Backergebnisse und erklärt, wie diese verbessert werden können, zum Beispiel in welche Ofenstage die 1000 g und die 500 g Backprodukte hineinkommen, damit sie optimal gebacken werden. Nach kürzester Zeit entwickelt der Lehrling auf diesem Weg ein Gefühl für die unterschiedlichen Öfen.“

**Wolfgang Fitz**, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

## Ihr Lehrling kann Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
<b>Ihr Lehrling stellt Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) her bzw. bereitet sie vor.</b> z. B. – Glasuren herstellen – Schlagobers aufschlagen – Cremes herstellen – Füllungen herstellen (Mandel-, Nuss-, Topfen-, Mohnfüllungen etc.)  Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling die Rezeptkartei einsetzt.			
	<b>Ihr Lehrling verarbeitet Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck).</b> Dazu zählen lt. Berufsbild – füllen – bestreichen – glasieren – zuckern		
	<b>Ihr Lehrling erkennt Fehler an Backprodukten.</b> Qualität prüfen und beurteilen z. B. anhand von: – Geruch und Geschmack prüfen und beurteilen – Konsistenz im Inneren des Erzeugnisses überprüfen – Sichtprüfung vornehmen		
	<b>Ihr Lehrling stellt als Imbisse garnierte Erzeugnisse her.</b> z. B. wissen, – welche kalten und warmen Imbisse es gibt – wie Brot und Kleingebäck belegt wird – wie Imbisse garniert werden – wie Brot und Gebäck fachgerecht geschnitten wird – wie Imbisse verkaufsgerecht präsentiert werden		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 17., 29., 30., 31., 32., 33., 55., 57.



„Wir machen die Erfolge unserer Lehrlinge sichtbar. Wenn etwas gut funktioniert hat oder ein Gebäckstück besonders schön geworden ist, sprechen wir das aus. Die jungen Menschen sollen damit eine Wertschätzung erfahren und motiviert werden.“

**Reinhard Honeder**, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

„Wenn das Produkt einmal nicht den vorgegebenen Parametern entspricht, betreiben alle Beteiligten gemeinsam Ursachenforschung. Was könnte die Ursache sein? War der Teig zu weich, zu frisch, zu reif? Ich mache täglich die Qualitätskontrolle und im Anschluss besprechen wir gemeinsam, warum etwas nicht zu hundert Prozent gelungen ist.“

**Herbert Bruckner**, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

„Um die Imbissherstellung kennenzulernen, arbeiten die Lehrlinge zwei Wochen in der Snackküche mit. Das macht ihnen Spaß, weil es eine Abwechslung zur täglichen Arbeit darstellt. Im Anschluss können sie auch Urlaubsvertretung sein, wodurch sie das Gelernte anwenden und Verantwortung übernehmen können.“

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



„Das Sprichwort: ‚Das Auge isst mit!‘, wird von mir als Lehrperson sehr ernst genommen. Ich vermittele den Jugendlichen, dass nur Waren in den Verkauf gelangen dürfen, welche auch sie selbst kaufen würden. Daher wird auf das Ausfertigen und Präsentieren der Waren von Anfang an Wert gelegt und die Lehrlinge führen ein Lerntagebuch über ihre Erzeugnisse.“

**Reinhard Faltejsek**, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

#### Ausbildungstipp

In jedem Betrieb passieren manchmal Fehler. Nutzen Sie diese Situationen, um Ihren Lehrlingen **Konsequenzen von Fehlern aufzuzeigen** (z. B. Gebäckstücke, die optisch nicht ansprechend sind, können nicht verkauft werden). Zeigen Sie, wie bei der Korrektur von Fehlern vorgegangen wird.

## Die Motivation Ihrer Lehrlinge fördern

- Übertragen Sie Ihren Lehrlingen sinnvolle Aufgaben und machen Sie den Gesamtzusammenhang und die Bedeutung der zugewiesenen Aufgaben für den betrieblichen Ablauf deutlich.
- Gestalten Sie die Arbeitsaufgaben abwechslungsreich. Kombinieren Sie anfallende Routinearbeiten mit interessanten, neuen Aufgaben. Führen Ihre Lehrlinge vorwiegend die gleichen Tätigkeiten aus, kann dies schnell zu Desinteresse und Frustration führen.
- Übertragen Sie Ihren Lehrlingen Aufgabenbereiche, für die sie die Verantwortung übernehmen können. Dies kann auch besondere Aufgaben betreffen, wie die Gestaltung eines Lehrlingsteils in der MitarbeiterInnenzeitung.



**Motivation fördern (Richtiger Umgang mit dem Lehrling):**

<https://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/infoblaetter-checklisten-und-vorlagen/>

## Ihr Lehrling kann Backerzeugnisse produktgerecht verpacken, lagern und haltbar machen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
	<b>Ihr Lehrling verpackt und lagert Backprodukte und Halbfabrikate produktgerecht.</b> z. B. – geeignete Materialien für die Verpackung von Backerzeugnissen kennen und auswählen – Lagerfehler vermeiden – fertige Produkte verkaufsgerecht verpacken		
	<b>Ihr Lehrling kennt die Kühltechnik und Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten.</b> z. B. – Welche Kühltechniken und Frischhaltetechniken gibt es? – Welche Vorteile haben die Techniken? – Welche Technik eignet sich für welches Backprodukt?	<b>Ihr Lehrling kann Backprodukte und Halbfabrikate kühlen, tiefkühlen und auftauen.</b> Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling – Kühl- und Tiefkühlagerfehler vermeidet – Arbeitsschritte beim Auftauen einhält	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 34., 35., 36., 37., 40., 55.



### AUS DER PRAXIS

„In unserem Betrieb lernt unser Lehrling auch das Verpacken der Produkte. Jeden Morgen werden 400 Semmeln in die Verpackungsmaschine gegeben und zu je acht Stück portioniert. Um 5 Uhr muss die Aufgabe erledigt sein, denn dann wird die Ware ausgeliefert. Der Lehrling geht ohne Aufforderung um 4:15 Uhr zur Verpackungsmaschine und erledigt die Aufgabe selbstständig.“

**Wolfgang Fitz**, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

„Für das Kennenlernen der Produkte bereiten die Lehrlinge Lieferungen vor und zählen die einzelnen Produkte entsprechend der Bestellungen ein.“

**Walter Lindner**, ehemaliger Ausbilder, Bäckerei Schrott

### Ausbildungstipps

- Die **richtige Verpackung** ist für Lehrlinge nicht immer einfach auszuwählen. Erklären Sie Ihren Lehrlingen, welche **Überlegungen** (z. B. aufwendige Verpackung als Zeichen hoher Produktqualität, Kosten der Verpackung, Umweltfreundlichkeit, Gewicht) angestellt werden müssen, um eine **passende Auswahl treffen** zu können.
- Lehrlinge sollten **wissen, warum sie etwas tun**. Stellen Sie Fragen bei der Warenlagerung (z. B. warum eine Kühlung von einer Ware notwendig ist, zu welchen Problemen es bei der Lagerung kommen kann), um zu sehen, ob Ihre Lehrlinge Sinn und Zweck der Vorschriften wirklich verstanden haben.

# Best Practice

## Selbsteinschätzung zur Beurteilung und Dokumentation der persönlichen und sozialen Belastung des Lehrlings

Wie geht es Ihrem Lehrling wirklich? Soziale Aspekte spielen in der Lehrlingsausbildung eine wichtige Rolle. Das persönliche Wohlbefinden des Lehrlings und seine Akzeptanz im Team sind das Fundament einer gelungenen betrieblichen Ausbildung.

Wie können Sie Ihren Lehrling bestmöglich unterstützen? Im abgebildeten Fragebogen kann sich Ihr **Lehrling selbst einschätzen**. Anschließend können Sie die Ergebnisse mit dem Lehrling – wenn von ihm gewünscht – besprechen und gegebenenfalls gemeinsam Maßnahmen erarbeiten.

**Hinweis:** Das Ausfüllen und die Besprechung der Selbsteinschätzung erfolgt immer auf freiwilliger Basis. Erklären Sie dem Lehrling, dass Sie durch diese Maßnahme die Möglichkeit bekommen, besser auf seine Wünsche, Ängste oder Vorstellungen einzugehen.

### Tipps:

- Bei tiefergehenden Themen kann die Anbindung des Jugendlichen an eine externe Beratung sinnvoll sein:
  - Die Coaches von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at) stehen dafür ebenso zur Verfügung wie
  - facheinschlägige (meist kostenlose) Beratungsstellen, zu finden unter [www.beratungsstellen.at](http://www.beratungsstellen.at).
- Der Fragebogen kann vom Jugendlichen selbstständig ausgefüllt und auch ausgewertet werden. Eine Anleitung zur Auswertung für den Jugendlichen ist enthalten.
- Wenn Ihr Lehrling den Fragebogen mehrfach ausfüllt, z. B. am Beginn und Ende jedes Ausbildungsjahrs, können auch Veränderungen im Befinden des Lehrlings sichtbar gemacht werden.
- Der Fragebogen steht auch digital unter [www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/](http://www.qualitaet-lehre.at/downloads/ausbildungstools/ausbildungsleitfaeden/) zur Verfügung und ermöglicht eine automatische Auswertung per Knopfdruck.





## Wie geht's mir eigentlich?

Manchmal kann man diese Frage gar nicht so einfach beantworten...

Um einen herum tut sich viel: Arbeit, Schule, Familie, Freunde – unterschiedliche Personen, Aufgaben und Situationen.

Dieser Fragebogen soll dir dabei helfen, ein Bild davon zu bekommen, wie es dir aktuell geht. Das soll dich und deine Ausbilderin bzw. deinen Ausbilder dabei unterstützen, Stolpersteine für deine Lehrlingsausbildung so weit wie möglich aus dem Weg zu räumen. Wenn du z. B. überhaupt nicht gern in die Berufsschule gehst, gibt es bestimmt einen oder mehrere Gründe dafür, warum das so ist. Um gemeinsam eine Lösung zu finden, kannst du mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder darüber sprechen. Sie oder er unterstützt dich dabei oder findet mit dir jemanden, der das kann. Wahlweise stehen auch die Lehrlingscoaches von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at) für dich bereit, wenn du möchtest (eine Terminvereinbarung funktioniert für dich am einfachsten online).

**Wichtig:** Ob und mit wem du über deine Antworten sprichst, entscheidest du ganz allein.

Beantworte den Fragebogen ehrlich und aus dem Bauch heraus, es gibt hier keine richtigen und falschen Antworten. Die einzige Person, die du belügen würdest, bist du selbst.

Du kannst deine Antworten auch selbst auswerten – die Anleitung dazu findest du im Anschluss an den Fragebogen.

Nr.	Wie geht's mir eigentlich?	So stark treffen die Aussagen auf mich zu:				Mögliche Gesprächsthemen
		überhaupt nicht	eher nicht	eher schon	ganz sicher	
1	Ich gehe gerne zur Arbeit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Im Team fühle ich mich wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	In der Arbeit fühle ich mich überfordert.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Ich bin oft müde und unausgeschlafen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Auf meine KollegInnen kann ich mich verlassen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Mit meinen KollegInnen habe ich häufig Streit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	Mein/e AusbilderIn und ich haben genügend Zeit, um Wichtiges zu besprechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Ich bekomme in der Arbeit Anerkennung für das, was ich leiste.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	In der Arbeit bekomme ich hilfreiche Rückmeldungen, wie ich etwas noch besser machen kann.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Was ich lerne, empfinde ich als sinnvoll.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Meine Arbeit langweilt mich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Mit meiner Lehrberufswahl bin ich unzufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Mit meinem Ausbildungsbetrieb bin ich im Großen und Ganzen zufrieden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Ich habe vor, meine Lehrlingsausbildung bis zum Schluss komplett zu absolvieren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Ich überlege, meinen Lehrberuf zu ändern.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Ich überlege, meine Lehrlingsausbildung abzubrechen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Was ich in meiner Ausbildung lerne, interessiert mich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Ich gehe gerne in die Berufsschule.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Mit meinen KlassenkollegInnen in der Berufsschule verstehe ich mich gut.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Mit meinen LehrerInnen in der Berufsschule komme ich gut zurecht.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	In bestimmten Bereichen meiner Ausbildung wünsche ich mir mehr Unterstützung, damit ich meine Aufgaben besser verstehe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Zu bestimmten Themen habe ich in meiner Ausbildung noch zu wenig erfahren. Ich möchte dazu gerne noch mehr lernen und zusätzliche Kurse besuchen. (Beispiele: eine weitere Sprache lernen, ein PC-Programm, spezielle Tipps zur Kommunikation mit Kunden, wie man ein Projekt managt oder Ähnliches).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Für die Lehrlingsausbildung allgemein fühle ich mich noch nicht wirklich bereit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Wenn ich noch einmal die Wahl hätte, würde ich mich für eine andere Ausbildung entscheiden (z. B. für einen anderen Lehrberuf oder eine andere Schule).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	Meine Lehrlingsausbildung ist mir wichtig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	Meine Lehrlingsausbildung ist für jemanden in meiner Familie wichtig.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	Jemand in meiner Familie unterstützt mich bei Problemen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	Mit jemandem in meiner Familie (mit einer/mehreren Personen) habe ich Ärger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	Ich fühle mich zu Hause wohl.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	Ich kann mich gut erholen, wenn ich Freizeit habe.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	Ich habe zu wenig Freizeit, um mich genügend zu erholen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	Mein Freundeskreis hilft mir bei der Erholung.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	Mit jemandem in meinem Freundes- oder Bekanntenkreis habe ich Ärger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	Ich habe allgemein Stress in meinem Leben.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	Um ein oder mehrere Themen mache ich mir Sorgen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	Geld ist bei mir ein Problemthema.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	Ich habe Fragen zur Gesundheit, die ich gerne mit jemandem besprechen möchte.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	Mit meiner Laune geht es drunter und drüber. Das ist für mich anstrengend.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	Im Großen und Ganzen bin ich mit mir zufrieden und finde mich okay, so wie ich bin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	Ich wünsche mir ein vertrauliches Gespräch mit einem Erwachsenen, um Persönliches zu besprechen. (Ich entscheide selbst, mit wem ich sprechen möchte.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Anleitung zur Auswertung:

Nr.

### Hilfstabelle für die Auswertung

■ Vergleiche deine angekreuzten Antworten mit der **Hilfstabelle** →

■ Die farbigen Felder in der **Hilfstabelle** zeigen dir, welche Nummer du mit einem Erwachsenen deiner Wahl besprechen solltest (z. B. mit deiner Ausbilderin bzw. deinem Ausbilder oder einem Lehrlingscoach von [www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at)). Wenn du bei einer bestimmten Nummer im Fragebogen ein Antwortfeld angekreuzt hast, das in der Hilfstabelle farbig ist, kann sich daraus ein Gesprächsthema ergeben.

#### Beispiel:

Fragebogen: Nummer 18: „Ich gehe gerne in die Berufsschule.“  
angekreuztes Antwortfeld z. B.: „überhaupt nicht“

Hilfstabelle: Nummer 18: farbig sind hier die Antwortfelder  
„überhaupt nicht“ und „eher nicht“. Daher solltest du  
dieses Thema mit jemandem besprechen.

■ Vergleiche nun im Fragebogen für jede Nummer dein angekreuztes Antwortfeld mit den farbigen Feldern in der **Hilfstabelle** bei der gleichen Nummer. Wenn ein Feld in beiden Tabellen markiert ist, kannst du die Nummer im Fragebogen in der Spalte ganz rechts markieren. Wenn du alle Nummern fertig verglichen hast, ergibt sich so für dich eine Übersicht, worüber du mit einem Erwachsenen sprechen solltest.

**Wichtig:** Ob du ein bestimmtes Thema mit jemandem besprechen möchtest, entscheidest du ganz allein. Du musst nicht über alle markierten Aussagen in deinem Fragebogen sprechen.

1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
38	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# LEHRE STATT LEERE.

## LEHRLINGS + LEHRBETRIEBS COACHING

## DER WEG ZUM ATTRAKTIVEN LEHRBETRIEB

Das Lehrbetriebscoaching berät und begleitet Sie bei Herausforderungen rund um die Lehrlingsausbildung.

Gern unterstützen wir Sie auf Ihrem Weg zu einem attraktiven Ausbildungsbetrieb – vom Recruiting bis hin zur Führung und Entwicklung von Lehrlingen.

Die Coaches stehen Ihnen kostenlos mit Rat und Tat zur Seite – wobei Sie Ort, Zeitpunkt und Dauer des Coachings bestimmen.

Detaillierte Informationen finden Sie auf  
[www.lehre-statt-leere.at](http://www.lehre-statt-leere.at)



Eine Initiative von

 Bundesministerium  
Digitalisierung und  
Wirtschaftsstandort

 Bundesministerium  
Arbeit, Soziales, Gesundheit  
und Konsumentenschutz

[www.LEHRE-STATT-LEERE.AT](http://www.LEHRE-STATT-LEERE.AT)

# Backtechnologie



Übersicht: Das sollen Sie mit Ihrem Lehrling in der Ausbildung gemeinsam erreichen:				
Ihr Lehrling kann ...				
	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
→ Seite 110	<b>Mess- und Steuerungseinrichtungen sowie Anlagen bedienen und überwachen.</b>			
		betriebsspezifische Anlagen zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln rüsten, an- und ausfahren sowie bedienen		
		führt Arbeiten im Rahmen der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport durch Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen erkennen		
→ Seite 111	<b>Mehl- und teigrheologische Analysen durchführen.</b>			
			mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse kennen	
			mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse lesen und interpretieren	
→ Seite 112	<b>bei der Produktentwicklung und -optimierung mitwirken.</b>			
		verschiedene Backversuche kennen, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu beurteilen		
		verschiedene Backversuche durchführen, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen		
		Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung kennen		
		Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung feststellen		
			in der Entwicklungsbäckerei mitarbeiten	
		Berechnungen im Zusammenhang mit der Produktentwicklung durchführen		



**Ihr Lehrling kann Mess- und Steuerungseinrichtungen sowie Anlagen bedienen und überwachen.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
	<b>Ihr Lehrling rüstet (digitale) betriebsspezifische Produktionsanlagen und Anlagen zur Abfüllung und Verpackung von Lebensmitteln, fährt sie an- bzw. aus und bedient sie.</b>		
	<i>z. B. Funktion der Bedienelemente kennen</i>	<i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Silo- und Rezeptcomputer</li> <li>- Vor- und Sauerteigsteuerung</li> <li>- Semmel- und Brotstraßen</li> <li>- Gär- und Kältesteuierungen</li> <li>- Ofensteuerungen</li> <li>- Verpackungsanlagen</li> </ul>	
	<b>Ihr Lehrling führt Arbeiten im Rahmen der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport durch.</b>		
	<i>z. B. Funktion der Bedienelemente kennen</i>	<i>Dazu zählt lt. Berufsbild das Bedienen und Überwachen der Mess-, Steuer- und Regelungseinrichtungen.</i>  <i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmierung und Steuerung der Gär- und Kälteanlagen (Temperaturkurve)</li> <li>- befüllen von Tiefkühlslagern</li> <li>- Verpackungsanlagen richtig einstellen und programmieren</li> <li>- überwachen dieser</li> </ul>	
	<b>Ihr Lehrling kann frühzeitig Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen erkennen.</b>		
	<i>z. B. erkennen und melden</i>	<i>z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einfache Störungen beheben</li> <li>- vorbeugende Maßnahmen setzen</li> </ul>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 38., 39., 40., 41.



„Um den Lehrlingen Störungen an Maschinen zu erklären, lasse ich sie manchmal absichtlich Fehler machen. Wenn sie die Maschine falsch zusammenbauen und ich weiß, dass die Maschine dadurch nicht kaputt wird, sage ich zuerst nichts. Bei der anschließenden Fehlersuche zeige ich ihnen die Zusammenhänge.“

„Die Lehrlinge nehmen die Teiglinge und wiegen sie. Wenn diese nicht innerhalb der festgelegten Spannbreite sind, verändern die Lehrlinge die Einstellung an der Maschine. In diesem Zusammenhang erklären wir ihnen auch, dass Backwaren laut Lebensmittelgesetz ein gewisses Gewicht haben müssen.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott



**Ihr Lehrling kann mehl- und teigrheologische Analysen durchführen.**

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
		<b>Ihr Lehrling kennt mehl- und teigrheologische Analyseergebnisse.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amylogramm</li> <li>- Farinogramm</li> <li>- Extensogramm</li> <li>- Alveogramm</li> <li>- Feuchtkleber</li> <li>- Fallzahl</li> <li>- Säuregrad/Titration</li> <li>- pH-Wert</li> <li>- Typenzahl</li> <li>- Composite-Mehle</li> </ul>	
			<i>Dazu zählen lt. BB:</i> Ihr Lehrling kennt die indirekten und direkten Parameterbestimmungen von Mehl und Getreide und testet verschiedene Mehle.
		<b>Ihr Lehrling kann mehl- und teigrheologische Analyseergebnisse in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen lesen und interpretieren.</b> <i>z. B. lesen und verstehen der Analysen (Mühlenbrief etc.) und entsprechende Maßnahmen setzen</i>	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 42., 43., 44.



„Ich bekomme von der Mühle eine Auswertung der Mehle und überlege mit den Lehrlingen gemeinsam, was ich ändern muss, damit das Produkt am Ende wieder so aussieht, wie es aussehen soll. Dabei gehe ich einige Analyseergebnisse mit den Lehrlingen durch und bei den nächsten lasse ich mir bereits von ihnen erklären, welche Komponenten wir verändern müssen.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott



## Ihr Lehrling kann bei der Produktentwicklung und -optimierung mitwirken.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
	<b>Ihr Lehrling kennt verschiedene Backversuche, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vergleiche diverser Führungsarten (Langzeitführungen, Teiglockerungsarten, Sauerteigarten, Mischzeiten, Gärzeiten)</li> <li>- Vergleiche von Sauerteigführungsarten</li> <li>- Analysieren von Soll- und Ist-Temperaturverläufen bzw. Backkurven</li> <li>- Frischhaltungskontrolle (Wasserbindungsversuche von verschiedenen Stärken, Backstabilität von Füllen etc.)</li> <li>- Backvergleiche zwischen verschiedenen Ofentypen</li> </ul>		
	<b>Ihr Lehrling führt Backversuche durch, um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen.</b> <i>z. B. dokumentieren der Backversuche</i>		<i>z. B. eigenständiges Durchführen eines Backversuchs und Empfehlungen geben</i>
	<b>Ihr Lehrling kennt den Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Testen von verschiedenen Backmittel, Emulgatoren, diversen Backhilfsstoffen, Quellmehlen, Sauerteigprodukten etc.</li> <li>- Erzeugen und Analysieren von Convenience-Produkten</li> <li>- Verarbeiten von alternativen Getreidearten</li> </ul>		
	<b>Ihr Lehrling stellt den Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung fest.</b> <i>z. B. dokumentieren der Backversuche</i>		<i>z. B. eigenständiges Durchführen eines Backversuchs und Empfehlungen geben</i>
		<b>Ihr Lehrling arbeitet in der Entwicklungsbäckerei mit.</b> <i>Dazu zählen lt. Berufsbild z. B.</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rezepte und Produkte entwickeln</li> <li>- Rezept- und Arbeitschronologie erarbeiten</li> <li>- Erzeugungsprozesse analysieren und optimieren</li> <li>- Trends im betrieblichen Produktbereich kennen</li> </ul> <p><i>Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling die Aufgaben und Abläufe in der Entwicklungsbäckerei kennt.</i></p>	
		<b>Ihr Lehrling führt Berechnungen im Zusammenhang mit der Produktentwicklung durch.</b> <i>z. B. Wareneinsatz und Produktionszeiten erfassen</i>	<i>Dazu zählt lt. Berufsbild bzw. Berufsprofil z. B.:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materialverbrauch kalkulieren</li> <li>- Wareneinsatz berechnen</li> <li>- Produktionszeiten berechnen</li> </ul>

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 46., 47., 48., 49, 50., 51., 52., 53.



„Bei Backversuchen lernen die Lehrlinge das Dokumentieren: Welche Komponenten muss ich erfassen, damit ich sie dann vergleichen kann? Dazu ist es notwendig, dass Lehrlinge ein individuelles Formular erstellen und die Punkte zu notieren, die sie dokumentieren und überprüfen möchten.“

**Josef Schrott**, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott



# Tool 3

## Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung

# Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung

## INHALTE DER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG IM LEHRBERUF BACKTECHNOLOGIE

	Prüfungsgegenstände	Prüfungsbereiche	Zeit
Theoretische Prüfung	Fachkunde und Bäckereitechnologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Roh- und Hilfsstoffe</li> <li>- Werkzeuge, Maschinen und Geräte</li> <li>- Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art</li> <li>- Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung</li> </ul>	Regelfall: 60 Minuten (kann auf 80 Minuten ausgeweitet werden)
	Angewandte Mathematik	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gewichtsrechnung</li> <li>- Prozentrechnung</li> <li>- Schlussrechnung</li> <li>- einfache Kalkulation</li> </ul>	Regelfall: 60 Minuten (kann auf 80 Minuten ausgeweitet werden)
Praktische Prüfung	Prüfarbeit	<p>Durchführung eines betrieblichen Arbeitsauftrags unter Einschluss von Arbeitsplanung, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, allenfalls erforderliche Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Qualitätskontrolle und folgender Tätigkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit</li> <li>- Bearbeiten und Formen der verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und maschinell</li> <li>- Herstellen von Feinbackwaren, Zubereiten von Füllungen und Glasuren, Ausfertigen von Feinbackwaren</li> <li>- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen</li> <li>- Rüsten, Anfahren, Ausfahren oder Bedienen von Anlagen</li> </ul>	Regelfall: 8 Stunden (kann auf 10 Stunden ausgeweitet werden)
	Fachgespräch	<p>In Form eines möglichst lebendigen Gesprächs soll die/der KandidatIn zeigen, dass er/sie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fachbezogene Probleme und deren Lösungen darstellen,</li> <li>- relevante fachliche Hintergründe für einen Auftrag aufzeigen und</li> <li>- die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrags begründen kann.</li> </ul> <p>Weiters sind Fragen zu folgenden Themen einzubeziehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung</li> <li>- einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen</li> </ul>	im Regelfall 20 Minuten (Verlängerung um weitere 10 Minuten möglich, wenn keine eindeutige Note festgestellt werden kann)

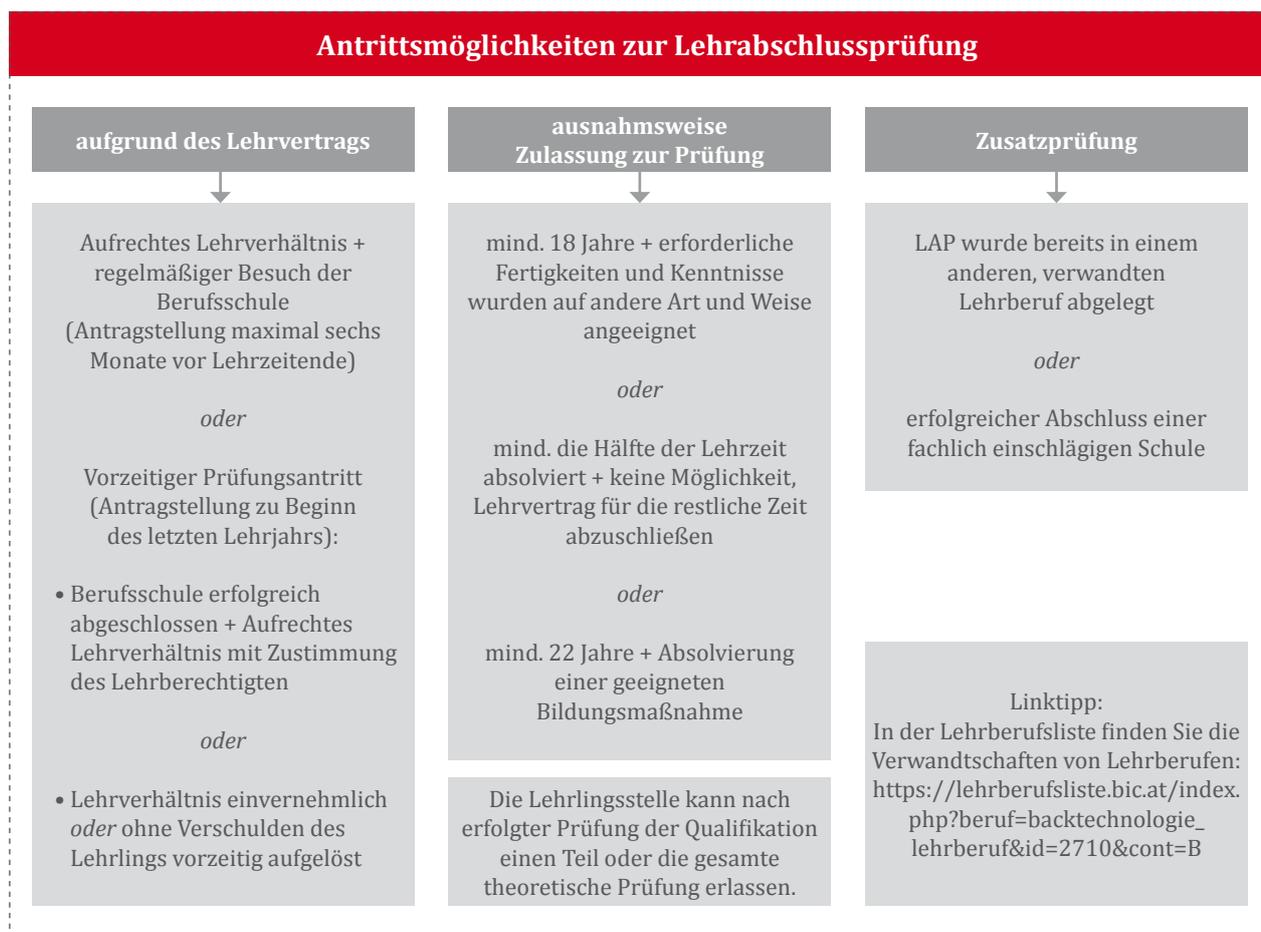
Hinweis: Inhalte der Lehrabschlussprüfung lt. Ausbildungsordnung im Lehrberuf Backtechnologie vom Juli 2019

Die Inhalte der Lehrabschlussprüfung sind in der Verordnung des Wirtschaftsministeriums über die Berufsausbildung im Lehrberuf Backtechnologie geregelt.

# Anmeldung zum Antritt zur LAP

## ANTRITTMÖGLICHKEITEN ZUR LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG

Jeder Lehrling hat die Möglichkeit, am Ende der Lehrzeit die Lehrabschlussprüfung (LAP) abzulegen. Das Ablegen der LAP ist für den Lehrling freiwillig. Alle Antrittsmöglichkeiten entnehmen Sie dem Berufsausbildungsgesetz § 23 und § 27. Im Folgenden werden zentrale Antrittsmöglichkeiten dargestellt.



In den **meisten Berufsschulen** werden die **Anmeldeformulare für die Lehrabschlussprüfung** durch die Lehrkräfte verteilt. Darüber hinaus kann ein Antragsformular auf der Website der Lehrlingsstelle beantragt werden bzw. steht ein Formular zum Download zur Verfügung.

Zuständig ist immer die Lehrlingsstelle jenes Bundeslands, in dem der Lehrbetrieb ansässig ist oder in dem sich der ordentliche Hauptwohnsitz des Lehrlings befindet.



**Die Lehrabschlussprüfung (LAP):**

<https://www.wko.at/service/bildung-lehre/lehrabschlusspruefung.html>

# Betriebliche Unterstützung zur LAP

Beim erstmaligen Antritt zur Lehrabschlussprüfung trägt der Ausbildungsbetrieb die entstandenen Kosten, sofern der Lehrling innerhalb der Lehrzeit oder Weiterbeschäftigungszeit (siehe Seite 122) antritt. Die Prüfungstaxe beläuft sich derzeit auf 106 Euro (Stand Mai 2019).

Dem Lehrling ist die Zeit für die Prüfung unter Fortzahlung der Bezüge freizugeben. Besteht der Lehrling die Lehrabschlussprüfung beim ersten Antritt nicht, so besteht die Möglichkeit diese zweimal kostenlos zu wiederholen.

## Vorbereitung auf die LAP

Je nach Bundesland wird von verschiedenen Anbietern eine Reihe von Vorbereitungskursen angeboten. Einen Überblick über das Angebot erhalten Sie bei Ihrer Lehrlingsstelle oder unter [www.lap.at](http://www.lap.at).

### Ausbildungstipps

- Viele Lehrlinge sind vor der Abschlussprüfung besonders nervös und aufgeregt. Versuchen Sie Ihren Lehrlingen durch Lob und positives Feedback den **Rücken zu stärken**.
- Führen Sie mit jedem Lehrling vor der Lehrabschlussprüfung ein **Feedback-Gespräch**. Heben Sie dabei Stärken und Erfolge besonders hervor.
- Durch **Erfolge** wird das **Selbstbewusstsein** verbessert. Geben Sie herausfordernde Aufgaben, die aber gut zu bewältigen sind.
- Rollenspiele eignen sich, um sich auf die ungewohnte Prüfungssituation vorzubereiten. Versuchen Sie die **Prüfungssituation nachzustellen** und geben Sie Ihren Lehrlingen **Tipps**, wie sie sich noch **besser vorbereiten** können.
- Nutzen Sie die **Erfahrungen** und **Eindrücke** von **früheren Kandidatinnen und Kandidaten**. Oft ist der Austausch eine wichtige Unterstützung in der Vorbereitungsphase.
- **Erkundigen** Sie sich in der **Schule** nach den **Leistungen** Ihrer Lehrlinge und **beziehen** Sie gegebenenfalls die **Eltern** in die Vorbereitung **ein**.



AUS DER PRAXIS

*„Die Unterstützung für die Lehrabschlussprüfung beginnt damit, dass ich die Lehrlinge frage, ob sie sich schon zur Prüfung angemeldet haben. Wenn sie einen Prüfungstermin haben, frage ich sie in etwa sechs Wochen vorher, in welchen Bereichen sie sich noch verbessern möchten. Fühlen sie sich zum Beispiel beim Herstellen der Handsemmeln noch unsicher, üben wir das mit ihnen so lange, bis das letzte Manko behoben ist.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

*„Die generelle Vorbereitung auf die LAP fängt mit dem 1. Lehrtag an. Zu Beginn des 3. Lehrjahrs starten wir mit der gezielten Vorbereitung der Lehrlinge auf die LAP. Dies geschieht durch interne Workshops wie z. B. HACCP-, Allergene-Workshops. Die bereits erlernten Inhalte werden wiederholt und gefestigt.“*

**Alois Putz**, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

# Vorbereitungsunterlagen für die LAP

Die **Vorbereitung** auf die Lehrabschlussprüfung beginnt man am besten **mit einem Rückblick auf die Erfahrungen**, die während der Ausbildung gemacht wurden. Lassen Sie Ihre Lehrlinge die gesamte Lehrzeit Revue passieren. Dabei kann es hilfreich sein, die Erfahrungen zuerst niederzuschreiben. Alleine das Nachdenken und Niederschreiben, was während der Lehrzeit alles gelernt und erlebt wurde, hat schon einen Lerneffekt.

Durch die **anschließende Strukturierung der Erfahrungen** entsteht eine **individuelle Lernunterlage**. Idealerweise orientieren sich die Lehrlinge an den Themengebieten der praktischen LAP:

Durchführung von betrieblichen Arbeitsaufträgen unter Einschluss von

- Arbeitsplanung,
- Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
- allenfalls erforderliche Maßnahmen zum Umweltschutz und zur Qualitätskontrolle

und folgender Tätigkeiten:

- Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit
- Bearbeiten und Formen der verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und maschinell
- Herstellen von Feinbackwaren, Zubereiten von Füllungen und Glasuren, Ausfertigen von Feinbackwaren
- Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
- Rüsten, Anfahren, Ausfahren oder Bedienen von Anlagen

# Best Practice

## Gute Vorbereitung ist die halbe Prüfung

### VORBEREITUNGSPHASE

#### 1. SEI ORGANISIERT

Schreibe einen Lernplan oder eine Checkliste und halte dich daran.

#### 4. HÖRE AUF DICH SELBST

Du selbst weißt am besten, wann du gut vorbereitet bist. Vergiss die Zurufe von anderen, die behaupten, gar nicht für die Prüfung gelernt zu haben.

#### 2. SEI GEWISSENHAFT

Versuche, allen Themen, die dir nicht klar sind, auf den Grund zu gehen. Jetzt ist der Zeitpunkt aus Fehlern zu lernen.

#### 3. SEI TRAINIERT

Versetze dich gedanklich in die Prüfungssituation und übe verschiedene prüfungsrelevante Tätigkeiten. Dadurch gewinnst du an Sicherheit.

© shutterstock.com/wavebreakmedia

## KURZ VOR DER PRÜFUNG

### 1. HÖRE AUF ZU LERNEN

Stresse dich nicht mit Dingen, bei denen du dir nicht sicher bist. Versuche, dich auf deine Stärken zu konzentrieren.

### 2. LASSE DICH NICHT VERRÜCKT MACHEN

Höre nicht auf die Kommentare von KollegInnen, die gerade geprüft wurden. Diese sind gerade genauso aufgeregt wie du. Versuche dich auf dich selbst zu konzentrieren und zur Ruhe zu kommen.

### 3. DENKE POSITIV

Die Prüfung ist kein Hindernis, sondern eine Herausforderung. Denke an die Erfolge, die du schon geschafft hast (z. B. Führerschein).



## WÄHREND DER PRÜFUNG

### VERJAGE DEINE ANGST

Kommt die Angst in dir hoch, hole tief Luft und sage innerlich „Stopp!“ Danach sage dir: „Ich schaffe das.“



© shutterstock.com/g-stockstudio

© shutterstock.com/kzenon

# Beurteilung der LAP

Bei der Gesamtbewertung der Lehrabschlussprüfung sind vier Beurteilungsstufen möglich:

<b>Mit Auszeichnung bestanden</b>	„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5a))			<b>Das heißt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen <b>alle</b> mit „Sehr gut“ bewertet sein.</li> <li>■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Note als „Gut“ vergeben werden.</li> <li>■ Insgesamt muss <b>mindestens die Hälfte</b> der Prüfungsgegenstände (also praktische und theoretische) <b>mit „Sehr gut“</b> bewertet werden.</li> </ul>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>			
	<b>Theoretische Prüfung*</b>	<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>FB und AM</b>	<b>PA</b>	<b>FG</b>	
	entfallen	„Sehr gut“		
	max. zwei „Gut“	„Sehr gut“		
<b>Mit gutem Erfolg bestanden</b>	„Wenn wenigstens die Hälfte der Prüfungsgegenstände, worunter auch die der praktischen Prüfung zu fallen haben, mit „Gut“ oder „Sehr gut“ bewertet wurden und in den übrigen Prüfungsgegenständen keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.“ (BAG § 25.(5b))			<b>Das heißt:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen <b>alle</b> mit „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet sein.</li> <li>■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Beurteilung als „Befriedigend“ vergeben werden.</li> <li>■ Insgesamt muss <b>mindestens die Hälfte</b> der Prüfungsgegenstände <b>mit „Sehr gut“ oder „Gut“</b> bewertet sein.</li> </ul>
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>			
	<b>Theoretische Prüfung*</b>	<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>FB und AM</b>	<b>PA</b>	<b>FG</b>	
	entfallen	„Sehr gut“	„Gut“	
	max. zwei „Befriedigend“	„Sehr gut“	„Gut“	
<b>Bestanden</b>	„Wenn kein Prüfungsgegenstand mit „Nicht genügend“ bewertet wurde.“ (BAG § 25.(5c))			<b>Das heißt:</b> Es wurde <b>kein</b> Gegenstand mit „Nicht genügend“ benotet.
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>			
	<b>Theoretische Prüfung*</b>	<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>FB und AM</b>	<b>PA</b>	<b>FG</b>	
	entfallen	kein „Nicht genügend“		
	kein „Nicht genügend“	kein „Nicht genügend“		
<b>Nicht bestanden</b>	„Wenn ein oder mehrere Prüfungsgegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden.“ (lt. BAG § 25.(5d))			<b>Das heißt:</b> Ein oder mehrere Gegenstände wurden mit „Nicht genügend“ benotet.
	<b>Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:</b>			
	<b>Theoretische Prüfung*</b>	<b>Praktische Prüfung</b>		
	<b>FB und AM</b>	<b>PA</b>	<b>FG</b>	
	mind. ein „Nicht genügend“			
	<b>Hinweis:</b> Lt. BAG §24.(2) sind bei der Wiederholungsprüfung nur die Gegenstände zu wiederholen, die mit „Nicht genügend“ beurteilt wurden.			

\*) Die theoretische Prüfung entfällt für die meisten Kandidatinnen und Kandidaten. Sie muss bei einer negativen Beurteilung im Berufsschulzeugnis bzw. in den meisten Fällen bei einer ausnahmsweisen Zulassung zur Lehrabschlussprüfung abgelegt werden.

**Abkürzungen:** FB = Fachkunde und Bäckereitechnologie, AM = Angewandte Mathematik, PA = Prüfarbeit, FG = Fachgespräch

# Belohnungen für gute Leistungen bei der LAP

An den Lehrbetrieb wird für gute Leistungen eine Prämie ausbezahlt:

- bei gutem Erfolg EUR 200,00
- bei ausgezeichnetem Erfolg EUR 250,00

Der Antrag für die Förderleistung ist bei der Lehrlingsstelle Ihres Bundeslands zu stellen.



## Förderungen für Lehrbetriebe:

[https://wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt\\_-\\_Ausgezeichnete\\_und\\_gute\\_Lehrabschlusspruefung.html](https://wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt_-_Ausgezeichnete_und_gute_Lehrabschlusspruefung.html)

### Ausbildungstipp

Als Lehrbetrieb sollten Sie Ihren Lehrling vor der Lehrabschlussprüfung motivieren, ein gutes Ergebnis zu erzielen und ihm im Anschluss die Prämie zur Verfügung stellen.

## Wiederholung der LAP

Hat die Kandidatin bzw. der Kandidat die Lehrabschlussprüfung nicht bestanden, kann diese beliebig oft wiederholt werden. Es sind keine Sperrfristen vorgesehen.

Die Lehrabschlussprüfung kann zweimal kostenlos wiederholt werden.



## Förderungen für Lehrlinge:

<https://wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt---Kostenfreier-wiederholer-Antritt-zur-Lehrabs.html>

## Verhinderung bei der LAP

Ist bereits eine Anmeldung erfolgt und kann der Lehrling den Termin nicht wahrnehmen,

- ist bis spätestens zehn Tage vor dem Termin die Lehrlingsstelle über die Verhinderung schriftlich per Einschreiben zu verständigen oder
- der Lehrling kann nachweisen (z. B. durch eine Krankenstandsbestätigung), dass er unverschuldet nicht zur Prüfung antreten konnte.

In diesen Fällen wird die Prüfungstaxe rückerstattet.

Bei unentschuldigtem Fernbleiben wird die Prüfungstaxe einbehalten.

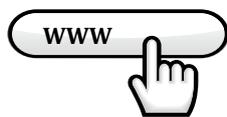
# Weiterbeschäftigungspflicht nach der LAP

Nach Beendigung der Lehrzeit bzw. nach der erfolgreich abgelegten Lehrabschlussprüfung (falls diese vor Lehrvertragsende abgelegt wird) ist der Lehrling im Lehrberuf Backtechnologie noch drei Monate weiter zu beschäftigen. Diese Zeit wird als Weiterbeschäftigungszeit bezeichnet.

## Reduzierte Weiterbeschäftigungszeit:

Wenn der Lehrling in Ihrem Betrieb nur die Hälfte oder weniger als die Hälfte der festgesetzten Lehrzeit absolviert hat, dann ist der Lehrbetrieb nur zur Weiterbeschäftigung im halben Ausmaß verpflichtet (1,5 Monate).

Darüber hinaus gelten die kollektivvertraglichen Regelungen für Arbeiterinnen und Arbeiter im Bäckergewerbe.



## Kollektivvertrag:

<https://www.wko.at/service/w/kollektivvertraege.html>



© shutterstock.com/Air Images

# Tool 4

## Karriere

# Karrierperspektiven nach der Ausbildung

Die Lehre im Lehrberuf Backtechnologie ist eine hervorragende Ausgangsbasis und bietet zahlreiche Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung.

Das Bäckergerwerbe bietet interessante Zukunftsperspektiven und gute Rahmenbedingungen.



## Fachliche Vertiefung

Während der Lehrzeit entwickeln sich die Lehrlinge auch persönlich weiter. Neue Vorlieben entfalten sich und ein Talent in einem bestimmten Gebiet (Kommunikation, technisches Verständnis etc.) kommt stärker zum Vorschein. Bieten Sie Ihren Lehrlingen die Möglichkeit, fachliche Kenntnisse durch spezialisierte Zusatzausbildungen und Seminare zu vertiefen. Dadurch können sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter als Expertinnen und Experten sowie Fachkräfte in einem bestimmten Fachbereich etablieren.

## Zweitausbildung

Eine zweite Ausbildung in einem verwandten Lehrberuf kann sowohl für die Lehrlinge als auch für das Unternehmen sinnvoll sein. Durch die zweite Ausbildung sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter breiter im Betrieb einsetzbar und erhalten vertiefende Einblicke in die Unternehmenszusammenhänge.

## Trainee-Programm

Weiterbildung im beruflichen Arbeitsalltag mit ergänzenden theoretischen Lehreinheiten bietet die Möglichkeit einer starken Mitarbeiterbindung und Qualifizierung. Die talentiertesten und ehrgeizigsten Lehrlinge sollten Sie im Auge behalten und ihnen Perspektiven zum innerbetrieblichen Aufstieg anbieten.

### Selbstständigkeit

Mit Ehrgeiz und Talent kann man im Bäckerhandwerk viel erreichen. Ziehen Sie die Möglichkeit in Betracht, dass ehemalige Lehrlinge zukünftige Partnerinnen bzw. Partner werden könnten.

### Ausbilderqualifikation

Das Ziel einer Ausbilderqualifikation mag als Perspektive direkt nach dem Abschluss der Ausbildung etwas unangebracht wirken. Es gibt jedoch zahlreiche junge Menschen mit didaktischem Geschick und Talent, die sich eine Laufbahn als Ausbilderin bzw. Ausbilder vorstellen können. Dass sie vor Beginn dieser Laufbahn Berufserfahrung sammeln sollten, versteht sich von selbst.

### Auslandserfahrung

Die österreichische Lehrlingsausbildung wird in vielen Ländern geschätzt. Ehemalige Lehrlinge können eine hilfreiche Unterstützung bei der Erschließung neuer Märkte sein. Wenn Ihr Unternehmen darüber hinaus Filialen bzw. Kooperationen mit Betrieben in anderen Ländern hat, sind Austauschprogramme für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Sinne eines Wissens- und Erfahrungstransfers von großem Wert. Mehr Informationen zu Auslandspraktika von Lehrlingen finden Sie auf Seite 68.

### Berufsmatura

Für die Berufsreifeprüfung ist es nie zu spät. Sie entspricht einer „normalen Matura“. Besprechen Sie die Möglichkeit einer Berufsmatura mit Ihren Lehrlingen.

#### Ausbildungstipp

Einer der häufigsten Gründe, warum Lehrabsolventinnen und -absolventen den Ausbildungsbetrieb verlassen, ist die fehlende Perspektive. Der Aufstieg im Betrieb ist in den meisten Fällen gegeben, jedoch den Lehrlingen zu wenig bekannt. Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen rechtzeitig über die Zukunft und machen Sie diese auf **weitere Stationen im Betrieb** aufmerksam. Gehen Sie dabei auf die individuellen Bedürfnisse und die Zukunftsplanung der Lehrlinge ein.



*„Meine Lehrlinge können nach der Lehrabschlussprüfung im Betrieb bleiben und sich weiterbilden. Sie besuchen Seminare und Vorträge, in denen sie lernen auf natürliche Weise Brot und Gebäck herzustellen. Wenn die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter die Meisterprüfung machen möchte, bezahle ich diese.“*

**Herbert Bruckner**, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

*„Wir schätzen es sehr, wenn unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nach der Lehrabschlussprüfung im Haus bleiben. Viele ehemalige Lehrlinge arbeiten bereits als Meisterin oder Meister im Betrieb. Das Vertrauensverhältnis ist anders, wenn man sich schon viele Jahre kennt und die Jugendlichen während ihrer Lehrzeit begleitet hat.“*

**Stefan Szihn**, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



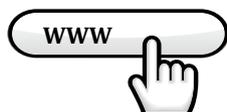
# Weiterbildung im Bäckerhandwerk

Aufgrund der Durchlässigkeit der Bildungs- und Qualifikationslandschaft steht den Lehrabsolventen das gesamte Spektrum der Weiterqualifizierung in nahezu allen Bereichen offen.

## MEISTERPRÜFUNG FÜR DAS HANDWERK BÄCKER

Die Meisterprüfung bringt Fachkräfte voran. Sie ist der Nachweis für hohe Fachkompetenz im eigenen Beruf und eine wichtige Voraussetzung für Leitungsfunktionen oder die Gründung eines eigenen Unternehmens.

Die Meisterqualifikation ist eine gesetzlich geregelte Qualifikation, für die aber keine vorgelagerte verpflichtende Ausbildung im formalen Bildungswesen vorgesehen ist. Kandidatinnen bzw. Kandidaten haben aber die Möglichkeit im Vorfeld einen Vorbereitungskurs auf die Meisterprüfung im Handwerk Bäcker zu besuchen. In den Kursen wird Praxis und Theorie vermittelt, um die Prüfung erfolgreich zu bestehen. Vorbereitungskurse werden vom WIFI angeboten.



**Vorbereitungskurse für die Meisterprüfung für das Handwerk Bäcker**  
<https://www.wifi.at/karriere/meisterpruefungen/baecker>

## VIELFÄLTIGE WEITERBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

In jeder Phase des Berufslebens von BacktechnologInnen bzw. BacktechnologInnen gibt es vielfältige Möglichkeiten, um sich fortzubilden. Weiterbildung bedeutet, sich zusätzliche Kenntnisse und Fertigkeiten zu Produkten (z. B. Biobackwaren) sowie neue Produktions- und Verfahrenstechniken anzueignen.

Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen eignen sich beispielsweise aufgrund ihrer persönlichen Erfahrungen auch als künftige Ausbilderinnen und Ausbilder im Unternehmen (siehe Tool 1, Seite 12). Lehrgänge für Ausbilderinnen und Ausbilder beinhalten zum Beispiel Persönlichkeitsentwicklung, Kommunikation und Gesprächsführung, Präsentation, soziale Kompetenz, Diversity, Methodik/Didaktik der Ausbildung, Beurteilungsmethoden, Konfliktbewältigung, Motivation, Selbst- und Zeitmanagement, Coaching sowie Sozial- und Arbeitsverhalten.



**Weiterbildung im Lebensmittelgewerbe:**  
<https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/lehre-meister-weiterbildung.html>

**Bildungspfade in der Lebensmitteltechnologie:**  
<https://www.bildungderwirtschaft.at/wko-bildungspfade/lebensmittelgewerbe/lebensmitteltechnologie/>

**Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes:**  
<https://www.lmakademie.at/>



# Anhang

# BUNDESGESETZBLATT

## FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

---

**Jahrgang 2019****Ausgegeben am 4. Juli 2019****Teil II**

---

**188. Verordnung: Backtechnologie-Ausbildungsordnung**

---

**188. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Backtechnologie (Backtechnologie-Ausbildungsordnung)**

Auf Grund der §§ 8, 24 und 27 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 32/2018, wird verordnet:

**Lehrberuf Backtechnologie**

§ 1. (1) Der Lehrberuf Backtechnologie ist mit einer Lehrzeit von dreieinhalb Jahren als Ausbildungsversuch eingerichtet.

(2) In die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie kann bis zum Ablauf des 31. August 2025 eingetreten werden.

(3) In den Lehrverträgen, Lehrzeugnissen, Lehrabschlussprüfungszeugnissen und Lehrbriefen ist der Lehrberuf in der dem Geschlecht des Lehrlings entsprechenden Form (Backtechnologe oder Backtechnologin) zu bezeichnen.

**Berufsprofil**

§ 2. (1) Durch die Berufsausbildung im Lehrbetrieb und in der Berufsschule soll der im Lehrberuf Backtechnologie ausgebildete Lehrling befähigt werden, die nachfolgenden Tätigkeiten fachgerecht, selbständig und eigenverantwortlich ausführen zu können:

1. Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen sowie Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
2. Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe,
3. Abmessen und Abwägen von Roh- und Hilfsstoffen gemäß Rezepturen,
4. Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärshrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen,
5. Herstellen und Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung,
6. Steuern und Überwachen des Gärvorganges, der Teiglockerung und der Teigruhe,
7. Maschinelles Formen und Handformen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
8. Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren (Feingebäck),
9. Backen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck),
10. Lagern, Kühlen und Tiefkühlen von Backprodukten,
11. Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Anlagen
12. Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen
13. Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
14. Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen sowie Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckerstellung,

15. Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei wie zB beim Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.,
16. Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.) sowie Mitarbeiten bei Preiskalkulationen,
17. Ausführen von Arbeiten unter Berücksichtigung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften, Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

(2) Für die Definition der angeführten Backerzeugnisse wird auf das Österreichische Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) in der jeweils gültigen Auflage verwiesen.

### Berufsbild

§ 3. (1) Für die Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie wird folgendes Berufsbild festgelegt. Die angeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sind spätestens in dem jeweils angeführten Lehrjahr beginnend derart zu vermitteln, dass der Lehrling zur Ausübung qualifizierter Tätigkeiten im Sinne des Berufsprofils befähigt wird, die insbesondere selbstständiges Planen, Durchführen, Kontrollieren und Optimieren einschließt.

(2) Bei der Vermittlung sämtlicher Berufsbildpositionen ist den Bestimmungen des Kinder- und Jugendlichen-Beschäftigungsgesetzes 1987 (KJBG), BGBl. Nr. 599/1987, in der geltenden Fassung, und der KJBG-VO, BGBl. II Nr. 436/1998, in der geltenden Fassung, zu entsprechen.

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
1.	Kenntnis der Betriebs- und Rechtsform des Lehrbetriebes	–	–	–
2.	Kenntnis des organisatorischen Aufbaus und der Aufgaben und Zuständigkeiten der einzelnen Betriebsbereiche		–	–
3.	Einführung in die Aufgaben, die Branchenstellung und das Angebot des Lehrbetriebes	Kenntnis der Marktposition und des Kundenkreises des Lehrbetriebes		–
4.	<b>Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen)</b> In der <b>Art der Vermittlung</b> der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:			
4.1	<b>Methodenkompetenz</b> , zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.			
4.2	<b>Soziale Kompetenz</b> , zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.			
4.3	<b>Personale Kompetenz</b> , zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.			
4.4	<b>Kommunikative Kompetenz</b> , zB mit Kunden/innen, Vorgesetzten, Kollegen/innen und anderen Personengruppen zielgruppengerecht kommunizieren; Englisch auf branchen- und betriebsüblichem Niveau zum Bestreiten von Alltags- und Fachgesprächen beherrschen			
4.5	<b>Arbeitsgrundsätze</b> , zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.			
4.6	<b>Kundenorientierung</b> : Im Zentrum aller Tätigkeiten im Betrieb hat die Orientierung an den Bedürfnissen der Kunden/innen unter Berücksichtigung der Sicherheit zu stehen			
5.	Ergonomisches Gestalten des Arbeitsplatzes			
6.	Kenntnis der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung	Durchführen der Arbeitsplanung; Festlegen von Arbeitsschritten, Arbeitsmitteln und Arbeitsmethoden		–
7.	Grundkenntnisse der branchenspezifischen Rechtsvorschriften		Kenntnis der branchenspezifischen Rechtsvorschriften insbesondere Verbraucherinformationsverordnung (LMIV)	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
8.	Kenntnis der Vorschriften zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) und der Wichtigkeit von Hygienemaßnahmen	Anwenden der betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) unter Beachtung der vorgeschriebenen Anwendungsrichtlinien und Schutzmaßnahmen im Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln		
9.	Handhaben und Instandhalten der zu verwendenden Werkzeuge, Geräte, Maschinen, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe			
10.	Kenntnis des Aufbaus und der Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen			
11.	Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie zB Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen sowie Erkennen und Beseitigen von einfachen Ablaufstörungen im Produktionsprozess			
12.	Kenntnis der Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel), ihrer Eigenschaften, Lagerungs- (Temperatur, Feuchtigkeit, Licht) und Verwendungsmöglichkeiten sowie der Verpackungsmaterialien und Betriebsmittel			
13.	Grundkenntnisse der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebsspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–	–
14.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen		Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen
15.	–	Vorbereiten von und Mitarbeiten bei Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen	
16.	–	Mitarbeit beim Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe	–
17.	Kenntnis der Rezepturen und Backzeiten für Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)			
18.	Kenntnis und Anwendung der berufsspezifischen Mathematik wie zB Rezepturberechnungen, Mischungsanteile			–
19.	Abmessen und Abwägen sowie Vorbehandeln von Roh- und Hilfsstoffen (wie zB Mahlprodukte, Milch- und Milchprodukte, Fettstoffe, Eier, Honig, Zucker, Früchte, Gewürze, Aromen, Gelier- und Verdickungsmittel, Lockerungsmittel, Hefe, Salz, Backmittel) und Halbfabrikaten gemäß Rezepturen		–	–
20.	Händisches und maschinelles Zubereiten (mittels Knetmaschinen, Rührmaschinen) von Teigen für Gebäck, Brot, Feinbackwaren (Feingebäck) sowie von Massen (insbesondere Biskuit- und Sandmassen)			–

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
21.	Kenntnis der Triebführungsarten, Gärverzögerung, Gärunterbrechung, Teiglockerungsarten (Sauerteig, Hefe), Teigruhe (Ruhezeit, Luftfeuchtigkeit, Temperatur)		–	–
22.	–	Steuern und Überwachen des Gärvorganges (zB mittels Gärschrankanlagen), der Teiglockerung und der Teigruhe		
23.	Aufbereiten (zB Pressen, Schleifen mit Schleifmaschine, Zusammenziehen, Brotwirken) von Teigen für die maschinelle Formung und für die Handformung		–	–
24.	Kenntnis der Herstellung und des Einsatzes von Vorteigen	Herstellen und Einsetzen von Vorteigen	–	–
25.	–	Maschinelles Formen sowie Handformen von verschiedenen Gebäcksorten, Brot und Feinbackwaren (Feingebäck)		–
26.	Kenntnis der Backarten (freigeschoben, angeschoben), der Vorgänge während des Backprozesses und des Abkühlungsprozesses			
27.	Herrichten, Heizen und Beschicken von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck)		–	–
28.	–	Überwachen und Steuern des Backprozesses sowie Entleeren von Backöfen, Backgeräten oder Dampfkammern		
29.	Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck)		–	–
30.	–	Verarbeiten von Überzügen und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) durch Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern		
31.	–	Kenntnis des Herstellens von als Imbissen garnierten Erzeugnissen		–
32.	–	Kenntnis der Fehlermöglichkeiten und deren Erkennungsmöglichkeiten an Teigen und Backprodukten		
33.	–	Erkennen von Fehlern an Teigen und Backprodukten		
34.	–	Kenntnis der produktgerechten Verpackung und Lagerung von Backprodukten		–
35.	–	Produktgerechtes Verpacken sowie Lagern der Produkte		
36.	–	Kenntnis der Kühltechnik und der Frischhalteverpackungstechnik zum Frischhalten von Backprodukten	–	–
37.	–	–	Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen von Backprodukten und Halbfabrikaten	–
38.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)		Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen (auch digital)	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
39.	–	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Mitarbeit bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport	Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen von betriebsspezifischen Anlagen (auch digital) zur Abfüllung oder Verpackung von Lebensmitteln sowie Ausführen von Arbeiten bei der Haltbarmachung, Konservierung, Endverpackung, Lagerung und Transport	
40.	–	–	Bedienen und Überwachen von Mess-, Steuer und Regelungseinrichtungen	
41.	–	Grundkenntnisse der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen		Kenntnis der frühzeitigen Erkennungsmöglichkeiten von Störungen an Maschinen, Geräten und Anlagen
42.	–	–	Kenntnis der mehl- und teigrheologischen Analyseergebnisse wie Amylogramm, Farinogramm, Extensogramm, Alveogramm, Feuchtkleber, Fallzahl, Säuregrad/Titration, pH-Wert, Typenzahl	
43.	–	–	Mitwirken beim Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen	Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Analyseergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen
44.	–	–	–	Kenntnis der indirekten und direkten Parameterbestimmungen von Mehl und Getreiden sowie des Austesten verschiedener Mehle bzw. Composite-Mehle
45.	–	–	Kenntnis des IFS und über dessen Anwendung und Umsetzung im Betrieb	
46.	–	Kenntnis des Durchführens von Backversuchen (wie zB Vergleiche diverser Führungsarten (Langzeitführungen, Teiglockerungsarten, Sauerteigarten, Mischzeiten, Gärzeiten), Sauerteigführungsarten, Analysieren von Soll- und Ist-Temperaturverläufen bzw. Backkurven, Frischhaltungskontrolle (Wasserbindungsversuche von verschiedenen Stärken, Backstabilität von Füllen usw.), Backvergleiche zwischen verschiedenen Ofentypen) um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen		

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	4. Lehrjahr
47.	–	Mitwirken beim Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen		Durchführen von Backversuchen um die Einflüsse von verschiedenen Faktoren auf die Gebäckqualität zu erkennen
48.	–	Kenntnis über den Einfluss von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung mittels zB Testen von verschiedenen Backmittel, Emulgatoren, Testen von diversen Backhilfsstoffen, Quellmehlen, Sauerteigprodukten usw., Erzeugen und Analysieren von Convenience-Produkten, Verarbeiten von alternativen Getreidearten usw.		
49.	–	Mitwirken beim Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung		Feststellen des Einflusses von Hilfsstoffen auf die Gebäckqualität und Gebäckherstellung
50.	–	–	Kenntnis der neuesten Trends im betrieblichen Produktbereich	
51.	–	–	Kenntnis der Aufgaben und Abläufe einer Entwicklungsbäckerei wie zB Entwickeln von Rezepten und Produkten, Erarbeiten einer Rezept- und Arbeitschronologie, Analysieren von Erzeugungsprozessen und deren Optimierung usw.	
52.	–	–	Mitarbeiten in einer Entwicklungsbäckerei	
53.	–	–	Mitwirken bei Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)	Durchführen von Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Produkten (zB Kalkulieren des Materialverbrauchs, der Produktionskosten usw.)
54.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise			
55.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation		–
56.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		Kenntnis der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen	
57.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebsspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen			
58.	Kenntnis und Anwendung der betriebsspezifischen Hard- und Software			
59.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten			
60.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit			
61.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen			
62.	Die für den Lehrberuf relevanten Maßnahmen und Vorschriften zum Schutze der Umwelt: Grundkenntnisse der betrieblichen Maßnahmen zum sinnvollen Energieeinsatz im berufsrelevanten Arbeitsbereich; Grundkenntnisse der im berufsrelevanten Arbeitsbereich anfallenden Reststoffe und deren Trennung, Verwertung sowie über die Entsorgung des Abfalls			
63.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Rechte und Pflichten (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)			
64.	Grundkenntnisse der arbeitsrechtlichen Gesetze, insbesondere des KJBG (samt KJBG-VO), des ASchG und des GIBG			

## **Lehrabschlussprüfung**

### **Gliederung**

§ 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und in eine praktische Prüfung.

(2) Die theoretische Prüfung umfasst die Fachkunde und Bäckereitechnologie und Angewandte Mathematik.

(3) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

(4) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

### **Theoretische Prüfung**

#### **Allgemeine Bestimmungen**

§ 5. (1) Die theoretische Prüfung hat schriftlich zu erfolgen. Sie kann für eine größere Anzahl von Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen gemeinsam durchgeführt werden, wenn dies ohne Beeinträchtigung des Prüfungsablaufs möglich ist. Die theoretische Prüfung kann auch in rechnergestützter Form erfolgen, wobei jedoch alle wesentlichen Schritte für die Prüfungskommission nachvollziehbar sein müssen.

(2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

(3) Die Aufgaben haben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Sie sind den Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

#### **Fachkunde und Bäckereitechnologie**

§ 6. (1) Die Prüfung hat die stichwortartige Beantwortung von Fragen aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Roh- und Hilfsstoffe,
2. Werkzeuge, Maschinen und Geräte,
3. Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art,
4. Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung.

(2) Die Prüfung kann auch in programmierter Form mit Fragebögen erfolgen. In diesem Fall sind aus jedem Bereich je vier Fragen zu stellen.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

#### **Angewandte Mathematik**

§ 7. (1) Die Prüfung hat Aufgaben aus sämtlichen nachstehenden Bereichen zu umfassen:

1. Gewichtsrechnung,
2. Prozentrechnung,
3. Schlussrechnung,
4. einfache Kalkulation.

(2) Die Verwendung von Rechenbehelfen, Formeln und Tabellen ist zulässig.

(3) Die Aufgaben sind so zu stellen, dass sie in der Regel in 60 Minuten durchgeführt werden können.

(4) Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

### **Praktische Prüfung**

#### **Prüfarbeit**

§ 8. (1) Die Prüfung ist nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrages unter Einschluss von Arbeitsplanung, Maßnahmen zur Sicherheit und zum Gesundheitsschutz bei der Arbeit, allenfalls erforderliche Maßnahmen zum Umweltschutz und Maßnahmen der Qualitätskontrolle durchzuführen und hat folgende Tätigkeiten zu umfassen:

- a) Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit,
- b) Bearbeiten und Formen der verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und maschinell,
- c) Herstellen von Feinbackwaren, Zubereiten von Füllungen und Glasuren, Ausfertigen von Feinbackwaren,
- d) Lesen und Interpretieren von mehl- und teigrheologischen Untersuchungsergebnissen in Hinblick auf Rezepturen und Anlageneinstellungen,
- e) Rüsten, Anfahren, Ausfahren oder Bedienen von Anlagen.

Die einzelnen Schritte bei der Ausführung der Aufgabe sind von Hand oder rechnergestützt zu dokumentieren. Die Prüfungskommission kann dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin anlässlich der Aufgabenstellung hierfür entsprechende Unterlagen zur Verfügung stellen.

(2) Die Prüfungskommission hat unter Bedachtnahme auf den Zweck der Lehrabschlussprüfung, die Anforderungen der Berufspraxis und den Tätigkeitsbereich des Lehrbetriebes, jedem Prüfungskandidaten/jeder Prüfungskandidatin eine Aufgabe zu stellen, die in der Regel in acht Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfarbeit ist nach zehn Arbeitsstunden zu beenden.

(4) Für die Bewertung der Prüfarbeit sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Die hergestellten Produkte müssen vom Aussehen und Geschmack her einwandfrei sein,
2. die Herstellung muss fachgemäß und hygienisch einwandfrei erfolgen,
3. Maßnahmen basierend auf den vorgelegten Untersuchungsergebnissen müssen fachgerecht abgeleitet werden.

### **Fachgespräch**

§ 9. (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(2) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Hierbei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festzustellen. Im Fachgespräch soll der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin zeigen, dass er/sie fachbezogene Probleme und deren Lösungen darstellen, die für einen Auftrag relevanten fachlichen Hintergründe aufzeigen und die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrags begründen kann.

(3) Die Themenstellung hat dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Hierbei sind Werkzeuge, Demonstrationsobjekte oder Arbeitsbehelfe heranzuziehen. Fragen über einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutzmaßnahmen und Entsorgungsmaßnahmen sind mit einzubeziehen. Die Prüfung ist in Form eines möglichst lebendigen Gesprächs mit Gesprächsvorgabe durch Schilderung von Situationen oder Problemen durchzuführen.

(4) Das Fachgespräch soll für jeden Prüfungskandidaten/jede Prüfungskandidatin 20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin nicht möglich ist.

### **Wiederholungsprüfung**

§ 10. (1) Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

(2) Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.

### **Evaluierung**

§ 11. Die Zweckmäßigkeit der Ausbildung im Lehrberuf Backtechnologie ist mit wissenschaftlicher Begleitung zu evaluieren. Der Bundes-Berufsausbildungsbeirat hat bis zum 31. Dezember 2024 ein Gutachten (Befund, Motivenbericht und Schlussfolgerungen) über die Überführung des Lehrberufes Backtechnologie in die Regelausbildung an die Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort zu erstatten.

### **Inkrafttreten und Schlussbestimmungen**

§ 12. (1) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Backtechnologie gemäß dieser Verordnung treten mit 1. August 2019 in Kraft.

(2) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 10 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Lehrberuf Backtechnologie gemäß dieser Verordnung treten mit 1. Januar 2020 in Kraft.

**Udolf-Strobl**

	Unterzeichner	serialNumber=932783133,CN=Bundeskanzleramt,C=AT
	Datum/Zeit	2019-07-04T12:16:30+02:00
	Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der elektronischen Signatur finden Sie unter: <a href="https://www.signaturpruefung.gv.at">https://www.signaturpruefung.gv.at</a> Informationen zur Prüfung des Ausdrucks finden Sie unter: <a href="https://www.bka.gv.at/verifizierung">https://www.bka.gv.at/verifizierung</a>
	Hinweis	Dieses Dokument wurde amtssigniert.

# Ihr erster Ansprechpartner

Bei Fragen rund um die Lehrlingsausbildung wenden Sie sich an die Lehrlingsstelle Ihres Bundeslandes oder an die Österreichische Tierärztekammer.

## **Wirtschaftskammer Burgenland**

Robert-Graf-Platz 1  
7000 Eisenstadt  
T: 05 90 907-5411  
E: lehrlingsstelle@wkbgl.at  
W: wko.at/bgld/bildung-lehre

## **Wirtschaftskammer Kärnten**

Koschutastraße 3  
9020 Klagenfurt am Wörthersee  
T: 05 90 904-855  
E: lehrlingsstelle@wkk.or.at  
W: wko.at/ktn/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Niederösterreich**

Wirtschaftskammer-Platz 1  
3100 St. Pölten  
T: 02742 851-17900  
E: lehrlingsstelle@wknoe.at  
W: wko.at/noe/bildung

## **Wirtschaftskammer Oberösterreich**

Wiener Straße 150  
4020 Linz  
T: 05 90 909-2000  
E: lehrvertrag@wkoee.at  
W: www.lehrvertrag.at

## **Wirtschaftskammer Salzburg**

Julius-Raab-Platz 2a  
5027 Salzburg  
T: 0662 88 88  
E: lehrlingsstelle2@wks.at  
W: wko.at/sbg/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Steiermark**

Körblergasse 111-113  
8010 Graz  
T: 0316 601  
E: lehrlingsstelle@wkstmk.at  
W: wko.at/stmk/lehrlingsstelle

## **Wirtschaftskammer Tirol**

Egger-Lienz-Straße 118  
6020 Innsbruck  
T: 05 90 905-7302  
E: lehrling@wktirol.at  
W: www.tirol-lehrling.at

## **Wirtschaftskammer Vorarlberg**

WIFI-Campus Trakt B  
Bahnhofstraße 24, 6850 Dornbirn  
T: 05522 305-1155  
E: lehre@wkv.at  
W: wko.at/vlbg/ba

## **Wirtschaftskammer Wien**

Straße der Wiener Wirtschaft 1  
1020 Wien  
T: 01 514 50-2010  
E: lehrlingsstelle@wkw.at  
W: wko.at/wien/lehrling

## **Wirtschaftskammer Österreich**

Wiedner Hauptstraße 63  
1045 Wien  
T: 05 90 900  
E: bp@wko.at  
W: wko.at/bildung

[www.qualitaet-lehre.at](http://www.qualitaet-lehre.at)

