

QUALITÄT in der Lehre



Ausbildungsleitfaden Bäckerei

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
Honedler Naturbackstube GmbH
Jugend am Werk Bildungs:Raum GmbH
Österreichisches Rotes Kreuz
Schwanenbäckerei Fitz
Szihn GmbH

Coverfotos: [shutterstock.com/wavebreakmedia](https://www.shutterstock.com/wavebreakmedia)

Wien, Juni 2020
ISBN 978-3-903310-31-5

Bitte zitieren Sie diese Publikation wie folgt:

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



Inhalt

Der Ausbildungsleitfaden	7
Hilfreiche Websites	8
TOOL 1: VORBEREITUNG AUF DIE LEHRLINGSAUSBILDUNG	9
Erstmaliges Ausbilden eines Lehrlings	10
Die Lehrlingssuche	14
Die Lehrlingsauswahl	27
Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf	29
Ausbildung im Betrieb	38
Ausbildung in der Berufsschule	46
TOOL 2: ERFOLGREICH AUSBILDEN	53
Inhalt Tool 2	54
Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld	56
Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten	80
Arbeitsvorbereitung	86
Herstellung von Backerzeugnissen	92
TOOL 3: ABSCHLUSS DER LEHRZEIT & DIE LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG	113
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
TOOL 4: KARRIERE	123
Karrierperspektiven nach der Ausbildung	124
Weiterbildung im Bäckerhandwerk	126
ANHANG	127
Ausbildungsordnung Bäckerei	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?

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

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).
- 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 Bäckerei in der **Ausbildungsordnung** gesetzlich geregelt. Mehr Informationen zur Ausbildungsordnung finden Sie auf Seite 38.
- 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 31.

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>



1

2

3

4

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):

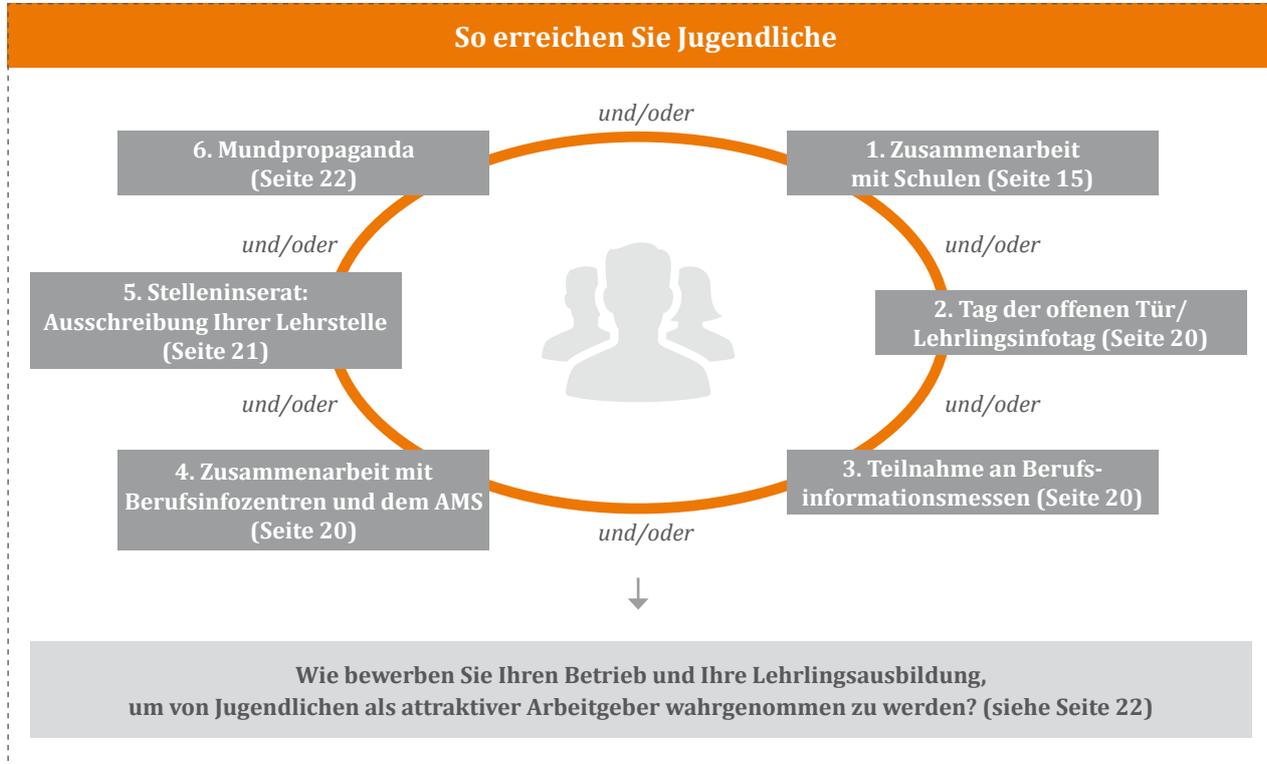
<https://www.bmdw.gv.at/Themen/Lehre-und-Berufsausbildung/Lehrlingsausbildung-Duales-System/Ausbilderinnen-und-Ausbilder.html>



© shutterstock.com/Matej Kastelic

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 Bäckerei:

<https://www.ausbildungskompass.at/ausbildungen/103823-lehre-baeckerei/>

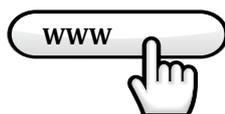
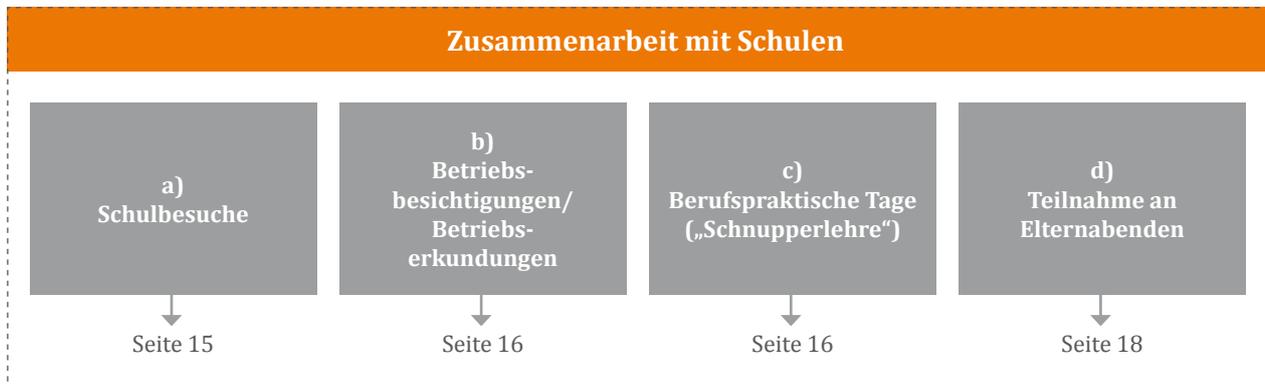
So finden Sie den richtigen Lehrling:

<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

„Bei uns in Wolfurt gibt eine Wirtschaftsgemeinschaft, die jedes Jahr in der Mittelschule einen Lehrlingstag veranstaltet. Unser Meister und einer unserer Lehrlinge nehmen regelmäßig daran teil und stellen den Beruf der Bäckerin und des Bäckers praxisnah vor. Mit einem Übungsteig zeigen sie Schülerinnen und Schülern am Arbeitstisch verschiedene Teigformen vor und danach dürfen diese selbst Figuren und Formen mit dem Übungsteig schaffen. Wir nehmen auch Infomappen und Folder mit, erklären was in dem Beruf gemacht wird, wie die Arbeitszeiten liegen, wie hoch das Lehrlings-einkommen ist etc. Es ist von Vorteil, dass ein Lehrling aus unserem Betrieb dabei ist, denn so kommen von den Schülerinnen und Schülern auch andere Fragen, wie zum Beispiel „Sind die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb nett? Wie viel verdient man als Bäckerin bzw. Bäcker?““

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

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/>



„An Berufsinformationstagen der Schulen stellen wir den Beruf der Bäckerin bzw. des Bäckers vor. Dabei dürfen die Jugendlichen mit Teigen verschiedene Backformen gestalten und als Belohnung gibt es für sie eine kleine Jause oder einen Imbiss. Bei Anfragen dürfen die Jugendlichen auch am Morgen von 4 Uhr bis 9 Uhr in unserem Betrieb schnuppern kommen. Dabei werden sie in verschiedene Arbeitsprozesse mit einbezogen und dürfen kleine Tätigkeiten, wie zum Beispiel Salzstangerln formen, ausführen und lernen so das Umfeld im Betrieb näher kennen.“

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

„Ich gehe mit einem Lehrling aus dem ersten oder zweiten Lehrjahr in die örtliche Neue Mittelschule und stelle im Rahmen des berufskundlichen Unterrichts den Bäckerberuf vor. Nachdem der Lehrling nur zwei oder drei Jahre älter ist als die Schülerinnen und Schüler, reden sie miteinander auf Augenhöhe. Ich nehme Krapfen und Salzstangerln mit und erzähle, wie lässig es ist, bei uns zu arbeiten. Dieser Tag macht allen Spaß.“

Reinhard Honeder, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

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

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

„Die Schülerinnen und Schüler sind am Beginn oft verunsichert. Um ihnen den Einstieg zu erleichtern, verbringen sie den Tag mit einem unserer Lehrlinge. Der geringe Altersunterschied gibt ihnen Sicherheit und sie erhalten schon einen Einblick in die ersten Tätigkeiten, die während einer Lehre auf sie zukommen.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

„Ich verlange von den Jugendlichen, dass sie sich persönlich vorstellen, bevor sie zu den Schnuppertagen kommen. Dabei zeige ich ihnen, wo sie den Betrieb betreten und weise sie darauf hin, dass saubere Kleidung wichtig ist, weil wir ein Lebensmittelbetrieb sind. Ich erkläre ihnen wie die Personalschleuse funktioniert und wo sie sich umziehen können, bevor sie den produzierenden Betrieb betreten dürfen.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„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.

Best Practice

Firmeninterner Beurteilungsbogen – Schnupperlehrling

Name _____

Geburtsdatum _____

Tel. Nr. _____

Schnupperlehrberuf _____

Name der Betreuerin/des Betreuers _____

Datum der Schnupperlehre _____

Bitte Zutreffendes ankreuzen:

Interesse	<input type="checkbox"/> sehr interessiert	<input type="checkbox"/> interessiert	<input type="checkbox"/> mäßig interessiert	<input type="checkbox"/> gleichgültig
Kontaktfreude/Offenheit	<input type="checkbox"/> sehr kontaktfreudig	<input type="checkbox"/> kontaktfreudig	<input type="checkbox"/> eher zurückhaltend	<input type="checkbox"/> verschlossen
Freundlichkeit	<input type="checkbox"/> sehr freundlich	<input type="checkbox"/> freundlich	<input type="checkbox"/> mäßig freundlich	<input type="checkbox"/> eher unfreundlich
Kommunikationsfähigkeit	<input type="checkbox"/> kann sich sehr gut ausdrücken	<input type="checkbox"/> kann sich gut ausdrücken	<input type="checkbox"/> kann sich mäßig ausdrücken	<input type="checkbox"/> sprachliche Mängel
Selbstständigkeit	<input type="checkbox"/> sehr selbstständig	<input type="checkbox"/> selbstständig	<input type="checkbox"/> eher unselbstständig	<input type="checkbox"/> braucht sehr viel Führung
Pünktlichkeit	<input type="checkbox"/> überpünktlich	<input type="checkbox"/> pünktlich	<input type="checkbox"/> manchmal unpünktlich	<input type="checkbox"/> immer unpünktlich
Genauigkeit	<input type="checkbox"/> sehr genau	<input type="checkbox"/> ziemlich genau	<input type="checkbox"/> mäßig genau	<input type="checkbox"/> schlampig
Auffassungsvermögen	<input type="checkbox"/> sehr rasch	<input type="checkbox"/> recht zügig	<input type="checkbox"/> eher langsam	<input type="checkbox"/> sehr langsam
Durchhaltevermögen	<input type="checkbox"/> kann sich sehr gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	<input type="checkbox"/> kann sich gut auf eine Sache konzentrieren und diese zu Ende führen	<input type="checkbox"/> lässt sich leicht ablenken	<input type="checkbox"/> kann sich schwer auf eine Sache konzentrieren

Der Schnupperlehrling ist für den erkundeten Beruf

sehr geeignet geeignet eher ungeeignet ungeeignet.

Ich würde den Schnupperlehrling

sehr gerne gerne eher nicht auf keinen Fall
als Lehrling in unserem Betrieb aufnehmen.

Platz für Anmerkungen:

Datum _____ Unterschrift der Betreuerin/des Betreuers _____

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/>



„Viele unserer Lehrlinge haben unseren Betrieb bereits im letzten Kindergartenjahr zum ersten Mal besucht. Dann gibt es ein Wiedersehen, wenn in der Schule Erntedank gefeiert wird und die Schülerinnen und Schüler einen Tag bei uns verbringen. Die Kinder sehen, wie das Mehl über den Silo in die Backstube kommt und dann ein Teig gemischt wird. Danach dürfen sie selbst Gebäck formen, das wir dann für sie backen.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

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.).
- **Berufsinformationstagen 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

AMS – Service für Unternehmen:

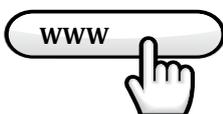
<https://www.ams.at/unternehmen>

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:

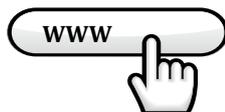
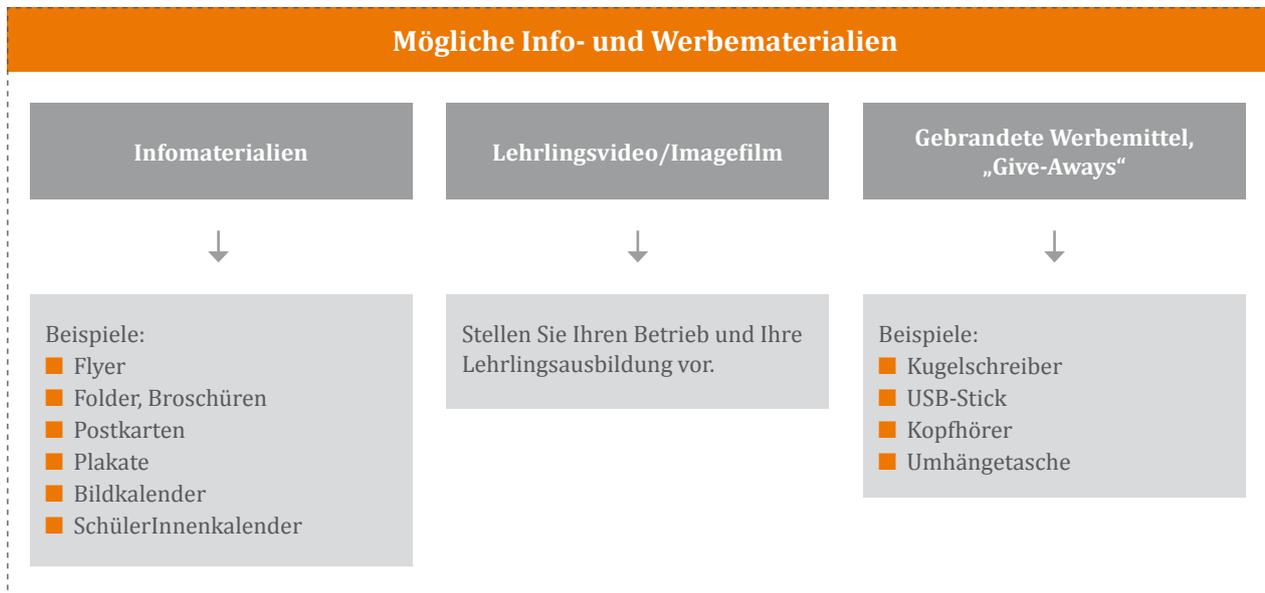
<https://www.qualitaet-lehre.at/ausbilden-im-betrieb/lehrlinge-finden/>

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/>

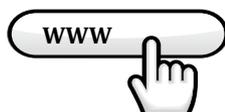
Lehrberufsvideo der Wirtschaftskammer Kärnten: Willst du Bäcker werden? Starte deine Lehre

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

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/>

Videotipp zum Thema „Lehrberuf Bäckerin bzw. Bäcker“:

Was machst du als Bäckerlehrling? Warum hast du dich für diesen Beruf entschieden?

Was fällt dir als Erstes ein, wenn du an deinen Lehrbetrieb denkst?

Diese Fragen beantwortet ein Lehrling der Naturbackstube Honeder in einem kurzen Video:

<https://www.youtube.com/watch?v=XqG90U245Xo>





„Wir bewerben offene Lehrstellen auf unserer Website und suchen zusätzlich über Online-Portale nach Lehrlingen. Über Hokify kann man auch direkt Interessenten ansprechen – so können wir auch aktiv auf junge Menschen zugehen und müssen nicht auf Bewerbungen warten.“
Stefan Szihn, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn



Job-Plattform Hokify:
<https://hokify.at/>

c) Positive Medienberichte

Positive Medienberichte steigern den Bekanntheitsgrad Ihres Unternehmens.

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



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

Best Practice

Lehrlinge ansprechen



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

Geeignete Lehrlinge zu finden, stellt für viele Betriebe eine große Herausforderung dar. Die Bäckerei Bruckner GmbH hatte bisher jedoch keine Probleme damit. Herbert Bruckner führt das darauf zurück, dass sich die Lehrlinge im Betrieb wohlfühlen – zuerst müssen sie aber von der Lehrstelle erfahren, um sich bewerben zu können.

Die Bäckerei Bruckner GmbH setzt bei der Lehrlingssuche auf verschiedene Kanäle:

- Auf der **Kremser Lehrstellenbörse** stellt Herr Bruckner sein Unternehmen vor und kommt mit vielen Jugendlichen direkt ins Gespräch.
- Auf **Facebook** postet er Beiträge aus der Backstube und schafft so Aufmerksamkeit für seinen Betrieb. Oftmals sind darauf die Lehrlinge zu sehen, wodurch indirekt oder direkt auf das Angebot einer Lehre hingewiesen wird.
- In Zusammenarbeit mit **lokalen Medien** macht er Werbung für die Lehre in seinem Betrieb. Der Vorteil dabei: Die Einschaltung ist kostenlos, weil die Ausgaben von der Wirtschaftskammer getragen werden.



„Um ein wenig Einblick in den Beruf der Bäckerin oder des Bäckers zu gewähren, posten wir auch immer wieder auf Facebook. Wenn die Krapfensaison beginnt, stellen wir Fotos und Kurzvideos online, die uns bei der Arbeit zeigen. Gleichzeitig machen wir auch darauf aufmerksam, dass wir Lehrlinge aufnehmen.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

Für die Zukunft – für die Region

NÖ Unternehmen setzen auf Lehrlingsausbildung!


**Lehre?
Respekt!**
weil's im Leben Profis braucht.

Gefragtes Handwerk: Ausbildung seit 1901!

Voll Freude und Stolz | Herbert Bruckner, Bäcker mit Leib und Seele, weiß um Bedeutung der Lehre: „Ich nehme mir gerne viel Zeit für unsere Lehrlinge!“

Seit 1901 gibt es die Bäckerei Bruckner in Theiß. Ohne Lehrlinge war sie nie. „Ich habe den Betrieb 1994 übernommen und selbst schon über 30 Nachwuchskräfte ausgebildet“, meint Bäckermeister und Konditor Herbert Bruckner. „Von denen ist keiner durchgefallen.“ Derzeit im 32-köpfigen Team sind Meister Josef Neumaier, fünf Gesellen und vier Lehrlinge.

Bruckner, der Bezirksinnungsmeister und auch Landeslehrlingswart des Bäckerhandwerks ist, weiß um die Bedeutung einer guten Ausbildung: „Wenn es keine Facharbeiter mehr gäbe, würde nur mehr die Industrie überleben!“ Von 31 im Jahr

2002 ist die Zahl der Bäckereien im Bezirk ohnehin auf 19 (!) zusammengeschrunft.

„Handarbeit bei uns besonders wichtig!“

Dem Bäcker mit Leib und Seele, dessen Augen strahlen, wenn er von seiner Arbeit erzählt, ist die Handarbeit wichtig: Teig wirken, Salzstangerl wickeln, Handsemmeln schlagen ... „Es geht vieles maschinell. Aber ich will nicht Teigrezepte an die Maschinen anpassen!“

Die Ausbildung, die man im Hause Bruckner genießt, ist entsprechend intensiv. „Ich nehme mir gerne viel Zeit für unsere

Lehrlinge, die nach dem Abschluss auch bei anderen Betrieben in der Region gefragt sind.“

Bei der Suche nützt Bruckner Lehrlingsbörse, Inserate, die eigene Homepage und Facebook. Auf ein dreitägiges Schnuppern folgt ein Gespräch mit Lehrling und Eltern, nach einer 14-tägigen Überlegungsfrist ein weiteres dreitägiges Mitarbeiten. Danach wird entschieden.

Das Angebot an Lehrlingen sei von Jahr zu Jahr verschieden. „Aktuell ist die Lage sehr positiv“, so Bruckner, wenngleich man wegen eines kurzfristigen Ausfalls noch kurzfristig einen Lehrling aufnehmen würde.

Entgeltliche Kooperation

STATEMENT



Thomas Hagmann,
WKNÖ,
Bezirksstellenobmann Krens

Die Berufs-Weltmeisterschaften WorldSkills 2019 im russischen Kazan haben es erneut bestätigt: Unsere jungen Fachkräfte sind Weltklasse. Mit sechs Gold- und fünf Silbermedaillen, dazu einmal Bronze und 17 Medallionen für Excellence ist Österreich die Nummer 1 in der Europäischen Union. Diese Leistung unserer jungen Fachkräfte kann gar nicht hoch genug geschätzt werden – ebenso wie das Top-Niveau, das ihnen in der Praxis in unseren Unternehmen vorgelebt wird.

STATEMENT



Lena Maglock (18),
Hadersdorf,
Bäckerlehrling,
zweites Lehrjahr

Fürs Backen habe ich mich schon immer interessiert und viel Zeit mit meiner Oma dabei verbracht. Es hat mir auch immer getaugt, etwas Handwerkliches zu machen. Nach der Schule für Sozialberufe habe ich beim Schnuppern in der Bäckerei Bruckner gleich voll anpacken dürfen. Ich werde meine Lehre fertig machen und vielleicht auch die Konditorausbildung.



Über Lehrlinge, die stolz auf die Produkte sind, an denen sie mitgearbeitet haben, freut man sich in der Bäckerei Bruckner in Theiß: Firmenchef Herbert Bruckner (Mitte) bildet derzeit mit seinem Team Christian Markel, Christoph Harauer, Lena Maglock und Celine Wallner (von links) aus.

Fotos: Martin Kalchhhauser (2), WKNÖ

Kontakt

Bäckerei Bruckner GesmbH
Untere Hauptstraße 15
3494 Theiß
☎ 02735/8231 (Fax: DW 4)
baeckerei.bruckner@aon.at
www.brucknerbrot.at

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

„Höflichkeit, Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit sind für uns wichtige Kriterien bei der Lehrlingsauswahl. Wir führen mit Interessenten zuerst ein Gespräch und vereinbaren dann einen dreitägigen Schnuppertermin, bei dem wir feststellen, ob die bzw. der Jugendliche für die Lehre geeignet ist. Danach führe ich ein Gespräch mit ihnen, bei dem auch die Eltern dabei sind. Ich frage, wie es ihnen gefallen hat und gebe ihnen dann drei bis vier Wochen Zeit, darüber nachzudenken, ob sie wirklich Bäckerin oder Bäcker werden wollen. Wenn ja, vereinbaren wir nochmal drei Schnuppertage. Ich möchte, dass sich die Jugendlichen diese Entscheidung gut überlegen, deshalb gebe ich ihnen erst nach der Absolvierung der Nachdenkphase und der zweiten Schnuppertage die Zusage.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

„Unser Aufnahmeverfahren ist in vier Stufen gegliedert. Wir beginnen mit einer Betriebsvorstellung, darauf folgt eine Betriebsbesichtigung. Bei der dritten Stufe gibt es drei Stationen, bei denen wir folgende Schwerpunkte setzen: allgemeiner, persönlicher und fachlicher Teil. Zum Abschluss gibt es einen schriftlichen Test. So können wir uns ein umfassendes Bild von unseren Bewerbern machen.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

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 36).

Haben Sie Interesse?

Für ausführlichere Informationen kontaktieren Sie bitte das AMS.

Ihr Betrieb nimmt einen Lehrling auf

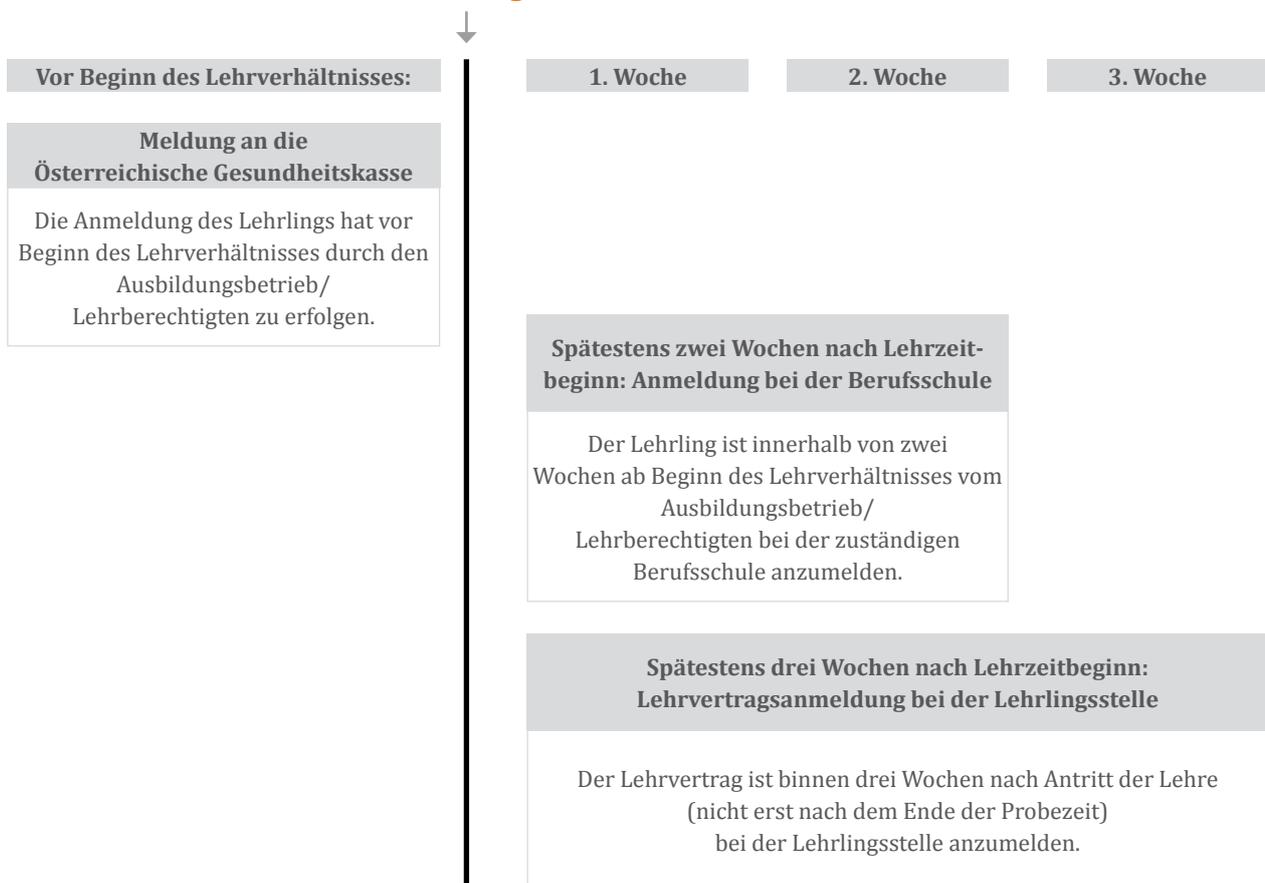
1. Lehrvertrag und Anmeldefristen

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

Zusatzkollektivvertrag für Jugendliche im Bäckergewerbe:

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 38.

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

Informationen zur vorzeitigen Auflösung des Lehrverhältnisses:

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

Der Lehrvertrag bei Lehre mit Matura:

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



© 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 WKÖ.
- 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:

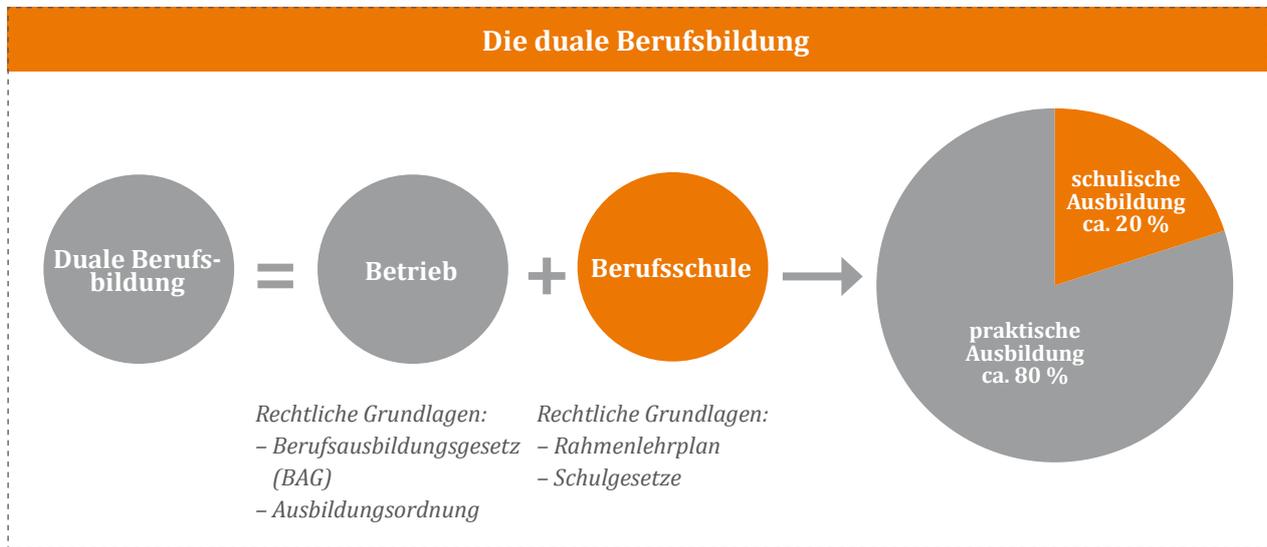
<https://bildungsfoerderung.bic.at/>



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 46.

2. Rechtliche Grundlagen für die betriebliche Ausbildung

Berufs- ausbildungs- gesetz (BAG)

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

Lehrberufsliste

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

Ausbildungs- ordnung

Für jeden Lehrberuf, wie auch für den Lehrberuf Bäckerei, 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.

AUS DER PRAXIS

„Einmal pro Monat fahren wir mit einer kleinen Gruppe unserer Lehrlinge zu unserer Tochterfirma, die sich dadurch auszeichnet, dass sie eine reine Handwerksbäckerei ist. Unsere Lehrlinge dürfen an diesem gesamten Arbeitstag mitarbeiten. So lernen die Lehrlinge das Handwerk von einer ganz anderen Seite kennen. Damit haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

WWW

Lehrberufsliste (inkl. Ausbildungsordnung und Prüfungsordnung):

https://lehrberufsliste.bic.at/index.php?beruf=baeckerei_lehrberuf&id=165&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">- Wer ist am ersten Tag für den Lehrling verantwortlich?- Was soll dem Lehrling gezeigt bzw. übergeben werden?- Welche Aufgaben/Übungen zur Arbeitseinführung bekommt der Lehrling am ersten Tag?
+	
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 40.

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 76.

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



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	✓
Begrüßung des Lehrlings 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"/>
Betriebsführung/Räumlichkeiten zeigen 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"/>
Vorstellen im Team Stellen Sie dem Lehrling alle für ihn wichtigen MitarbeiterInnen vor. Stellen Sie sicher, dass der Lehrling weiß, wer seine AnsprechpartnerInnen sind.		<input type="radio"/>
Einführung in die Lehrlingsausbildung Besprechen Sie den Ablauf der Lehrlingsausbildung und die wichtigsten Punkte der betriebsinternen Regelungen (Hausordnung, Pausen, Mittagessen etc.).		<input type="radio"/>
Einführung in den Arbeitsplatz und erste berufliche Tätigkeiten 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"/>
Abschluss: Nachbesprechung und Ausblick 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 Lehrgangsunterricht umgestellt und damit sehr gute Erfahrungen gemacht.“

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

2. Arbeitszeitregelungen in Verbindung mit der Berufsschule

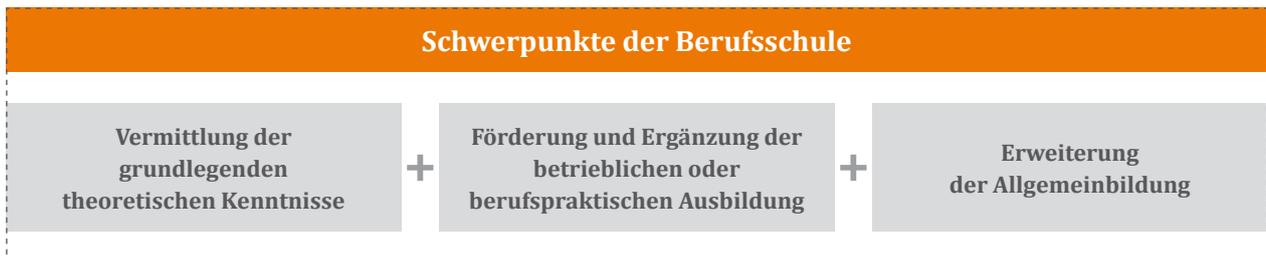
Ihrem Lehrling ist zur Erfüllung der Berufsschulpflicht die erforderliche Zeit freizugeben. Die Unterrichtszeit in der Berufsschule ist auf die Dauer der wöchentlichen Arbeitszeit anzurechnen.

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

AUS DER PRAXIS

Auf der Plattform für Vorarlberger Bäckerlehrlinge werden von Zeit zu Zeit Wettbewerbe für Bäckerlehrlinge durchgeführt. Einmal war die Wettbewerbsaufgabe ‚Wer bringt die meisten Beiträge zum Thema Backen?‘. Die Schülerinnen und Schüler der Berufsschulen durften Fotos von ihren praktischen Bäckerarbeiten posten. Der erste Preis für die meist geposteten Fotos war ein Warengutschein im Wert von 500 Euro für das Einkaufszentrum Messepark. Mein Lehrling hat dabei den zweiten Platz erzielt. Auf dieses Ergebnis sind unser Lehrling und ich sehr stolz und das Mitmachen hat auch die Freude im Umgang mit neuen Medien gefördert.

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

WWW

Plattform der Vorarlberger Bäckerlehrlinge

<https://frischbacha.at/>

AUS DER PRAXIS

„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-lehrlinge.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
AUSBILDER/IN		
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"/>
DIE LEHRLINGSSUCHE - DAS INTERESSE AM LEHRBETRIEB WECKEN		
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"/>
LEHRLINGSAUSWAHL		
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"/>
DER OPTIMALE START IN DIE AUSBILDUNG		
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"/>
AUSBILDUNG IN BETRIEB UND SCHULE		
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
AUSBILDUNG GESTALTEN		
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"/>
RICHTIGER UMGANG MIT DEM LEHRLING		
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"/>
KOOPERATION MACHT STARK		
Exkursionen in andere Betriebe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Durchführung gemeinsamer Projekte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(AUS)BILDUNG ÜBER DAS BERUFSBILD HINAUS		
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"/>
ERFOLGSMESSUNG		
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"/>
QUALITÄTSSIEGEL FÜR DIE LEHRE		
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

55

1 Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld

<input type="checkbox"/> Branche	58
<input type="checkbox"/> Lehrbetrieb	59
<input type="checkbox"/> Aufbau- und Ablauforganisation	60
<input type="checkbox"/> Kommunikation	62
<input type="checkbox"/> Kundenorientiertes Agieren	69
<input type="checkbox"/> Ausbildung und Weiterbildungsmöglichkeiten	71
<input type="checkbox"/> Rechte & Pflichten	74
<input type="checkbox"/> Aufgabenbearbeitung	77
<input type="checkbox"/> Wirtschaftlichkeit und Qualitätsorientierung	79

2 Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten

<input type="checkbox"/> Gesundheitsschutz & Arbeitssicherheit	81
<input type="checkbox"/> Hygiene	84
<input type="checkbox"/> Umweltschutz	85

3 Arbeitsvorbereitung

<input type="checkbox"/> Bestellungen und Warenannahme	87
<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	99
<input type="checkbox"/> Maschinelles und händisches Formen	101
<input type="checkbox"/> Durchführung von Backprozessen	103
<input type="checkbox"/> Fertigstellung und Beurteilung von Backerzeugnissen	104
<input type="checkbox"/> Verpackung, Lagerung und Haltbarmachung	107

Tool 2 dieses Ausbildungsleitfadens gliedert sich in vier Ausbildungsbereiche:

1 Arbeiten im betrieblichen und beruflichen Umfeld	Seite 56
2 Sicheres, hygienisches und nachhaltiges Arbeiten	Seite 80
3 Arbeitsvorbereitung	Seite 86
4 Herstellung von Backerzeugnissen	Seite 92

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

Dieses Ausbildungsziel bezieht sich auf folgende Berufsbildposition: 2

→ **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 Bäckerei-Ausbildungsordnung.

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
→ Seite 58	... wesentliche Merkmale der Branche darstellen.		
	Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen		
→ Seite 59	... das Leistungsspektrum und wichtige Eckdaten seines Lehrbetriebs darstellen.		
	betriebliches Leistungsangebot beschreiben		
	Struktur des Lehrbetriebs kennen		
			Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen
→ Seite 60	... innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.		
	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 62	... zielgruppengerichtete Gespräche mit dem/der AusbilderIn, dem/der Vorgesetzten, den KollegInnen, den Lieferanten etc. führen.		
	im Beruf angebrachte verbale und nonverbale Kommunikationsformen einsetzen		
	mit GesprächspartnerInnen zielgruppenorientiert kommunizieren		
	Fachausdrücke verwenden		
→ Seite 69	... kundenorientiert agieren.		
	Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung erfüllen		
			in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent umgehen und kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen finden
→ Seite 71	... Ziel und Inhalt seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.		
	Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären		
	Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären		
			Weiterbildungsangebote kennen
→ Seite 74	... auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.		
	Rechte und Pflichten als Lehrling kennen		
	Arbeitsgrundsätze einhalten		
	nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten		



	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
→ Seite 77	... seine Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.		
	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	
→ Seite 79	... wirtschaftlich und qualitätsorientiert arbeiten.		
	Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens berücksichtigen		
	qualitätssichernde Maßnahmen durchführen		



Ihr Lehrling kann wesentliche Merkmale der Branche darstellen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann die Position des Lehrbetriebs in der Backbranche darstellen.		
<i>z. B.</i> – Welche Betriebsgrößen gibt es in der Branche? – Welche Ausbildungsmöglichkeiten gibt es?	<i>z. B.</i> – 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 40.



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

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kann das betriebliche Leistungsangebot beschreiben.		
<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>	
Ihr Lehrling kennt die Struktur des Lehrbetriebs.		
<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>	
		Ihr Lehrling kann Faktoren erklären, welche die betriebliche Leistung beeinflussen.
		<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?

AUS DER PRAXIS

„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

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

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

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

„Wir haben für jede Person, die neu in unseren Betrieb kommt eine Patin oder einen Paten. Sie führen die neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter durch den Betrieb, zeigen ihnen, wo sie sich umziehen können, wo sie Getränke bekommen und wie das mit der Jause funktioniert.“

Reinhard Honeder, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube GmbH

„Die Lehrlinge des 3. Lehrjahrs übernehmen in der betriebseigenen Lehrwerkstatt abwechselnd die Rolle des Backstubenleiters, Mischers, Tafelarbeiters und Ofenmitarbeiters. Sie erhalten von uns die zu erledigenden Tagesaufgaben und sind für die Umsetzung selbstständig verantwortlich. So lernen sie in einem sicheren Rahmen selbstständig zu arbeiten, sich zu organisieren, Verantwortung für die entsprechende Rolle zu übernehmen und werden auf ihre Gesellenzeit vorbereitet.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

Best Practice

Lehrlings-Action-Tag



Dieses Best-Practice-Beispiel wurde uns zur Verfügung gestellt von: **BROT MIT WURZELN.**

In der Naturbackstube Honeder können Lehrlinge sowohl den Beruf der Bäckerin bzw. des Bäckers lernen als auch die Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bzw. zum Einzelhandelskaufmann sowie zur Bürokauffrau bzw. zum Bürokaufmann machen. Damit sich die Lehrlinge besser kennenlernen, veranstaltet das Unternehmen jedes Jahr einen Lehrlings-Action-Tag.

Im Vordergrund steht die gemeinsame Aktivität, bei der die Lehrlinge durchaus vor Herausforderungen gestellt werden. So konnten sie zum Beispiel Bogenschießen lernen oder mussten aus einem Hidden Room entkommen. Um seine Lehrlinge besser kennenzulernen, ist Reinhard Honeder beim Lehrlings-Action-Tag mit an Bord und stellt sich denselben Aufgaben wie die Jugendlichen.

Aktivitäten, die vom täglichen Ablauf abweichen, brauchen Energie. Ziel des Events ist es, die Lehrlinge stärker zu machen und ihnen zu zeigen, dass jede Person andere Stärken und Schwächen hat.



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

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

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.3, 4.4, 39., 42.

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

„Wir benutzen als Kommunikationsmittel auch ein Intra-tool für Bäckerinnen und Bäcker. Das ist eine Ideenbörse, in die Vorschläge und Wünsche von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Lehrlingen sowie auch von Kundinnen und Kunden hineingestellt werden können und laufend von uns bearbeitet werden. Zu den Ideen geben wir immer Feedback. Für angenommene Vorschläge erhalten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen Bonus von 10 Euro.“

Reinhard Honeder, Geschäftsführer, Honeder Naturbackstube 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 Meisterin bzw. 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:

Wann?	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.
Wo?	Suchen Sie einen möglichst neutralen Ort aus, an dem sich alle wohlfühlen, z. B. einen Aufenthaltsraum.
Wer?	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.
Was?	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.
Wie?	Schützen Sie Raum und Zeit des Gesprächs: Verhindern Sie Störungen , z. B. durch ein Türschild. Ich-Botschaften 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">■ Beispiel für eine Du-Botschaft: „Du erzählst Blödsinn!“■ Beispiel für die ersetzende Ich-Botschaft: „Ich verstehe nicht, was du damit meinst.“ Ich-Botschaften können in Konfliktsituationen Wertvolles beitragen: <ul style="list-style-type: none">■ Der Empfänger erfährt etwas über die tatsächlichen Bedürfnisse und Gefühle des Senders.■ Der Empfänger muss sich nicht verteidigen, weil er nicht angegriffen wird.■ Eine Diskussion darüber, wer Recht hat, wird vermieden.
Warum?	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 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.

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>								

Ihr Lehrling kann kundenorientiert agieren.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling erfüllt seine Aufgaben unter Beachtung der Kundenorientierung.		
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.)	
	Ihr Lehrling geht in unterschiedlichen Kundensituationen kompetent um und findet kunden- sowie betriebsoptimierte Lösungen.	
	z. B. – Kommunikationsregeln anwenden – Wie werden Reklamationen bearbeitet? – Kundenorientierung berücksichtigen	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.4, 4.6, 39., 40., 42.

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.



„Die Vorarlberger Berufsschule kooperiert mit der Berufsschule in Oldenburg (Deutschland) im Rahmen eines Austauschprogrammes für Lehrlinge. Von unserem Betrieb fahren zwei oder drei Lehrlinge nach Bremerhaven und arbeiten dort drei Wochen in einem Bäckereibetrieb. Zu einem späteren Zeitpunkt kommen dann Lehrlinge aus dem deutschen Betrieb zu uns. Durch das Auslandspraktikum eignen sich die Lehrlinge zusätzliches fachliches Know-how an und werden viel eigenständiger.“

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

„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
Ihr Lehrling kann den Ablauf der Ausbildung im Betrieb erklären.		
z. B. – Inhalte und Ausbildungsfortschritte auf Basis des Berufsbilds – Bestimmungen zum Lehrverhältnis und Lehrvertrag	z. B. Anforderungen der Lehrabschlussprüfung	z. B. Anforderungen an eine zukünftige Fachkraft
Ihr Lehrling kann Grundlagen der Lehrlingsausbildung erklären.		
z. B. – 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		
	Ihr Lehrling kennt Weiterbildungsangebote.	
	z. B. – die Notwendigkeit der lebenslangen Weiterbildung erkennen – mit konkreten Weiterbildungsangeboten auseinandersetzen (fachliche Weiterbildungen im Berufsfeld, innerbetriebliche Weiterbildungsprogramme, Lehre mit Matura, Umstieg in den Lehrberuf Backtechnologie etc.)	

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 4.1, 4.3, 44.



„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

„Das Wesentliche ist, dass ich Freude an meinem Beruf habe, sonst kann ich den Lehrlingen die entsprechenden Kompetenzen nicht nachhaltig vermitteln.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG



„Speziell in diesem Beruf darf man nach der LAP nicht stehenbleiben. Die eingesetzten Maschinen und Geräte, Anforderungen an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Kundenwünsche sind einem stetigen Wandel unterworfen. Daher ist es besonders wichtig, sich über das Berufsbild bzw. den schulischen Lehrplan hinaus weiterzubilden. Von einer Bäckerin bzw. einem Bäcker wird mehr erwartet als hochwertige Backwaren zu erzeugen. Persönliche Kreativität und fundiertes Fachwissen sind gute Voraussetzungen erfolgreiche und gefragte Bäckerinnen und Bäcker zu werden.“

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

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 Bäckerei:

https://www.ris.bka.gv.at/Dokumente/BgblAuth/BGBLA_2019_II_187/BGBLA_2019_II_187.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 36.



Förderungen für Lehrlinge mit Lernschwierigkeiten:

https://www.wko.at/service/bildung-lehre/Merkblatt_-_Massnahmen_fuer_Lehrlinge_mit_Lernschwierigkeit.html

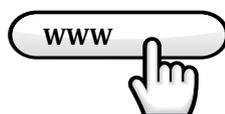
- Sprechen Sie mit Ihren Lehrlingen über Weiterbildungsmöglichkeiten während der Lehre (z. B. Lehre mit Matura) und Karrieremöglichkeiten im Anschluss an die Lehrlingsausbildung. Zeigen Sie anhand von Beispielen aus Ihrem Betrieb, welche beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten es nach der Lehre gibt. Mehr dazu finden Sie in Tool 4 des Ausbildungsleitfadens ab Seite 123.
- 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 Bäckerei

Ihr Lehrling kann ...	1. Lj.	2. Lj.	3. Lj.
... Arbeitsmittel handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und kennt deren Aufbau und Funktion.	✓	✓	✓
die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen.			
Arbeitsmittel reinigen und pflegen sowie vorbereiten.			



Hilfreiche Dokumente und Tipps für die Lehrlingssuche, die Ausbildung, den richtigen Umgang mit Lehrlingen und die Ausbildungsdokumentation „Bäckerei“:

<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

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
Ihr Lehrling kennt die gesetzlichen Rechte und Pflichten als Lehrling.		
z. B. – wichtige Regelungen zum Berufsausbildungsgesetz (BAG), Kinder- und Jugendlichenbeschäftigungsgesetz (KJBG), Gleichbehandlungsgesetz (GlBG) sowie des Bäckereiarbeiter/innengesetz (BäckAG) – Datenschutz – Lehrvertrag		
Ihr Lehrling hält Arbeitsgrundsätze ein.		
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)		
Ihr Lehrling verhält sich nach den innerbetrieblichen Regelungen.		
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, 48., 49.



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

„Wir bringen unseren Lehrlingen das unverzügliche Melden bei Nichterscheinen oder Verspätungen bei, indem wir mit ihnen die Konsequenzen reflektieren. Zusätzlich vermittele ich ihnen, dass sie wichtig sind und zum Team gehören.“

Walter Lindner, ehemaliger Ausbilder, Bäckerei Schrott

Ausbildungstipps

- Besprechen Sie die **Rechte und Pflichten** eines Lehrlings zu Beginn der Ausbildung. Diese finden Sie auf Seite 76.
- 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



© shutterstock.com/wavebreakmedia

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		
<p>Ihr Lehrling kennt die Bedeutung der Arbeitsplanung und Arbeitsvorbereitung.</p> <p><i>z. B. Vorgehensweise Arbeitsvorbereitung und Arbeitsplanung kennen</i></p>	<p>Ihr Lehrling führt die Arbeitsplanung durch.</p> <p><i>Dazu zählen lt. Berufsbild das Festlegen von</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsschritten - Arbeitsmitteln - Arbeitsmethoden <p><i>Weiteres z. B.:</i> <i>Bestandteile der Arbeitsplanung kennen (Personaleinsatzplanung, Beschaffungsplanung etc.)</i></p>			
	<p>Ihr Lehrling schätzt den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben ab und führt diese zeitgerecht durch.</p> <p><i>z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Unterteilung der Aufgaben in Arbeitseinheiten und Abschätzung der Dauer dieser Einheiten - Aufgaben selbst organisieren und nach Prioritäten reihen - Instrumente der Arbeitsplanung (wie Aufstellung eines Ablaufplans) - Abhängigkeiten von vor- und nachgelagerten Stellen 			
	<p>Ihr Lehrling kann sich auf wechselnde Situationen einstellen und reagiert auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><i>Dazu zählen laut Berufsbild</i> <i>z. B. Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren</i> <i>Weiteres, wie z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten - Vorgehensweise bei geänderten Herausforderungen anpassen </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><i>Dazu zählen laut Berufsbild z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lösungsstrategien entwickeln - Entscheidungen treffen </td> </tr> </table>		<p><i>Dazu zählen laut Berufsbild</i> <i>z. B. Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren</i> <i>Weiteres, wie z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten - Vorgehensweise bei geänderten Herausforderungen anpassen 	<p><i>Dazu zählen laut Berufsbild z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lösungsstrategien entwickeln - Entscheidungen treffen
<p><i>Dazu zählen laut Berufsbild</i> <i>z. B. Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren</i> <i>Weiteres, wie z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - in unterschiedlich zusammengesetzten Teams arbeiten - Vorgehensweise bei geänderten Herausforderungen anpassen 	<p><i>Dazu zählen laut Berufsbild z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lösungsstrategien entwickeln - Entscheidungen treffen 			
	<p>Ihr Lehrling entwickelt Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen und trifft Entscheidungen im vorgegebenen betrieblichen Rahmen.</p> <p><i>z. B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - sich zur Aufgabenbearbeitung notwendige Informationen selbstständig beschaffen - in herausfordernden Situationen (wie Konfliktsituationen) konstruktiv handeln bzw. entscheiden, wann jemand zur Hilfe hinzugezogen wird 			

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



„Es ist zum eigenen Vorteil, die Lehrlinge gut auszubilden. Je mehr man in die Ausbildung investiert, desto schneller können die Jugendlichen selbstständig arbeiten. Nach 2,5 Jahren kann ich den Lehrlingen bereits ausgewählte Aufgaben von jungen Gesellinnen bzw. Gesellen übertragen.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

„Um die Motivation der Lehrlinge hoch zu halten, lasse ich die Lehrlinge so oft wie möglich etwas selbst machen. Dafür suche ich mir eine Aufgabe aus, von der ich weiß, dass sie ihnen Freude macht.“

Walter Lindner, ehemaliger Ausbilder, Bäckerei Schrott

„Das Arbeitstempo ist bei uns im Beruf sehr wichtig, da Teige innerhalb einer gewissen Zeit verarbeitet und Produkte für die Auslieferung bzw. den Verkauf fertig sein müssen. Wir vermitteln den Lehrlingen, dass sie sich die Arbeitsschritte überlegen müssen, wann erledigt sein muss, damit die nachgelagerten Arbeiten durchgeführt werden können.“

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

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
Ihr Lehrling berücksichtigt die Grundlagen des wirtschaftlichen Arbeitens.		
Dazu zählen laut Berufsbild Grundkenntnisse von betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		
Ihr Lehrling führt qualitätssichernde Maßnahmen durch.		
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, 39., 41., 42.

AUS DER PRAXIS

„Wenn ein Produkt nicht gelungen ist, weil etwas fehlt, der Ofen zu kalt war oder Ähnliches, berechnen wir anhand des Verkaufspreises den theoretischen Verkaufsentgang. So entwickeln die Lehrlinge ein Gefühl für Beträge und sehen, dass Fehler viel Geld kosten können. Gerne stellen wir den Verdienstentgang mit dem Lehrlingseinkommen in Relation, dann wird es greifbarer. Ein weiterer Lernerfolg stellt sich ein, indem sie unsere Rohstoffe und Produkte verantwortungsvoller und sorgsamer behandeln.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Manchmal ergeben sich in den Gesprächen mit den Lehrlingen Ideen. Wenn jemand ein neues Produkt ausprobieren möchte, fördere ich das. Sieht das Produkt gut aus, geht es direkt in den Verkauf. So sind in unserer Backstube schon neue Kreationen entstanden.“

Josef Schrott, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Die Lehrlinge sind für das Qualitätsmanagement eines gewissen Bereichs zuständig. Zuerst zeigen ihnen die Gesellinnen und Gesellen, worauf sie achten müssen. Nach einer Woche übernehmen die Lehrlinge die Verantwortung. Sie müssen Ware übernehmen, dokumentieren und die Kühlkette prüfen. Danach verstauen sie die Ware im Kühlraum und verpacken sie. Dazu gehört zum Beispiel Apfelspalten aus der Dose zu nehmen, in ein PVC-Gefäß zu füllen, mit Wasser abzudecken und mit Folie zu verschließen.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

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
→ Seite 81	... gesundheitsschonend und sicher arbeiten.		
	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 84	... die betrieblichen und gesetzlichen Hygienestandards und -konzepte anwenden.		
	betriebsspezifischen Maßnahmen zur Personal- und Betriebshygiene (Hygieneverordnung) anwenden		
→ Seite 85	... zum betrieblichen Umweltschutz beitragen.		
	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
Ihr Lehrling hält betriebliche Sicherheitsvorschriften ein.		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild:</p> <ul style="list-style-type: none"> – insbesondere der Brandschutz sowie – sonstige in Betracht kommende Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit <p>Weiteres, wie z. B. Mehlstaubvermeidung</p>		
Ihr Lehrling kann die Aufgaben von im Lehrbetrieb mit Sicherheitsfragen betrauten Personen beschreiben.		
<p>z. B. Aufgaben von</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sicherheitsvertrauenspersonen – Brandschutzbeauftragten 		
Ihr Lehrling wendet die Grundlagen des ergonomischen Arbeitens an.		
<p>Dazu zählt lt. Berufsbild das ergonomische Gestalten des Arbeitsplatzes.</p> <p>Weitere Grundlagen, wie z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> – richtiges Heben und Tragen – richtige Körperhaltung bei stehenden Aufgaben – Einfluss des ergonomischen Arbeitens auf den Erhalt der eigenen Gesundheit (Schutz der Wirbelsäule etc.) 		
Ihr Lehrling erkennt berufsbezogene Gefahren und kann diese vermeiden.		
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> – berufsbezogene Gefahren, wie Sturz- und Brandgefahr, kennen – Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahren setzen (z. B. bei feuchtem Boden Warnschilder aufstellen) – Gefahren bei Hitze- und Kältearbeitsplätzen kennen – persönliche Schutzausrüstung (PSA) tragen 		
Ihr Lehrling verhält sich im Notfall richtig.		
<p>z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> – bei Unfällen und Verletzungen: geeignete Erste-Hilfe-Maßnahmen ergreifen (grundlegende Erstversorgung bei Arbeitsunfällen leisten; Personen, die Erste Hilfe leisten können, verständigen) – bei Brand: Kennen der Fluchtwege; Wissen, wo der Feuerlöscher ist; Notausgänge, Löschdecke verwenden, Fluchtwege und Sammelpunkte kennen – Ruhe bewahren – sich und andere in Sicherheit bringen – Notruf tätigen 		
Ihr Lehrling kennt branchenspezifische Rechtsvorschriften.		
<p>Dazu zählen lt. Berufsbild die branchenspezifischen Rechtsvorschriften, insbesondere Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV).</p> <p>Weitere wichtige Bestimmungen aus</p> <ul style="list-style-type: none"> – dem Allgemeinen Lebensmittelrecht (LMSVG) – der Hygieneverordnung (HACCP) – der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung – der Allergeninformationsverordnung – dem Österreichischen Lebensmittelbuch (Codex B18, B34 etc.) 		

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 5., 7., 45., 46.



„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

„Wir schauen uns eine Dokumentation über die Arbeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Marktamtes an. Dabei wird sehr gut dargestellt, was in einzelnen Betrieben bemängelt wurde. Im Anschluss gehen wir in die Backstube und prüfen diese auf mögliche Schwachstellen. So schaffen wir einen sehr effektiven Lerntransfer.“

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

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/>

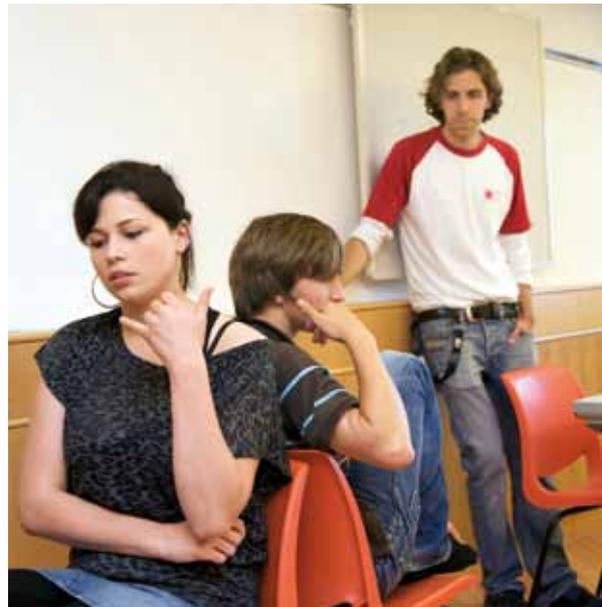
Prävention von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten:

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

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildposition: 8.

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

„In Bezug auf HACCP bin ich als Ausbilder selbst sehr gefragt, da ich als Vorbild für die Lehrlinge fungiere. Sie übernehmen meine Verhaltensweisen und verhalten sich ebenso wie ich. Betrete ich die Backstube und wasche mir nicht sofort die Hände, dann darf ich mich nicht wundern, wenn die Lehrlinge es mit der persönlichen Hygiene auch nicht so ernst nehmen.“

Franz Schinwald, Ausbilder, Jugend am Werk Bildungs:Raum 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
Ihr Lehrling arbeitet nachhaltig im Sinne der Schonung von Ressourcen und Umwelt.		
z. B. – mögliche weitere Umweltschutzmaßnahmen gemeinsam überlegen – ressourcenschonend mit Arbeitsmaterialien umgehen – Energie (Strom, Gas etc.) angemessen einsetzen		
Ihr Lehrling trennt und verwertet Reststoffe bzw. entsorgt Abfall fachgerecht.		
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: 47.



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

„Als Ausbilder haben wir eine oft unterschätzte Vorbildfunktion. Auch ich bücke mich und hebe etwas vom Boden auf, das da nicht hingehört. Mache ich das nicht, sondern gehe daran vorbei, so lebe ich das gewünschte Verhalten nicht vor und kann es auch nicht von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verlangen. Lehrlingsausbildung findet nicht nur inhaltlich, sondern auch im sozialen Bereich statt.“

Ralph Fuhlhage, Betriebsleiter, Ankerbrot GmbH & Co KG

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
→ Seite 87	Bestellungen und die Warenannahme durchführen.		
	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	
→ Seite 89	Arbeitsmittel (Werkzeuge, Geräte, Maschinen etc.) handhaben, instand halten, reinigen, pflegen, vorbereiten und kennt deren Aufbau und Funktion		
	die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen		
	Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) reinigen, pflegen und vorbereiten		



Ihr Lehrling kann Bestellungen und die Warenannahme durchführen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling kennt Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate für die Herstellung von Backerzeugnissen sowie Betriebsmittel. 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		
	Ihr Lehrling kennt die Grundlagen der betrieblichen Beschaffung von Roh- und Hilfsstoffen. 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
	Ihr Lehrling arbeitet bei der Bedarfsermittlung von Roh- und Hilfsstoffen mit. 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?	
	Ihr Lehrling bestellt Roh- und Hilfsstoffe. 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
Ihr Lehrling nimmt Roh- und Hilfsstoffe an und lagert diese.		
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.)

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 12., 13., 14., 15., 16., 43.

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.



AUS DER PRAXIS

„Wenn die Lehrlinge am Vormittag Knödelbrot abfüllen und ins Lager räumen, sind sie für die damit verbundenen Aufgaben verantwortlich. Dazu gehört die Kontrolle, ob noch ausreichend Verpackungsmaterial zur Verfügung steht. Wir haben in der Regel eine Woche Lieferzeit und sie müssen rechtzeitig Bescheid geben, wenn wir Material bestellen müssen. Einem Lehrling sind zweimal die Knödelbrotsäcke ausgegangen und es war ihm sehr unangenehm – aber aus Fehlern lernt man und dieser Fehler passiert ihm auch nicht mehr.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Wir bekommen einmal in der Woche die Rohstofflieferung. Unsere Lehrlinge kontrollieren, ob die Waren in Ordnung sind. Ist ein Rohstoff mal nicht in Ordnung, so meldet der Lehrling es dem Vorgesetzten.“

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

„Holt unser Lehrling Rohstoffe aus dem Lager, achtet er darauf, ob nach der Entnahme noch ausreichend von dem Rohstoff vorhanden ist. Wir haben eine Liste aufgehängt, in der unser Lehrling eintragen kann, wenn es das letzte Gebinde oder die letzte Einheit ist. Falls das zutrifft, trägt er die Rohstoffbezeichnung in die Liste ein, damit sie wieder nachbestellt werden kann. Die Bestellung wird von mir selbst gemacht.“

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz

„Durch die Mitarbeit bei der Inventur lernen unsere Lehrlinge die Rohstoffe sehr genau kennen. Sie arbeiten eine Liste von Rohstoffen ab und führen dabei auch Qualitätskontrollen durch. So achten sie etwa darauf, ob das Haltbarkeitsdatum überschritten ist und ob die Rohstoffe originalverpackt sind.“

Stefan Szihn, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

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

Ihr Lehrling kann die in der Bäckerei eingesetzten Arbeitsmittel handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen.

Dazu zählen lt. Berufsbild:

- Aufbau und Funktion der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen, wie z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen kennen
- eingesetzte Werkzeuge, Vorrichtungen, Einrichtungen und Arbeitsbehelfe handhaben und einfache unterwiesene Wartungsarbeiten durchführen

Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling Folgendes berücksichtigt:

- Sicherheitsvorschriften beachten
- betriebsspezifische Hard- und Software einsetzen
- Betriebsanleitungen lesen
- mit Geräten richtig umgehen (Gerätestecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen)
- regelmäßige Kontrolle, ob Gerät etc. beschädigt sind (Sichtkontrolle, ob Kabel gebrochen ist etc.)
- Arbeitsutensilien rezeptbezogen vorbereiten und fachgerecht anwenden (Wann wird ein Knehtaken, Flachrührer, Schneebesen etc. verwendet?)

Ihr Lehrling reinigt und pflegt Arbeitsmittel (Geräte, Apparate, Maschinen) und bereitet diese vor.

Dazu zählt lt. Berufsbild:

- z. B. Waagen, Knetmaschinen, Rührmaschinen, Schleifmaschinen, Backöfen, Backgeräte, Dampfkammern, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen
- einfache Ablaufstörungen im Produktionsprozess erkennen und beheben

Weiteres, wie z. B.

- Reinigungspläne anwenden
- geeignete Reinigungs- und Pflegemittel auswählen

Diese Ausbildungsziele beziehen sich auf folgende Berufsbildpositionen: 9., 10., 11., 43.

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.



„Den richtigen Umgang mit unseren Maschinen erlernen unsere Lehrlinge Schritt für Schritt. An ihrem ersten Tag machen wir selbstverständlich eine Führung durch die Produktion und zeigen ihnen alle Maschinen. Dabei erkläre ich ihnen, was man mit den einzelnen Geräten alles machen kann. Unsere betriebsinterne Lehrwerkstatt ist mit kleineren Maschinen ausgestattet, die am ersten Tag ebenfalls vorgestellt werden. Bevor die Lehrlinge mit den jeweiligen Maschinen arbeiten, erhalten sie eine Unterweisung, in der wir auch auf die möglichen Gefahren aufmerksam machen. Danach zeigen wir ihnen die richtige Handhabung und im letzten Schritt arbeiten sie unter Aufsicht damit. Durch das tatsächliche Arbeiten mit den Maschinen lernen sie am besten.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Wenn die Lehrlinge zum ersten Mal an einer Maschine arbeiten, erklären wir ihnen die Sicherheitsvorschriften. Wir zeigen ihnen, wo sie nicht hingreifen dürfen und welche Sicherheitseinrichtungen die Maschine hat. Manche Maschinen bleiben zum Beispiel stehen, wenn man den Deckel aufhebt. Im Betrieb verknüpfen sie die Informationen aus der Schule mit der Praxis.“

Josef Schrott, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Wir machen den Lehrlingen bewusst, dass sie sehr sorgfältig mit den Maschinen umgehen müssen. Diese werden in Kleinserien erzeugt oder sind Einzelanfertigungen, die viel Geld kosten.“

Josef Schrott, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott



© shutterstock.com/wavebreakmedia



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

Arbeitsinspektorat: 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
→ Seite 93	... Zutaten für die Herstellung von Backerzeugnissen vorbereiten.		
	Rezepturen kennen		
	berufsspezifische Berechnungen durchführen		
	für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe auswählen		
	Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate abmessen und abwägen sowie vorbehandeln		
→ Seite 99	... Teige und Massen zubereiten.		
	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		
→ Seite 101	... maschinell und händisch formen und Teige und Massen in Behältnisse füllen.		
	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		
→ Seite 103	... Backprozesse (unter Maschineneinsatz) durchführen.		
	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		
→ Seite 104	... Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.		
	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		
→ Seite 107	... Backerzeugnisse verpacken, lagern und haltbarmachen.		
	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
Ihr Lehrling kennt Rezepturen. z. B. – wissen, wo die Rezeptkartei ist – Aufbau der Rezeptkartei kennen – Arbeitsschritte aus Rezepten herauslesen		
Ihr Lehrling führt berufsspezifische Berechnungen durch. Dazu zählen laut Berufsbild z. B. – Rezepturberechnungen – Berechnungen von Mischungsanteilen		
	Ihr Lehrling wählt für die Herstellung der Backerzeugnisse geeignete Roh- und Hilfsstoffe aus. 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	
Ihr Lehrling misst Roh-, Hilfsstoffe und Halbfabrikate ab, wiegt sie ab und behandelt sie vor. 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.



„Um sich alle Zutaten für ein Produkt zu merken, verwenden wir folgende Eselsbrücke: Die Lehrlinge sollen die Rohstoffe für ein Produkt vorbereiten und das Mehl zuerst in den Kessel geben. Die restlichen Zutaten werden kreisförmig um das Mehl gelegt. Jede Zutat hat somit einen fixen Platz und dieses Bild sollen sich die Lehrlinge einprägen. So können sich die Lehrlinge eine visuelle Eselsbrücke bauen.“

Ralph Fuhlhage, Betriebsleiter, Ankerbrot GmbH & Co KG

„Ich lasse unsere Lehrlinge sehr gerne selbstständig arbeiten und beobachte sie dabei. Bemerke ich, dass sie zum Beispiel eine Zutat vergessen haben, komme ich wie zufällig vorbei und frage sie, welche Zutaten sie bereits in die Mischschüssel gegeben haben. Dann merken sie meist selbst, dass noch etwas fehlt.“

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

„Um den Lehrlingen ein Gefühl für Mengen zu vermitteln, bitte ich sie 10 kg Mehl in einen leeren Kübel zu schaufeln und mir zu sagen, wenn sie fertig sind. Danach wiegen wir den Kübel ab und schauen wieviel Kilogramm tatsächlich im Kübel sind. 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

„Unsere Landesberufsschule hat einen tollen Plan aufgelegt, der beschreibt, was die Lehrlinge in der jeweiligen Klasse können müssen. Ich kenne die Fachlehrerinnen und Fachlehrer sehr gut und versuche, meine Lehrlinge bereits im Vorhinein vorzubereiten. Gemeinsam mit meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern stelle ich den Lehrlingen immer wieder Aufgaben, wie zum Beispiel: ‚Wenn wir 18 Stück auf ein Blech legen, wie viele Bleche brauchen wir für 1800 Stück?‘ Das passiert nebenbei an der Tafel.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Um die Zutaten kennenzulernen, baue ich eine Art Lernstrecke auf. Die erste Station ist, dass die Lehrlinge beim Nachfüllen zusehen. Bei der zweiten Station füllen die Lehrlinge die einzelnen Zutaten selbst nach. Die dritte Station beinhaltet, dass die Lehrlinge Waren selbst übernehmen und wegräumen. Brauchen die Lehrlinge dann Zutaten, wissen sie, um welche es sich handelt und wo sie diese finden.“

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

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)



Best Practice

Monatsthemen



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

„Wir haben eine sogenannte Monatsmappe mit monatlich wechselnden Themen, die von den Lehrlingen bearbeitet werden. So stellen wir sicher, dass sie sich mit den entsprechenden Inhalten intensiv auseinandersetzen. Selbstverständlich bekommen alle Lehrlinge ein individuelles Feedback zu ihren Ausarbeitungen.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

Monatsthemen Fachtheoretische Ausbildung

1. Lehrjahr	
September	Allgemeine Hygienerichtlinien, Sicherheit am Arbeitsplatz
Oktober	Ernährungslehre: Grundlagen der Ernährung, (Zucker, Eiweiß, Fett, Vitamine und ihre Bedeutung in der Ernährung)
November	Getreide: Arten, Anbau, Aufbau (mit schematischer Zeichnung), Zusammensetzung, Lagerung und Verarbeitung
Dezember	Die Vermahlung: detaillierte Aufstellung. Bedeutung der Vermahlung; Was besagt die Mehlmühle und wie wird sie ermittelt?
Jänner	Mehle: Typen, Zusammensetzung, Lagerung, Prüfung (Sinnesproben und wie werden sie ausgeführt)
Februar	Salz: Gewinnung, Einsatz und Wirkung Quellmehle: Arten, Einsatz und Wirkung.
März	Lockerungsmittel: Arten, Einteilung, Anwendung, Aufbau
April	Die Hefe: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung
Mai	Zucker und Zuckerstoffe: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung
Juni	Ei und Eiprodukte, Milch und Milchprodukte: Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung
Juli	Gewürze, Früchte: Einteilung, Arten, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung
August	Fette: Arten, Einteilung, Gewinnung, Aufbau, Verarbeitung, Eigenschaften und Lagerung.

2. Lehrjahr

September	Teigbereitung: Vorbereitung der Rohstoffe, Mischvorgang, Beurteilung, Herführung von Teigen: Arten und Unterteilung, praktische Anwendung.
Oktober	Enzyme und Fermente: Arten, Einteilung, Wirkung. Was ist die alkoholische Gärung? Wie und wodurch wird sie ausgelöst und was passiert dabei?
November	Was ist Sauerteig? Zweck, Wirkung, Lagerung, Was ist ein spontaner Ansatz und wie wird er hergestellt?
Dezember	Beschreibe eine Dreistufenführung (Herstellung und Zweck der einzelnen Stufen). Was ist ein Anstellgut und woher kommt es?
Jänner	Broterzeugung: vom Mischen bis zum Ausbacken. Beschreibe die Vorgangsweise und worauf man achten muss. Wie wird die Gare richtig bestimmt, wann muss ich wie stupfen? usw.
Februar	Was ist die Teigausbeute und welche Bedeutung hat sie für den Bäcker? Wie wird sie berechnet und dargestellt? Welche Möglichkeiten hat der Bäcker um seine TA zu erhöhen? Welche Bedeutung hat die Teigtemperatur auf das Produkt und wie kann der Bäcker das steuern?
März	Quellstück und Brühstück: Herstellung, Unterschiede, Vor- und Nachteile, praktische Anwendung.
April	Plunderteig: Herstellung, Besonderheit, praktische Anwendung
Mai	Blätterteig: Herstellung, Besonderheit, praktische Anwendung, definiere den Unterschied zwischen Plunder und Blätterteig.
Juni	Feine Hefeteige: Produziere 100 Stk. Brioche Kipferl: Rezept, Mischen, Aufarbeitung bis zum Ausbacken.
Juli	Quellmehle: Herstellung, Wirkung, Bedeutung der Quellmehle in der Bäckerei.
August	Backhilfsmittel: Unterteilung, Anwendung und Wirkung.

3. Lehrjahr

September	Welche Arten von Öfen kennen wir und wie unterscheidet man sie? Beschreibe Arbeitsweisen, Vor- und Nachteile der einzelnen Arten.
Oktober	Erzeuge 500 Stk. Kaisersemmeln. Rezept, Mischen, Aufarbeitung bis zum Ausbacken.
November	Welche Arten von Knetmaschinen kennen wir und wie unterscheidet man sie? Beschreibe Arbeitsweisen, Vor- und Nachteile der einzelnen Arten.
Dezember	Kombinierte Sauerteigführung: Anwendung, Vor- und Nachteile, beschreibe die Arbeitsweise.
Jänner	Wiederholung: Sauerteig und seine Bedeutung; Inhaltsstoffe im Sauerteig. Was ist ein Anstellgut und woher kommt es? Beschreibe eine Dreistufenführung.
Februar	Fachrechnen: Erstelle ein Rezept für 100 Stück Mischbrote, errechne die Schlüsselzahl und wandle das Rezept um, so dass die Ausbeute 345 Stück ergibt. Was ist die TA und wie wird sie berechnet?
März	Erzeuge 500 Stk. Faschingskrapfen. Rezept, Mischen, Aufarbeitung bis zum Ausbacken. Was besagt der Codex über Faschingskrapfen?
April	Anfertigung von Mürbteig, Streuselkuchen, Hefeteig, Erstellung vom jeweiligen Rezept, die Besonderheiten der verschiedenen Backwaren, Unterschied Masse-Teig?
Mai	Thema wird nach Bedarf vom Lehrlingsverantwortlichen bereitgestellt.
Juni/Juli	wiederholen und weiter vertiefen des Gelernten für die LAP
1 Monat vor der Prüfung	<ul style="list-style-type: none"> • Praktische Prüfungssimulation in der Lehrwerkstatt mit anschließender Beurteilung des Betriebs- und Lehrausbildungsleiters • Theoretische Prüfungssimulation im Schulungsraum

Best Practice

Lehrlingswettbewerbe



STAATSMEISTERSCHAFTEN IM RAHMEN DER AUSTRIANSKILLS

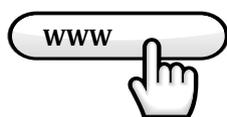
Die AustrianSkills sind DER österreichische Wettbewerb für Bäcker-Lehrlinge um sich ihr Ticket für die Berufseuropameisterschaften bzw. die Berufsweltmeisterschaften zu sichern (EuroSkills und WorldSkills).

Lehrlinge bzw. junge Fachkräfte aus allen neun Bundesländern haben die Möglichkeit ihre Fähigkeiten im direkten Vergleich messen zu können. Eine Qualifikation durch einen Landes- oder Bundeslehrlingswettbewerb ist dafür nicht erforderlich. Die vorangehende Teilnahme an Lehrlingswettbewerben ist jedoch eine gute Vorbereitung.

Die Wettbewerbsaufgaben sind fordernd und umfangreich zugleich. An den drei Wettbewerbstagen müssen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer innerhalb einer gewissen Zeit unterschiedliche Aufgaben erfüllen, z. B. Weizenkleingebäck herstellen, Flechttechniken anwenden, Brote backen, Plunderteig zubereiten oder Schaustücke anfertigen.

Eine unabhängige Jury bewertet nach den internationalen Standards, die auch für die Euro- und WorldSkills maßgeblich sind, die Arbeiten der Kandidatinnen bzw. Kandidaten. Bei der Siegerehrung wird dann die neue STAATSMEISTERIN bzw. der neue STAATSMEISTER gekürt.

Johannes Fraiss, Official Delegate, SkillsAustria



SkillsAustria:
<https://www.skillsaustria.at>



„Vor Berufswettbewerben bereiten wir unsere Lehrlinge in extra Lerneinheiten auf mögliche Aufgabenstellungen vor. Dafür nehmen wir uns bewusst Zeit. Im Anschluss an die Übungseinheit bekommt jeder Lehrling ein individuelles Feedback, damit jede bzw. jeder weiß wo ihr bzw. sein Verbesserungspotential liegt.“

Alois Putz, Ausbilder, Ankerbrot GmbH & Co KG

Ihr Lehrling kann Teige und Massen zubereiten.

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

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



AUS DER PRAXIS

„Ein vom Lehrling hergestellten Teig ziehe ich gemeinsam mit dem Lehrling auseinander. Wir schauen dann gemeinsam, wie dehnbar dieser ist. Reißt der Teig gleich, ist er noch nicht ausgeknetet, dann knetet der Lehrling erneut und wir ziehen ihn noch einmal. Der Lehrling erkennt so, dass sich der Teig nach längerem Kneten weiter ziehen lässt und kann dann besser einschätzen, ob der Teig bereit für die weitere Verarbeitung ist.“

Stefan Szihn, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Nachdem die Lehrlinge die Grundlagen an der Tafel gelernt haben, arbeiten sie beim Mischen mit. Um ein Gefühl für den Teig zu erhalten, mischen die Lehrlinge sechs Monate lang gemeinsam mit einer Gesellin oder einem Gesellen Semmelteige und Briocheteige. Wir haben zum Beispiel sehr weiche Ciabattateige, die nicht von einer Maschine bearbeitet werden können. Dazu brauchen wir Fachkräfte, die ein Gespür für den Teig haben.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner GmbH

„Beim Mischen erklären wir den Lehrlingen, wie Mischzeiten zustande kommen und was ein Klebegerüst ist. Wir machen einen Roggenteig und danach einen Weizenteig. Bei letzterem sind die Mischzeiten kurz – dadurch wird das Klebegerüst unterstützt. Die Teigerwärmung können die Lehrlinge spüren: Sie greifen den Teig vor der Mischung an und wenn er fertig gemischt ist. Der Teig wird durch die intensive Kneteinwirkung des Spiralkneters um 3-4 Grad Celsius wärmer. Das spüren die Lehrlinge, wenn man sie darauf hinweist.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter



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

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



**AUS DER
PRAXIS**

„Zu Beginn formen die Lehrlinge aus einem langen Stangerl ein Kipferl. Sie formen Salzstangerl und setzen den Teigschluss schön nach unten, damit er sich beim Backen nicht aufdreht. Haben sie diese Aufgaben oft gemacht, beginnen sie mit dem Flechten der Mohnstriezerl.“

Stefan Szihn, Geschäftsführer, Bäckerei Szihn

„Am Beginn zeigen wir den Lehrlingen das Wegsetzen und Formen von Produkten. Einfache Flechtarbeiten können sie sehr schnell selbstständig erledigen. Dann geht es weiter mit dem Rundschleifen des Teiglings. Hier ist es wichtig, ihnen klarzumachen, dass das Endprodukt umso schöner wird, je schöner der Teigling ist.“

Josef Schrott, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Mein Lehrling im dritten Lehrjahr zeigt gerade einem jüngeren Lehrling das ‚Gugelhupf anschlagen‘. Er kann das schon und die anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind entlastet. Der gute Lehrling im dritten Lehrjahr wird teilweise schon ‚zur Ausbilderin bzw. zum Ausbilder‘ für die Lehrlinge im ersten und zweiten Lehrjahr. Sie übernehmen Verantwortung und sehen selbst, dass ihre Tätigkeit wichtig ist. Nicht nur ich schätze ihre Arbeit, sondern auch die Gesellen freuen sich, wenn ein Lehrling gut ist. Die älteren Lehrlinge sind stolz auf sich und den jüngeren gefällt es, von den älteren zu lernen.“

Herbert Bruckner, Geschäftsführer, Bäckerei Bruckner 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

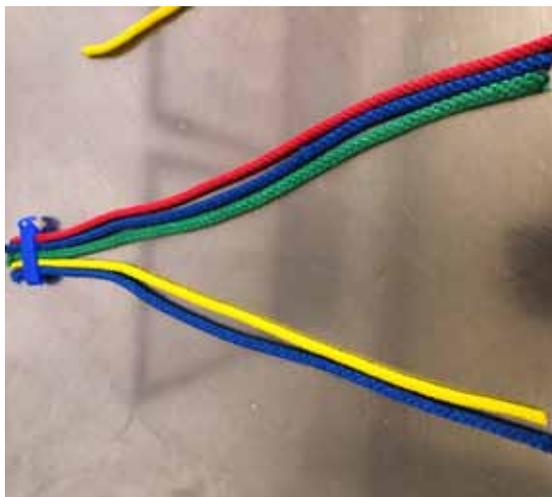
Flechttrainer



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
Ihr Lehrling richtet Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern zur Herstellung von Brot, Gebäck und Feinbackwaren (Feingebäck) her, heizt und beschickt sie.		
z. B. – Erzeugnisse auf Ofenreife kontrollieren – Erzeugnisse auf Backgutträger umsetzen – Teigoberfläche einschneiden – Teigoberfläche anfeuchten		
	z. B. – Backöfen, Backgeräte und Dampfkammern bedienen – Temperatur einstellen – geeignete Backart (angeschoben, freigeschoben) anwenden – Beschickungshilfen einsetzen – mit Abziehhilfen umgehen (Abziehapparate, Abziehtücher etc.)	
	Ihr Lehrling überwacht und steuert Backprozesse sowie entleert Backöfen, Backgeräte oder Dampfkammern.	
	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	
		Ihr Lehrling rüstet betriebsspezifische Produktionsanlagen, fährt sie an und aus sowie bedient diese.
		z. B. – Rüstanlagen selbstständig programmieren – betriebliche Hard- und Software anwenden

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



AUS DER PRAXIS

„Bei der Ofenarbeit ist die Ausbilderin oder der Ausbilder sehr gefordert, weil es viele Punkte zu beachten gilt, wie Überwachung des Gärprozesses: ‚Wann hat das Produkt die richtige Gare? Wann ist die Vollgare erreicht? Wann ist zu wenig Gare erreicht? Habe ich genug Grundhitze?‘ Die Lehrlinge verbringen in etwa drei Monate an der Seite der Ofenarbeiterin oder des Ofenarbeiters, bis sie ein Gefühl für die Produkte bekommen.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„Um die Begeisterung für den Beruf zu wecken, ist es für uns wichtig, dass die Lehrlinge auch in der ersten Zeit bereits etwas tun können. Brauchen wir z. B. am Vormittag kurzfristig 200 Semmeln, dann stellen wir sie selbstverständlich auch schon an den Ofen. Kommen die Semmeln aus dem Ofen, sehen die Lehrlinge direkt erste Erfolge.“

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

Ihr Lehrling kann Backerzeugnisse fertigstellen und beurteilen.

1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Ihr Lehrling stellt Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck) her bzw. bereitet sie vor.		
z. B. – Glasuren herstellen – Schlagobers aufschlagen – Cremes herstellen – Füllungen herstellen (Mandel-, Nuss-, Topfen-, Mohnfüllungen etc.)		
Achten Sie darauf, dass Ihr Lehrling die Rezeptkartei einsetzt.		
	Ihr Lehrling verarbeitet Überzüge und Füllungen für Feinbackwaren (Feingebäck).	
	Dazu zählen lt. Berufsbild – füllen – bestreichen – glasieren – zuckern	
	Ihr Lehrling erkennt Fehler an Backprodukten.	
	Qualität prüfen und beurteilen z. B. anhand von: – Geruch und Geschmack prüfen und beurteilen – Konsistenz im Inneren des Erzeugnisses überprüfen – Sichtprüfung vornehmen	
	Ihr Lehrling stellt als Imbisse garnierte Erzeugnisse her.	
	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., 40., 42.



AUS DER PRAXIS

„Manchmal passieren Fehler. Dann nehmen wir das Gebäckstück zur Hand und erläutern gemeinsam, was schiefgelaufen ist. Ich weise meine Lehrlinge auch darauf hin, dass sie darauf stolz sein können, was sie produziert haben. Wenn sie nach Hause gehen sage ich manchmal: „Schau dir die Produkte in der Auslage an. Das ist deine Arbeit.““

Josef Schrott, Geschäftsführer, Bäckerei Josef Schrott

„Produkte, die nicht unserem Qualitätsstandard entsprechen, dürfen nicht in den Verkauf kommen. Um den Lehrlingen das bewusst zu machen, frage ich sie, ob sie dieses Produkt kaufen würden. Wenn sie sich für das schönere Produkt daneben entscheiden, sage ich ihnen, dass die Kundschaft genauso denkt. Es ist mir lieber, sie nehmen Produkte, die nicht so schön geworden sind, mit nach Hause, als dass sie in den Verkauf gehen.“

Erwin Margreiter, Geschäftsführer, Bäckerei-Konditorei Margreiter

„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.“

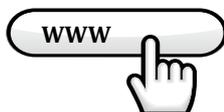
Reinhard Faltejsek, Fachlehrer, Berufsschule für Lebensmittel, Touristik und Zahntechnik

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/>

Best Practice

Top oder Flop



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

BROT MIT WURZELN.



Um die Qualität seiner Produkte zu überprüfen, hat Reinhard Honeder in seiner Backstube einen „**Qualitätstisch**“ eingerichtet. Jeden Morgen holt er eine Auswahl seiner Backwaren an den Tisch und kontrolliert sie nach verschiedenen Kriterien. Er achtet zum Beispiel darauf, ob die Schokofülle beim Croissant flüssig genug oder die Kruste beim Brot gleichmäßig ausgeprägt ist. Diese Punkte werden im Vorhinein festgelegt und dokumentiert.

Auf die Qualitätskontrolle folgt eine Besprechung mit den verantwortlichen Bäckerinnen und Bäckern sowie mit den Lehrlingen. Die Fachkräfte diskutieren, welche Parameter verändert werden müssen und wie sie dies am nächsten Tag umsetzen werden.

Um seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern nicht das Gefühl zu geben, dass er nur die negativen Punkte sieht, hat Herr Honeder das „**Top oder Flop-Board**“ ins Leben gerufen. Auf dieses Brett legt er täglich ein Produkt, das nicht der Qualität des Hauses entspricht. Daneben platziert er ein besonders schönes Stück, auf das die Erzeugerin oder der Erzeuger stolz sein kann. So drückt er seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegenüber täglich seine Wertschätzung aus.

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

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

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



AUS DER PRAXIS

„Ich zeige den Lehrlingen, dass sie die Topfengolatschen sehr sorgfältig in die Steige legen müssen. Sonst nimmt eine Verkäuferin oder ein Verkäufer das Produkt heraus und es sieht bereits beim Auspacken nicht mehr schön aus, weil es eingedrückt oder angestoßen ist. Die Kundschaft kauft mit dem Auge. Wenn sie das verstehen, arbeiten die Lehrlinge viel sorgfältiger.“

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

„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 stehen dafür ebenso zur Verfügung wie
 - facheinschlägige (meist kostenlose) Beratungsstellen, zu finden unter 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/ 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 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). 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"/>



Tool 3

Abschluss der Lehrzeit & die Lehrabschlussprüfung

Inhalte und Ablauf der Lehrabschlussprüfung

INHALTE DER LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG IM LEHRBERUF BÄCKEREI

	Prüfungsgegenstände	Prüfungsbereiche	Zeit
Theoretische Prüfung	Fachkunde und Bäckereitechnologie	<ul style="list-style-type: none"> - Roh- und Hilfsstoffe - Werkzeuge, Maschinen und Geräte - Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art - Behandeln und Lagern von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung 	Regelfall: 60 Minuten (kann auf 80 Minuten ausgeweitet werden)
	Angewandte Mathematik	<ul style="list-style-type: none"> - Gewichtsrechnung - Prozentrechnung - Schlussrechnung - einfache Kalkulation 	Regelfall: 60 Minuten (kann auf 80 Minuten ausgeweitet werden)
Praktische Prüfung	Prüfbarkeit	<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"> - 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 	Regelfall: 6 Stunden (kann auf 7 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"> - fachbezogene Probleme und deren Lösungen darstellen, - relevante fachliche Hintergründe für einen Auftrag aufzeigen und - die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrags begründen kann. <p>Weiters sind Fragen zu folgenden Themen einzubeziehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - einschlägige Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung - einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen 	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 Bäckerei vom Juli 2019

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

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

„Im Jänner findet der Landeslehrlingswettbewerb statt, für den wir unsere Lehrlinge des dritten Lehrjahrs trainieren. Weiters machen unsere Lehrlinge auch beim Bundeslehrlingswettbewerb mit, bei dem wir mit unsere Lehrlingen die Wettbewerbsaufgaben üben. Das ist auch gleichzeitig eine gute Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung.“

Wolfgang Fitz, Geschäftsführer, Schwanenbäckerei Fitz



„Die Warenpräsentation ist ein Teil der LAP. Wir beginnen mit der Vermittlung der Bedeutung der Warenpräsentation bereits im 2. Lehrjahr. In der betriebseigenen Lehrwerkstatt werden die Lehrlinge dazu angehalten die produzierten Produkte selbstständig inklusive der entsprechenden Kärtchen zu präsentieren.“

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



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:

Mit Auszeichnung bestanden	„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))			Das heißt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen alle mit „Sehr gut“ bewertet sein. ■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Note als „Gut“ vergeben werden. ■ Insgesamt muss mindestens die Hälfte der Prüfungsgegenstände (also praktische und theoretische) mit „Sehr gut“ bewertet werden.
	Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:			
	Theoretische Prüfung*	Praktische Prüfung		
	FB und AM	PA	FG	
	entfallen	„Sehr gut“		
	max. zwei „Gut“	„Sehr gut“		
Mit gutem Erfolg bestanden	„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))			Das heißt: <ul style="list-style-type: none"> ■ Die Gegenstände der praktischen Prüfung müssen alle mit „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet sein. ■ In den Gegenständen der theoretischen Prüfung darf keine schlechtere Beurteilung als „Befriedigend“ vergeben werden. ■ Insgesamt muss mindestens die Hälfte der Prüfungsgegenstände mit „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet sein.
	Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:			
	Theoretische Prüfung*	Praktische Prüfung		
	FB und AM	PA	FG	
	entfallen	„Sehr gut“	„Gut“	
	max. zwei „Befriedigend“	„Sehr gut“	„Gut“	
Bestanden	„Wenn kein Prüfungsgegenstand mit „Nicht genügend“ bewertet wurde.“ (BAG § 25.(5c))			Das heißt: Es wurde kein Gegenstand mit „Nicht genügend“ benotet.
	Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:			
	Theoretische Prüfung*	Praktische Prüfung		
	FB und AM	PA	FG	
	entfallen	kein „Nicht genügend“		
	kein „Nicht genügend“	kein „Nicht genügend“		
Nicht bestanden	„Wenn ein oder mehrere Prüfungsgegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden.“ (lt. BAG § 25.(5d))			Das heißt: Ein oder mehrere Gegenstände wurden mit „Nicht genügend“ benotet.
	Beispiele für mögliche Prüfungsergebnisse:			
	Theoretische Prüfung*	Praktische Prüfung		
	FB und AM	PA	FG	
	mind. ein „Nicht genügend“			
	Hinweis: 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

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 Bäckerei 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 Bäckerei 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 70.

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.



AUS DER
PRAXIS

„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

„Nach dem Lehrabschluss gehen viele junge Männer zum Bundesheer. Ich sage ihnen, dass sie alle zwei Monate mal in der Backstube vorbeikommen sollen, um den Kontakt aufrecht zu halten und zeige ihnen ihre Möglichkeiten im Betrieb. Bei uns gibt es eine Feingebäcklinie, eine Brotlinie und noch weitere Spezialisierungen. Nach dem Bundesheer bilden wir den Mitarbeiter entsprechend aus, damit er selbstständig eine Linie führen kann. Besteht nach zwei bis drei Jahren das Interesse am Meisterkurs, bezahlen wir diesen.“

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.

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG BACKTECHNOLOGIE

Die ersten zwei Lehrjahre der Lehrberufe Bäckerei und Backtechnologie sind gleich. Erst danach werden im Lehrberuf Backtechnologie Inhalte wie Laboranalytik, Prozess- und Qualitätsmanagement, Lebensmittelrecht vom Lehrbetrieb vermittelt. Daher ist auch ein **Umstieg vom Lehrberuf Bäckerei in den Lehrberuf Backtechnologie** noch bis zum Ende des zweiten Lehrjahrs möglich.

Personen, die die **Lehrabschlussprüfung Bäckerei** erfolgreich abgelegt haben, können eine Zusatzprüfung im Lehrberuf Backtechnologie ablegen. Die Zusatzprüfung erstreckt sich auf die Gegenstände der praktischen Prüfung.

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 Bäckerinnen bzw. Bäckern gibt es vielfältige Möglichkeiten, um sich fortzubilden. Weiterbildung bedeutet für BäckerInnen, 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**

187. Verordnung: Bäckerei-Ausbildungsordnung

187. Verordnung der Bundesministerin für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort über die Berufsausbildung im Lehrberuf Bäckerei (Bäckerei-Ausbildungsordnung)

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

Lehrberuf Bäckerei

§ 1. (1) Der Lehrberuf Bäckerei ist mit einer Lehrzeit von drei Jahren eingerichtet.

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

Berufsprofil

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

1. 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, Gärschrankanlagen, 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. 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 Bäckerei 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
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.	Fachübergreifende Ausbildung (Schlüsselqualifikationen) In der Art der Vermittlung der fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten ist auf die Förderung folgender fachübergreifender Kompetenzen des Lehrlings Bedacht zu nehmen:		
4.1	Methodenkompetenz , zB Lösungsstrategien entwickeln, Informationen selbstständig beschaffen, auswählen und strukturieren, Entscheidungen treffen etc.		
4.2	Soziale Kompetenz , zB in Teams arbeiten, Mitarbeiter/innen führen etc.		
4.3	Personale Kompetenz , zB Selbstvertrauen und Selbstbewusstsein, Bereitschaft zur Weiterbildung, Bedürfnisse und Interessen artikulieren etc.		
4.4	Kommunikative Kompetenz , 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	Arbeitsgrundsätze , zB Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit etc.		
4.6	Kundenorientierung : 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 Verbraucherverordnungen (LMIV)
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, Gärstranganlagen, 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, Gärstranganlagen, 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 betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der Ermittlung des Bedarfs	Kenntnis der betriebspezifischen Beschaffungsmöglichkeiten und der organisatorischen Durchführung der Beschaffung	–
14.	–	Mitarbeit beim Ermitteln des Bedarfs an Roh- und Hilfsstoffen	

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
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)		
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

Pos.	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
38.	Mitarbeit beim Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen		Rüsten, An- und Ausfahren und Bedienen der betriebsspezifischen Produktionsanlagen
39.	Führen von Gesprächen mit Vorgesetzten, Kollegen, Kunden und Lieferanten unter Beachtung der fachgerechten Ausdrucksweise		
40.	–	Grundkenntnisse der verkaufsgerechten Warenpräsentation	
41.	Grundkenntnisse der betrieblichen Kosten, deren Beeinflussbarkeit und deren Auswirkungen		–
42.	Kenntnis der Qualitätssicherung einschließlich der Reklamationsbearbeitung und Durchführung von betriebsspezifischen, qualitätssichernden Maßnahmen		
43.	Kenntnis und Anwendung der betriebsspezifischen Hard- und Software		
44.	Kenntnis über Inhalt und Ziel der Ausbildung sowie über wesentliche einschlägige Weiterbildungsmöglichkeiten		
45.	Kenntnis der einschlägigen Sicherheitsvorschriften insbesondere des Brandschutzes sowie der sonstigen in Betracht kommenden Vorschriften zum Schutze des Lebens und der Gesundheit		
46.	Grundkenntnisse der Erstversorgung bei betriebsspezifischen Arbeitsunfällen		
47.	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		
48.	Kenntnis der sich aus dem Lehrvertrag ergebenden Rechte und Pflichten (§§ 9 und 10 Berufsausbildungsgesetz)		
49.	Grundkenntnisse der arbeitsrechtlichen Gesetze, insbesondere des KJBG (samt KJBG-VO), des ASchG und des GlBG		

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.

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 sechs Arbeitsstunden durchgeführt werden kann.

(3) Die Prüfarbeit ist nach sieben 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.

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 Prüfungs-

kommission 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.

Inkrafttreten und Schlussbestimmungen

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

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

(3) Die Bestimmungen der §§ 1 bis 3 und 11 betreffend die Ausbildungsordnung für den Lehrberuf Bäcker/in, BGBI. II Nr. 192/2010, treten unbeschadet Abs. 5 und 6 mit Ablauf des 31. Juli 2019 außer Kraft.

(4) Die Bestimmungen der §§ 4 bis 10 betreffend die Lehrabschlussprüfung für den Bäcker/in, BGBI. II Nr. 192/2010, treten unbeschadet Abs. 5 und 6 mit Ablauf des 31. Dezember 2019 außer Kraft.

(5) Lehrlinge, die am 31. Juli 2019 im Lehrberuf Bäcker/in ausgebildet werden, können gemäß den in Abs. 3 angeführten Bestimmungen bis zum Ende der vereinbarten Lehrzeit weiter ausgebildet werden und können bis ein Jahr nach Ablauf der vereinbarten Lehrzeit zur Lehrabschlussprüfung auf Grund der Bestimmungen gemäß Abs. 4 antreten.

(6) Die Lehrzeiten, die im Lehrberuf Bäcker/in gemäß den in Abs. 3 angeführten Ausbildungsvorschriften zurückgelegt wurden, sind auf die Lehrzeit im Lehrberuf Bäckerei gemäß dieser Verordnung voll anzurechnen.

Udolf-Strobl



Unterzeichner	serialNumber=932783133,CN=Bundeskanzleramt,C=AT
Datum/Zeit	2019-07-04T12:04:35+02:00
Prüfinformation	Informationen zur Prüfung des elektronischen Siegels bzw. der el Signatur finden Sie unter: https://www.signaturpruefung.gv.at Informationen zur Prüfung des Ausdrucks finden Sie unter: https://www.bka.gv.at/verifizierung
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

Körbnergasse 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-lehring.at

Wirtschaftskammer Vorarlberg

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

