Waffelbäcker*in

BERUFSBESCHREIBUNG

Waffelbäcker*innen sind in der Süßwarenindustrie mit der maschinellen Herstellung von Waffeln beschäftigt. Da der Produktionsvorgang größtenteils vollautomatisiert abläuft, sind sie vor allem für die Steuerung und Überwachung der Maschinen zuständig.

Waffelbäcker*innen stellen Mehl und andere Backzutaten nach Rezept bereit und füllen die Zutaten in die Spezialtrommel der Mischmaschine. Moderne Maschinen werden nach eingespeicherten Rezepten automatisch gespeist. Anschließend wird die Teigmasse auf Waffeleisen gespritzt und im Waffelofen gebacken. Die Hauptaufgabe der Waffelbäcker*innen ist es, die Temperatur des Waffelofens zu kontrollieren und den Backvorgang zu überwachen. Nach dem Backen streifen sie mit einem Spatel Teigüberschüsse und Teigränder ab und sortieren den Bruch aus und führen Qualitätskontrollen durch.

Neben den Kontroll- und Überwachungstätigkeiten sorgen die Waffelbäcker*innen auch für die Reinigung der Maschinen.

Ausbildung

Sonstige Ausbildungen erfolgen in Kursen und Lehrgängen an Erwachsenenbildungseinrichtungen, über betriebliche Spezialausbildungen oder Anlernzeiten im Betrieb. Die Ausbildungsdauer kann je nach Beruf von wenigen Tagen bis zu mehreren Jahren betragen. Voraussetzungen sind oft ein Mindestalter und/oder ein Schul- oder Lehrabschluss. Für manche Berufe gibt es keine besonderen Voraussetzungen.

© ibw-Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH