

## Pizzabäcker/in

### Die Tätigkeit im Überblick

#### Archivierungsgrund: Strukturelle Änderung im Datenbestand

Pizzabäcker/innen bereiten Pizzateig und -beläge vor, belegen Pizzaböden, backen Pizzas und machen sie ausgabefertig.

### Aufgaben und Tätigkeiten kompakt

Pizzabäcker/innen stellen Pizzateig her und bereiten Zutaten wie Tomatensoße, Gemüse, Salami, Schinken sowie Käse vor. Sie portionieren den Teig und rollen ihn von Hand oder mithilfe von Teigwalzen zu Pizzaböden aus, die sie belegen und in speziellen Pizzaöfen backen. Die fertigen Pizzas richten sie auf Tellern an oder verpacken sie in Transportbehältnisse zur Auslieferung bzw. zum Mitnehmen. Je nach Betrieb bereiten Pizzabäcker/innen die Pizzas und weitere Speisen, z.B. Pastagerichte, vor den Augen der Kundschaft zu. Gegebenenfalls nehmen sie selbst Bestellungen auf und führen die Kasse. Bei allen Arbeiten halten Pizzabäcker/innen Hygienerichtlinien ein, bewahren Vorräte und Zutaten sachgerecht auf und halten ihren Arbeitsbereich, ihre Küchenutensilien und die Pizzaöfen sauber. Sie kalkulieren die voraussichtlichen Verkaufsmengen und stimmen den Einkauf von Zutaten und die Vorratshaltung darauf ab.

### Aufgaben und Tätigkeiten im Einzelnen

- Zutaten vorbereiten
  - Pizzateig herstellen, dazu Zutaten mischen und kneten
  - Tomatensoße anmischen
  - Zutaten für den Belag, z.B. Schinken, Wurst, Käse, Gemüse und Gewürze, schneiden und vorschriftsmäßig lagern
- Pizzas zubereiten
  - Pizzateig portionieren und ausrollen bzw. Teigwalzen beschicken
  - Teigfladen in Blech einlegen und mit entsprechenden Zutaten belegen
  - Pizzaofen beschicken, Backvorgang überwachen
  - fertig gebackene Pizzas auf Teller bzw. in Transportbehältnisse geben
- je nach Betrieb weitere Speisen, z.B. Pastagerichte, zubereiten
- ggf. Gäste beraten, Bestellungen aufnehmen und kassieren
- Pizzaofen, Schneidebretter, Arbeitsplatten, Messer, Schüsseln, Schaber und Bleche reinigen
- an der Erstellung von Speisekarten mitwirken
- Vorräte überprüfen, bei Bedarf Bestellungen ausführen bzw. frische Zutaten einkaufen
- Verkaufsmengen und -preise kalkulieren

### Arbeitsbereiche/Branchen

Pizzabäcker/innen finden Beschäftigung

- in Pizzerien und Restaurants mit mediterraner Küche

- in Pizzaverkaufs- und Imbissständen

## Branchen im Einzelnen

- Gastronomie, Catering
  - Restaurants mit herkömmlicher Bedienung, z.B. Pizzarestaurants, andere Restaurants mit mediterranem Speisenangebot
  - Restaurants mit Selbstbedienung, z.B. Systemgastronomiebetriebe
  - Imbissstuben u. Ä., z.B. Pizzastrassenverkauf, Imbissstände
  - Caterer und Erbringung sonstiger Verpflegungsdienstleistungen, insbesondere Pizzalieferservice

## Arbeitsorte

Pizzabäcker/innen arbeiten in erster Linie

- in Küchenräumen
- in Imbissständen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen
- in Lager- und Kühlräumen

## Arbeitsgegenstände/Arbeitsmittel

**Produkte**, z.B.: Pizza, Pasta

**Roh- und Zusatzstoffe**, z.B.: Schinken, Wurst, Käse, Gemüse, Pizzateig, Tomatensoßen, Gewürze

**Geräte und Zubehör**, z.B.: Pizzaöfen, Messer, Schaber, Schüsseln, Bleche, Teller, Transportbehältnisse

**Unterlagen**, z.B.: Speisekarten, Rezepte, Lebensmittel- und Hygienevorschriften

## Arbeitssituation

Pizzabäcker/innen arbeiten viel mit der Hand, etwa wenn sie Beläge schneiden oder Pizzateig ausrollen und belegen. Um sich an heißen Backöfen und Blechen nicht zu verletzen, tragen sie z.B. spezielle Handschuhe. I.d.R. arbeiten sie in der Küche eines Gastronomiebetriebs oder eines Pizzastandes. Sie sind viel im Stehen tätig. Gehen viele Bestellungen gleichzeitig ein, kann es in der Küche hektisch zugehen. Wenn der Pizzaofen läuft, herrschen hohe Temperaturen in der Küche. In Schaubäckereien arbeiten Pizzabäcker/innen ggf. unter den Blicken der Kunden.

Verantwortungsbewusst achten sie auf den hygienischen Umgang mit den Zutaten und Arbeitsmitteln und beachten stets die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Bei ihren Aufgaben sprechen sie sich mit dem Personal aus Service und Küche ab. Ggf. haben sie auch Kontakt zu den Kunden bzw. Gästen. Das Zusammenstellen und Gestalten von Belägen erfordert Einfallsreichtum und Sinn für Ästhetik.

## Arbeitsbedingungen im Einzelnen

- Handarbeit (z.B. Pizzateige ausrollen und belegen)

- Arbeit in der Küche
- Arbeit bei Kälte, Hitze, Nässe, Feuchtigkeit, Zugluft (z.B. Hitze der Pizzaöfen)
- Arbeit unter den Augen von Kunden und Gästen (z.B. in Schaubäckereien, im Gastraum)
- Unfallgefahr (z.B. durch Backöfen)
- Beachtung vielfältiger Vorschriften und gesetzlicher Vorgaben (z.B. Hygienevorschriften)
- Verantwortung für Personen (z.B. Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften, um Verbraucher nicht zu gefährden)

## Verdienst/Einkommen

Beispielhafte tarifliche Bruttogrundvergütung (monatlich): € 1.924 bis € 2.035

**Quelle:**

**Tarifsammlung des Bayerischen Staatsministeriums für Familie, Arbeit und Soziales**

Hinweis: Diese Angaben dienen der Orientierung. Ansprüche können daraus nicht abgeleitet werden.

## Zugang zur Tätigkeit

Voraussetzung ist in der Regel eine Ausbildung im Bäckerhandwerk oder als Koch bzw. Köchin.

## Zugangsberufe/Zugangstätigkeiten

- Bäcker/Bäckerin
- Koch/Köchin

## Sonstige Zugangsbedingungen

Beim Umgang mit Lebensmitteln benötigt man eine Belehrung und eine Bescheinigung des Gesundheitsamtes.

## Unmittelbare Job- und Besetzungsalternativen

Im Folgenden werden Berufe oder Tätigkeiten genannt, die Ähnlichkeiten zum Ausgangsberuf aufweisen. Diese Berufe stellen für Bewerber eine mögliche Alternative dar. Darüber hinaus können Arbeitgeber Kräfte dieser Berufe als Alternativen für die Besetzung einer Arbeitsstelle im Ausgangsberuf in Betracht ziehen. Manche Alternativberufe umfassen nur Teiltätigkeiten des Ausgangsberufs, andere erfordern eine Einarbeitungszeit, die im Einzelfall unterschiedlich lang sein kann.

Folgende unmittelbare Beschäftigungs- und Besetzungsalternativen bieten sich für den Beruf Pizzabäcker/in an:

### Job- und Besetzungsalternativen

für die Gesamttätigkeit (i.d.R. kurze Einarbeitung):

- Bäcker/Bäckerin

- Koch/Köchin

Eine Aufstellung aller möglichen Verwandtschaftsstufen findet man hier:

**Erläuterungen zu den einzelnen Verwandtschaftsstufen**

## Weiterbildung (beruflicher Aufstieg)

Weitere Berufs- und Karrierechancen eröffnen sich durch eine **Aufstiegsweiterbildung** (z.B. als Bäckermeister/in) oder ein grundständiges **Studium** (z.B. im Studienfach Lebensmitteltechnologie). Unter bestimmten Voraussetzungen ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich. Weitere Informationen:

**Zugang zur Hochschule in den einzelnen Bundesländern**

Internet: [http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen\\_beschluesse/2014/2014\\_08\\_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl\\_Qualifizierter.pdf](http://www.kmk.org/fileadmin/veroeffentlichungen_beschluesse/2014/2014_08_00-Synopse-Hochschulzugang-berufl_Qualifizierter.pdf)

## Existenzgründung

Pizzabäcker/innen können sich selbstständig machen und z.B. einen eigenen Pizzaservice eröffnen. In diesem Bereich ist auch eine Selbstständigkeit als Franchisenehmer möglich.

## Kompetenzen

Kernkompetenzen, die in diesem Beruf grundsätzlich erforderlich sind:

- Arbeit nach Rezeptur
- Garnieren (Speisen)
- Ofenarbeit (Bäckerei, Konditorei)
- Pizzabacken
- Teig herstellen

Weitere Kompetenzen, die für die Ausübung dieses Berufs bedeutsam sein können:

- Belehrung nach Infektionsschutzgesetz (Gesundheitszeugnis)
- Imbiss-, Speisenverkauf
- Lebensmittelhygiene
- Maschinenführung, Anlagenführung, -bedienung
- Tätigkeit vor Publikum (Präsentation, Show)
- Vorratshaltung

## Rechtliche Regelungen für die Tätigkeit

**Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen (Infektionsschutzgesetz - IfSG), zuletzt geändert durch Artikel 2 des Gesetzes vom 10.12.2021 (BGBl. I S. 5162)**

Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/ifsg/gesamt.pdf>

## Medien

- **ABZ Allgemeine BäckerZeitung** Matthaes  
Internet: <https://www.abzonline.de>  
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **Back Journal** Inger Verl.ges.  
Internet: <https://baeckerwelt.de/portfolio/#backjournal>  
Portal mit gleichnamiger Fachzeitschrift
- **D.B.Z. Deutsche Bäcker Zeitung Magazin** Backmedia  
Internet: <https://baeckerwelt.de/portfolio/#dbzmagazin>  
Organ der Bäckerinnungsverbände
- **Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene**  
Internet: <https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de>  
Bayerischer Industrie- und Handelskammertag BIHK e.V. (BIHK e.V.)

## Verbände und Organisationen

- Arbeitgebervereinigung Nahrung und Genuss e.V. (ANG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin D  
+49.30.200786114 +49.30.200786219  
Internet: <https://www.ang-online.com>  
[info@ang-online.com](mailto:info@ang-online.com)
- Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim D  
+49.621.44560 +49.800.197755310200  
Internet: <https://www.bgn.de>  
[info@bgn.de](mailto:info@bgn.de)
- Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e.V. (DEHOGA) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin D  
+49.30.7262520 +49.30.72625242  
Internet: <https://www.dehoga-bundesverband.de>  
[info@dehoga.de](mailto:info@dehoga.de)
- Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) Haubachstraße 76 22765 Hamburg D +49.40.380130  
+49.40.3892637  
Internet: <https://www.ngg.net>  
[hauptverwaltung@ngg.net](mailto:hauptverwaltung@ngg.net)

## Stellen- und Bewerberbörsen

- **foodjobs.de**  
Internet: <https://www.foodjobs.de>
- **GastroExpress**  
Internet: <https://www.gastro-express.ch/stellen/biete>  
Beschäftigungsangebote in der Schweiz
- **Gastrojobs**  
Internet: <https://www.gastrojobs.de>  
Beschäftigungsangebote für Gastronomieberufe in Europa, Schwerpunkt D-A-CH Inhalte von stepstone
- **hogastjob.com**  
Internet: <https://www.hogastjob.com>

Beschäftigungsangebote in Österreich, Deutschland und Südtirol

- **hotelcareer**  
Internet: <https://www.hotelcareer.de>
- **hoteljob.ch**  
Internet: <https://www.hoteljob.ch/job-suchen>  
Schweizer Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
- **Hoteljob Deutschland**  
Internet: <https://hoteljob-deutschland.de/jobs>
- **Hoteljob-Schweiz**  
Internet: <https://hoteljob-schweiz.de/stellenangebote.php>  
Stellenmarkt für den Hoga-Bereich mit Schwerpunkt in der Schweiz
- **Job-Hotel**  
Internet: <https://www.job-hotel.de/jobangebote/>  
Internationale Ausbildungsstellen- und Beschäftigungsangebote
- **jobsterne**  
Internet: <https://www.jobsterne.de>  
Stellenangebote für Hotellerie und Gastronomie
- **lebensmitteljob.de**  
Internet: <https://www.stellenangebote.lebensmitteljob.de>  
Jobbörse für die gesamte Lebensmittelbranche.
- **Rolling Pin International**  
Internet: <https://www.rollingpin.at/jobs/>  
Jobbörse für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt
- **TouristikCareer**  
Internet: <https://www.touristikcareer.de>  
Stellenmarkt für Touristik