

§ 1 BäckMstrV — Berufsbild

Bäckermeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Dem Bäcker-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen: Herstellung von Brot, Brötchen und sonstigem Kleingebäck, Feinen Backwaren, insbesondere Torten, Desserts und Dauerbackwaren, sowie von Speiseeis.

(2) Dem Bäcker-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse der berufsbezogenen Biologie, Physik und Chemie, insbesondere Lebensmittelchemie,
2. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe,
3. Kenntnisse der berufsbezogenen Grundrezepte und ihrer Abwandlungen,
4. Kenntnisse des Gär- und Backvorgangs,
5. Kenntnisse der Arten physikalischer, chemischer und biologischer Lockerung,
6. Kenntnisse der Lagerung und Frischhaltung,
7. Kenntnisse des Kühlens, des Frostens und des Unterbrechens der Gärung,
8. Kenntnisse der Herstellung von Speiseeis und Speiseeis-Erzeugnissen,
9. Kenntnisse über die Herstellung von Teigwaren,
10. Kenntnisse der Gestaltung und Formgebung von Bäckereierzeugnissen,
11. Kenntnisse der Funktionsweise der Backofensysteme und Kälteanlagen sowie der Maschinen und Geräte,
12. Kenntnisse der berufsbezogenen Verkaufskunde und -förderung, insbesondere der Verkaufspsychologie und -techniken,
13. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen und Kalkulationen sowie der Vertriebsorganisation, insbesondere Abrechnungssysteme,
14. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, des Umweltschutzes, insbesondere der Abfallbeseitigung, sowie der rationellen Energieverwendung,
15. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere des Lebensmittelrechts, der Lebensmittelüberwachung sowie der Hygiene,
16. Kenntnisse der berufsbezogenen Produktprüfungen,
17. Kenntnisse über Produkthaftung und Qualitätsmanagement, insbesondere Qualitätssicherungssysteme,
18. Auswählen und Dosieren der Rohstoffe,
19. Führen von Sauerteigen,
20. Kneten, Mixen und Rühren von Teigen,
21. Abwiegen, Wirken und Formen von Teigen für Brot, Brötchen und sonstiges Kleingebäck,
22. Anschlagen, Dressieren und Aufstreichen von Massen sowie Abrösten von Brand-, Makronen- und Florentinermassen,
23. Führen und Aufarbeiten von Hefeteigen,
24. Anwirken, Touren und Aufbereiten von Plunder- und Blätterteigen,
25. Anwirken, Ausrollen und Aufarbeiten von Mürbeteigen,
26. Lagern, Anwirken und Ausformen von Honig- und Lebkuchenteigen,
27. Steuern von Backvorgängen,
28. Kochen, Tablieren und Auftragen von Glasuren,
29. Füllen, Garnieren und Überziehen von Torten, Formstücken und Desserts,

30. Füllen, Garnieren und Überziehen von Gebäcken aus Plunder-, Blätter- und Mürbeteigen sowie aus Makronenmassen,
31. Temperieren und Spänen von Kuvertüren sowie Überziehen mit Kuvertüren,
32. Frosten und Entfrosten von Halbfertig- und Enderzeugnissen sowie Unterbrechen der Gärung von Teigen,
33. Zubereiten, Gefrieren und Portionieren von Speiseeis,
34. Entwerfen und Herstellen von Schaustücken,
35. Präsentieren, insbesondere Dekorieren, und Verkaufen von Back- und Handelswaren,
36. Schneiden und Verpacken von Backwaren,
37. Pflegen und Instandhalten der berufsbezogenen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen.

Zitiervorschlag: § 1 BäckMstrV

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/B%C3%A4ckMstrV/1>