

Verordnung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe über die Meisterprüfung für das Handwerk der Konditoren (Zuckerbäcker) einschließlich der Lebzelter und der Kandidaten-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Konditoren-Meisterprüfungsordnung)

Aufgrund der §§ 24 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994 (GewO 1994), BGBl. Nr. 194/1994, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 65/2020, wird verordnet:

Allgemeine Prüfungsordnung

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk der Konditoren (Zuckerbäcker) einschließlich der Lebzelter und der Kandidaten-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung ist die Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Durchführung der Prüfungen (Allgemeine Prüfungsordnung), BGBl. II Nr. 110/2004, anzuwenden.

Qualifikationsniveau

§ 2. (1) Ziel der Prüfung ist gemäß § 20 GewO 1994 der Nachweis von Lernergebnissen, die über dem Qualifikationsniveau beruflicher Erstausbildung liegen und den Deskriptoren des Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens im Anhang 1 des Bundesgesetzes über den Nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-Gesetze), BGBl. I Nr. 14/2016, entsprechen. Im Rahmen der Prüfung ist daher vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin nachzuweisen, dass er/sie über Folgendes verfügt:

1. fortgeschrittene berufliche Kenntnisse (unter Berücksichtigung eines kritischen Verständnisses von Theorien),
2. fortgeschrittene Fertigkeiten, die die Beherrschung des Berufes erkennen lassen (einschließlich Innovationsfähigkeit sowie Lösung komplexer und nicht vorhersehbarer Probleme in seinem/ihrer Beruf) und
3. Kompetenz zur Leitung komplexer beruflicher Aufgaben oder Projekte (dazu zählen auch die Übernahme von Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen und die Übernahme von Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen).

(2) Der in der Anlage 1 abgebildete Qualifikationsstandard bildet die Grundlage für das Modul 1 Teil B, Modul 2 Teil B und Modul 3 der Meisterprüfung und ist somit ein integrativer Bestandteil der gesamten Meisterprüfung.

Gliederung und Durchführung

§ 3. (1) Die Meisterprüfung besteht aus fünf Modulen, die getrennt zu beurteilen sind.

(2) Die Reihenfolge der Ablegung der Module bleibt dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin überlassen. Ebenso bleibt es dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin überlassen, bei einem Prüfungsantritt nur zu einzelnen Prüfungsmodulen anzutreten.

(3) Besteht ein Modul aus mehreren Gegenständen, so ist dieses Modul auf einmal abzulegen.

(4) Die Anwesenheit der Kommissionsmitglieder bei der Durchführung der Prüfung ist wie folgt geregelt:

Modul	Anwesenheit der Kommissionsmitglieder
Modul 1 Teil A Modul 1 Teil B Modul 3	Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit notwendig, als es für die Beurteilung der Leistung der Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen erforderlich ist.
Modul 2 Teil A Modul 2 Teil B	Das Modul 2 ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(5) Die Anrechnungsmöglichkeiten für diese Prüfung sind wie folgt geregelt:

Modul	Teil	Gegenstand	Anrechnung
Modul 1	A	Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	Absolvierung einer Lehrabschlussprüfung in einem der folgenden Lehrberufe: 1. Konditor/in (Zuckerbäcker/in) 2. Bäcker/in

			<p>3. Backtechnologie 4. Koch/Köchin</p> <p>Absolvierung einer der folgenden schulischen Ausbildungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mindestens dreijährige, unter den Geltungsbereich des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 19/2021, fallende berufsbildenden mittlere Schulen, oder gewerbliche Fachschulen, oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt 2. mindestens fünfjährige, unter den Geltungsbereich des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 19/2021, fallende berufsbildende höhere oder gewerbliche Lehranstalt oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt 3. Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Konditoren.
	B	Prüfarbeit auf meisterlichem Niveau	-
Modul 2	A	Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	<p>Absolvierung einer Lehrabschlussprüfung in einem der folgenden Lehrberufe:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Konditor/in (Zuckerbäcker/in) 2. Bäcker/in 3. Backtechnologie 4. Koch/Köchin <p>Absolvierung einer der folgenden schulischen Ausbildungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mindestens dreijährige, unter den Geltungsbereich des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 19/2021, fallende berufsbildenden mittlere Schulen, oder gewerbliche Fachschulen, oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt 2. mindestens fünfjährige, unter den Geltungsbereich des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 19/2021, fallende

			berufsbildende höhere oder gewerbliche Lehranstalt oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Scherpunkt liegt 3. Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Konditoren
	B	Angewandtes Management, Qualitätsmanagement und Sicherheitsmanagement auf meisterlichem Niveau	-
Modul 3		Angewandtes Projektmanagement auf meisterlichem Niveau	<p>Absolvierung einer der folgenden schulischen Ausbildungen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. mindestens fünfjährige, unter den Geltungsbereich des Schulorganisationsgesetzes, BGBl. Nr. 242/1962 in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 19/2021, fallende berufsbildende Schule oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt, 2. höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe, 3. Handelsakademie, 4. höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus, 5. höhere technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie, Getreide- und Biotechnologie, 6. Kollegs und Aufbaulehrgänge der unter Z 2-5 genannten Schulformen mit wirtschaftlichem bzw. lebensmitteltechnologischen Schwerpunkt, 7. Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Konditoren, wenn der Prüfungskandidat im Zuge der Abschlussprüfung eine dem Modul 3 dieser Meiserprüfungsordnung entsprechende 5-stündige Klausurarbeit positiv bestanden hat <p>Absolvierung des Modul 3 im Rahmen der Meisterprüfung Bäcker</p> <p>Absolvierung eines der folgenden Universitäts- oder Fachhochschulstudien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fachhochschule für Tourismus oder 2. Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem bzw. lebensmitteltechnologischen

			Schwerpunkt.
--	--	--	--------------

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 4. Das Modul 1 ist eine projektorientierte fachlich praktische Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A sind die berufsnotwendigen Lernergebnisse auf Lehrabschlussprüfungsniveau (LAP-Niveau) gemäß § 21 Berufsausbildungsgesetz (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 112/2020, nachzuweisen. Im Teil B sind die für die Unternehmensführung erforderlichen fachlich-praktischen Lernergebnisse nachzuweisen. Dazu zählen insbesondere Planung, Organisation und meisterliche Ausführung.

Modul 1 Teil A

§ 5. (1) Das Modul 1 Teil A umfasst den Gegenstand „Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat das folgende berufsnotwendige Lernergebnis im Rahmen der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrags auf LAP-Niveau nachzuweisen: Er/Sie ist in der Lage, Konditorwaren herzustellen und zu präsentieren.

(3) Dazu hat der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin zwei aus den nachfolgend angeführten Arbeitsproben auf LAP-Niveau nach eigenen Rezepten durchzuführen:

1. Konditorwaren aus Teig,
2. eine glasierte Torte mit Dekor und Randverzierung oder
3. Konditorwaren aus dressierten Massen.

Die Auswahl der Arbeitsproben erfolgt durch die Prüfungskommission. Die Produkte sind nach Fertigstellung fachgerecht zu präsentieren.

(4) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Optik,
2. Geschmack,
3. Dekor,
4. Kreativität,
5. Schwierigkeitsgrad,
6. Ausfertigung,
7. Arbeitshygiene,
8. Nachhaltigkeit und
9. Vollständigkeit der Umsetzung.

(5) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 75 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 105 Minuten zu beenden.

Modul 1 Teil B

§ 6. (1) Das Modul 1 Teil B umfasst den Gegenstand „Prüfarbeit auf meisterlichem Niveau“.

(2) Im Rahmen der Prüfung hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die folgenden für die Unternehmensführung erforderlichen fachlich-praktischen Lernergebnisse durch die Bearbeitung von betrieblichen Aufträgen nachzuweisen: Er/Sie ist in der Lage,

1. hochwertige Konditorwaren gemäß Abs. 3 herzustellen,
2. produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu steuern und zu überwachen,
3. seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren,
4. seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern und
5. fach einschlägige Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen.

(3) Dazu hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin folgende Meisterarbeiten zu einem von ihm/ihr gewählten Thema nach eigenen Rezepten herzustellen und nach Fertigstellung fachgerecht zu präsentieren:

1. Meisterstück (meisterliches Schau- oder Dekorstück aus essbaren Materialien) und

2. sieben meisterliche Arbeitsproben aus den nachfolgend angeführten Produktgruppen. Die Auswahl der zu prüfenden Produktgruppen erfolgt durch die Prüfungskommission.
- a. Mehlspeisen,
 - b. Stückdesserts oder Petit Fours,
 - c. Aufschnitttorten und Kuchen,
 - d. Torten für spezielle Anlässe,
 - e. künstlerisch gestaltete Figuren und Schaustücke aus essbaren Rohstoffen,
 - f. Konditorbackwaren,
 - g. Lebzelten,
 - h. Gebäck und Weißbrot,
 - i. Konfiserieprodukte/-waren,
 - j. Schokoladeerzeugnisse,
 - k. Zuckerwaren,
 - l. feines Teegebäck,
 - m. Gefrorenes,
 - n. Patisserieprodukte,
 - o. kleine kalte und warme Süßspeisen, Tellerdesserts,
 - p. Fruchterzeugnisse,
 - q. Liköre und Getränke und
 - r. kleine kalte Speisen (kalte Küche) und warme pikante Speisen.

(4) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat eine Dokumentation der geplanten Arbeitsproben und Arbeitsabläufe in Wort und Bild zu erstellen und der Prüfungskommission bei Prüfungsbeginn vorzulegen. Die Dokumentation hat eine Aufstellung aller mit Materialpreisen bewerteten Rezepte (Materialkalkulation) sowie eine detaillierte Arbeitszeiteinteilung zu enthalten.

(5) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Optik,
2. Geschmack,
3. Dekor,
4. Kreativität,
5. Schwierigkeitsgrad,
6. Ausfertigung,
7. Nachhaltigkeit,
8. Arbeitshygiene,
9. Plausibilität der Dokumentation und
10. Vollständigkeit der Umsetzung.

(6) Die Aufgabenstellungen sind von der Prüfungskommission so vorzugeben, dass diese in 16 Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 18 Stunden zu beenden.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§ 7. Das Modul 2 ist eine fachlich mündliche Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin anhand einer berufstypischen Aufgabenstellung Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Im Teil B sind die Lernergebnisse in Management, Qualitätsmanagement sowie im Sicherheitsmanagement unter Beweis zu stellen.

Modul 2 Teil A

§ 8. (1) Das Modul 2 Teil A umfasst den Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat anhand einer berufstypischen Aufgabenstellung, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, nachfolgend angeführte Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Materialproben, Werkzeuge etc. können in der Prüfung herangezogen werden: Er/Sie ist in der Lage,

1. die Herstellung der verschiedenen Konditorwaren darzustellen,

2. Arbeitsmittel bedarfsgerecht auszuwählen und fachgerecht einzusetzen,
 3. bei der Herstellung von Konditorwaren die erforderlichen Voraussetzungen der Lebensmittel- und Ernährungslehre zu beachten und
 4. seine/ihre Arbeit sowie Routinearbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.
- (3) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:
1. fachliche Richtigkeit und
 2. Praxistauglichkeit.
- (4) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 15 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 25 Minuten zu beenden.

Modul 2 Teil B

§ 9. (1) Das Modul 2 Teil B umfasst den Gegenstand „Angewandtes Management, Qualitätsmanagement und Sicherheitsmanagement auf meisterlichem Niveau“.

(2) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren. Es ist auch zu überprüfen, ob der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin in der Lage ist, komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in seinem/ihrem Beruf zu lösen, Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen sowie die Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen zu übernehmen.

(3) Vom Prüfungskandidaten/Von der Prüfungskandidatin sind folgende Lernergebnisse nachzuweisen: Er/Sie ist in der Lage,

1. Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen und
2. hochwertige Konditorwaren gemäß § 6 Abs. 3 herzustellen und deren Herstellung zu überwachen.

(4) Darüber hinaus hat die Prüfungskommission mindestens drei Lernergebnisse aus den nachfolgend angeführten auszuwählen, die vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin nachzuweisen sind: Er/Sie ist in der Lage,

1. Produkte zu entwickeln, zu kalkulieren oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln,
2. fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern,
3. fach einschlägige Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen,
4. Kunden/Kundinnen fachgerecht zu beraten und seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern,
5. Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben und
6. Vertriebsmöglichkeiten zu erkennen und zu nutzen.

(5) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Nachvollziehbarkeit,
3. Umsetzbarkeit,
4. Kundenorientierung und
5. Kreativität.

(6) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 45 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 70 Minuten zu beenden.

Modul 3: Fachtheoretische schriftliche Prüfung

§ 10. (1) Das Modul 3 ist eine schriftliche Prüfung. Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat dabei die dem Qualifikationsniveau gemäß § 2 entsprechenden fachlichen, planerischen, rechnerischen und kalkulatorischen Lernergebnisse unter Beweis zu stellen.

(2) Das Modul 3 umfasst den Gegenstand „Angewandtes Projektmanagement auf meisterlichem Niveau“.

(3) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren.

(4) Die Prüfung kann auch in digitaler Form erfolgen, sofern Transparenz und Nachvollziehbarkeit gewährleistet sind.

(5) Erfolgt die Bewertung des Prüfungsergebnisses durch ein zertifiziertes digitales Prüfungsverfahren im Sinne des § 8 Allgemeine Prüfungsordnung ist zur Bewertung die Anwesenheit der Prüfungskommission nicht erforderlich.

(6) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat aus den nachfolgend angeführten Lernergebnissen mind. vier von der Prüfungskommission auszuwählende Lernergebnisse nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. hochwertige Konditorwaren gemäß § 6 Abs. 3 herzustellen,
2. Produkte zu entwickeln und zu kalkulieren,
3. Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen,
4. ein Lagerkonzept zu entwickeln, um Rohstoffe und zugekaufte Produkte kontrolliert zu lagern,
5. fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern,
6. produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen,
7. seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren,
8. fach einschlägige Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen,
9. Vertriebsmöglichkeiten zu erkennen und zu nutzen und
10. Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen.

(7) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Nachvollziehbarkeit,
3. Umsetzbarkeit,
4. rechnerische Richtigkeit und
5. Vollständigkeit.

(8) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in fünf Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach sechs Stunden zu beenden.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§ 11. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß §§ 29a ff BAG oder in der Absolvierung des Ausbilderkurses gemäß § 29g BAG.

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 12. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 114/2004.

Bewertung

§ 13. (1) Für die Bewertung der Gegenstände gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“.

(2) Das Modul 1 und das Modul 2 sind positiv bestanden, wenn die beiden Gegenstände des jeweiligen Moduls zumindest mit der Note „Genügend“ bewertet wurden. Das Modul 3 ist positiv bestanden, wenn der Gegenstand dieses Moduls zumindest mit der Note „Genügend“ bewertet wurde.

(3) Das Modul 1 ist mit Auszeichnung bestanden, wenn ein Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand dieses Moduls keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte. Mit gutem Erfolg ist das Modul 1 bestanden, wenn ein Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand dieses Moduls keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.

(4) Das Modul 2 ist mit Auszeichnung bestanden, wenn ein Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand dieses Moduls keine schlechtere Bewertung als

„Gut“ erfolgte. Mit gutem Erfolg ist das Modul 2 bestanden, wenn ein Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand dieses Moduls keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.

(5) Das Modul 3 ist mit Auszeichnung bestanden, wenn der Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde. Mit gutem Erfolg ist das Modul 3 bestanden, wenn der Gegenstand dieses Moduls mit der Note „Gut“ bewertet wurde.

(6) Die Meisterprüfung ist mit Auszeichnung bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 mit Auszeichnung bestanden wurden. Mit gutem Erfolg ist sie bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 zumindest mit gutem Erfolg bestanden wurden und die Voraussetzungen für die Bewertung der Meisterprüfung mit Auszeichnung nicht gegeben sind.

(7) Angerechnete Gegenstände werden in die Beurteilung, ob das Modul mit Auszeichnung oder mit gutem Erfolg bestanden wurde, nicht einbezogen. Ist aufgrund von Anrechnungen in einem Modul nur ein Gegenstand zu absolvieren, ist das betreffende Modul mit Auszeichnung bestanden, wenn der Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde. Mit gutem Erfolg ist das betreffende Modul bestanden, wenn der Gegenstand mit der Note „gut“ bewertet wurde.

Wiederholung

§ 14. Nur jene Gegenstände, die negativ bewertet wurden, sind zu wiederholen.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 15. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. August 2021 in Kraft.

(2) Die Verordnung der Bundesinnung der Konditoren über die Meisterprüfung für das Handwerk Konditoren (Konditoren-Meisterprüfungsordnung), kundgemacht von der Bundesinnung der Konditoren am 30. Jänner 2004, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

(3) Unbeschadet der Regelung in Abs. 2 können Personen ihre vor dem Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung begonnene Prüfung bis zu sechs Monate ab Inkrafttreten wahlweise auch gemäß den Bestimmungen der bis dahin geltenden Prüfungsordnung beenden oder wiederholen.

(4) Der Leiter/Die Leiterin der Meisterprüfungsstelle hat bereits absolvierte vergleichbare Gegenstände gemäß einer nicht mehr in Kraft stehenden Prüfungsordnung auf diese Befähigungsprüfung anzurechnen.

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

KommR Willibald Mandl
Bundesinnungsmeister

Vizepräsident KommR Leo Jindrak
Innungsmeister Konditoren

DI Anka Lorencz
Bundesinnungsgeschäftsführerin

Anlage 1**Qualifikationsstandard**

Der folgende Qualifikationsstandard stellt die Grundlage für die unter §§ 6, 9 und 10 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar. Er gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche und entsprechend den Anforderungen des § 2 in Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenz:

1. Handwerksausübung auf meisterlichem Niveau und
2. Verkauf, Marketing und Sales Management.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Konditormeister/Die Konditormeisterin kann komplexe berufliche Aufgaben oder Projekte leiten. Dabei übernimmt er/sie auch in nicht vorhersehbaren Situationen die Entscheidungsverantwortung. Er/Sie kann festlegen, ob er/sie Aufgaben bzw. Fertigkeiten zur Gänze selbst übernimmt oder an Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bzw. Externe delegiert. Der Konditormeister/Die Konditormeisterin kann seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Umsetzung von Aufgaben bzw. einzelner Fertigkeiten anleiten und unterstützen sowie deren Leistungen überprüfen. Ebenso kann er/sie seine/ihre eigenen und fremden Leistungen sowie das Endergebnis kritisch bewerten und (daraus) neue bzw. optimierte Vorgehensweisen entwickeln.

1. Handwerksausübung auf meisterlichem Niveau

Wareneingang und Lagerung		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften der Rohstoffe – Qualitätsmerkmale von Rohstoffen – Qualitätsstandards und Normen – Dokumentationssysteme – Mitarbeiterführung – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – die Qualität der eingekauften Ware beurteilen. – entscheiden, welche Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen Waren annehmen dürfen. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Durchführung der Wareneingangskontrolle einschulen und deren ordnungsgemäße Umsetzung kontrollieren. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Dokumentation der Wareneingänge einschulen. – geeignete Maßnahmen bei mangelhaften Warenlieferungen setzen. – die Einhaltung etwaiger Qualitätsstandards und Normen überwachen. – die Einhaltung der HACCP-Standards bei

		der Warenübernahme überprüfen.
Er/Sie ist in der Lage, ein Lagerkonzept zu entwickeln, um Rohstoffe und zugekaufte Produkte kontrolliert zu lagern.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Einfrier- und Auftaustabilität von Rohstoffen und Halbfertigprodukten – Lagertechniken und -möglichkeiten – Verhinderung von Lagerungsfehlern – Lagertemperaturen – Lagerzeit und -bedingungen – Mitarbeiterführung – Lagerlogistik – Qualitätsmanagement – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus): Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – entscheiden, welche Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Rohstoffe und Halbfertigprodukte geeignet sind. – geeignete Lagerbereiche schaffen. – geeignete Maschinen und Anlagen auswählen (zB TK, Kühllagerung, Klimatisierung). – die Lagerdauer einhalten. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen hinsichtlich der Einlagerung einschulen und die ordnungsgemäße Durchführung überwachen. – die Lagerlogistik (zB First In – First Out) optimieren.
Herstellung und Produktion		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, hochwertige Konditorwaren wie <ul style="list-style-type: none"> – Mehlspeisen, – Stückdesserts oder Petit Fours, – Aufschnitttorten und Kuchen, – Torten für spezielle Anlässe, – künstlerisch gestaltete Figuren und Schaustücke aus essbaren Rohstoffen, – Konditorbackwaren, – Lebzelten, 	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen für die Herstellung und Verarbeitung von Massen, Spezialmassen, Cremen, Glasuren und Überzugmassen, Teigen, Feinbackwarenteigen (zB Plunder-, Blätterteig), Spezialteigen, Füllungen, Gefrorenes/Halbgefrorenes – Herstellungsmethoden bzw. Verfahrenstechniken für Backwaren bzw. Konditorerzeugnisse – Traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte – Österreichische Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur – Rezepturen für kleine kalte Speisen und 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – entscheiden, welche traditionellen und saisonalen Produkte angeboten werden. – entscheiden, welche Speisen angeboten werden. – geeignete Zutaten unter Berücksichtigung von qualitativen und ökonomischen Aspekten auswählen. – den Rohstoffbedarf ermitteln. – Rezepturen umsetzen und die zu erzeugenden Mengen einschätzen. – traditionelle Handwerkstechniken auswählen sowie klassische Rezepte umsetzen und damit zur Bewahrung der österreichischen Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur

<ul style="list-style-type: none"> – Gebäck und Weißbrot, – Konfiserieprodukte/-waren, – Schokoladeerzeugnisse, – Zuckerwaren, – feines Teegebäck, – Gefrorenes, – Patisserieprodukte, – kleine kalte und warme Süßspeisen, Tellerdesserts, – Fruchterzeugnisse, – Liköre und Getränke sowie – kleine kalte Speisen (kalte Küche) und warme pikante Speisen herzustellen und deren Herstellung zu überwachen. 	<ul style="list-style-type: none"> – warme pikante Speisen – Produktionskennzahlen – Qualitätsmanagement – Mitarbeiterführung – Rohstoffe und Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe und deren Eigenschaften – Methoden der Haltbarmachung – Ökonomischen Umgang mit Rohstoffen – Einsatz der Maschinen – Traditionelle und saisonelle Produkte sowie regionale Spezialitäten – Zuckerverarbeitung – Schokoladenherstellung und -verarbeitung – Obstverarbeitung (zB Kanditen, Marmeladen, Dickzichen von Früchten, Fruchtmark...) – Erzeugung von Kaffee-, Tee- und Kakaogetränke – Verwendung und Weiterverarbeitung von Milcherzeugnissen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> – beitragen und dies an seine/ihre Mitarbeiter/innen weitergeben. – die Vorgaben des österreichischen Lebensmittelcodex berücksichtigen und deren Einhaltung kontrollieren. – den ökonomischen Umgang mit den Rohstoffen berücksichtigen und dessen Einhaltung bei seinen/ihren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen überprüfen. – Qualitätskontrollen durchführen und Qualitätsmängel feststellen. – die erforderlichen Maschinen bedienen und deren Anforderungen seinen/ihren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen erklären. – geeignete Methoden der Haltbarmachung anwenden. – handwerklich modellierte Figuren (zB Tiere oder Blumenarrangements) entwerfen, fertigen, kolorieren und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – Schaustücke aus essbaren Rohstoffen entwerfen, fertigen und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – Glasuren fertigen und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – handwerklich hergestellte Dekorationen und Verzierungen entwerfen, fertigen (zB Ornamente, Randverzierungen, Schriften, Zahlen) und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – Tellerdesserts gestalten (zB warme Mehlspeisen, Eisdessert, Parfait) und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – die hygienisch einwandfreie Arbeitsweise einhalten, seine/ihre
--	---	---

		Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen und deren Einhaltung überprüfen.
Er/Sie ist in der Lage, Produkte zu entwickeln, zu kalkulieren oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Entwicklung von Rezepten – Zusammenhänge bei der Erzeugung von Teigen, Massen, Cremen etc. – Kostenrechnung und Kalkulation – Nahrungsmittelkunde – Rohstoffqualität – Trends und Produktentwicklungen – Ernährungstrends und Ernährungsgewohnheiten – Ernährungslehre (auch hinsichtlich Ernährungsempfehlungen bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien) – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – aktuelle Trends und Produktentwicklungen identifizieren (zB durch den Besuch von Messen und Fachveranstaltungen). – Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten einschätzen. – Rezepte gemäß Ernährungsempfehlungen entwickeln (zB Lactoseunverträglichkeit). – die Verkaufsfähigkeit neuer Produkte einschätzen. – Einzelkosten berechnen. – Gemeinkosten berechnen. – Rezepturen und den relevanten Herstellungsprozess ökonomisch bewerten. – die technologische Auswirkung bei der Veränderung von Rezepturen bzw. der verwendeten Zutaten beurteilen. – die Auswirkungen der Zutaten auf das fertige Produkt und dessen Haltbarkeit beurteilen. – Qualitätsstandards definieren. – die notwendigen Zutaten auswählen. – aus vorhandenen Zutaten neue Kreationen entwickeln.
Er/Sie ist in der Lage, fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Einfrier- und Auftaustabilität von Produkten – Lagertechniken und -möglichkeiten – Verhinderung von Lagerungsfehlern – Lagertemperaturen – Lagerzeit und -bedingungen – Mitarbeiterführung – Lagerlogistik 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Produkte austesten (zB MHD). – entscheiden, welche Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Produkte geeignet sind. – geeignete Lagerbereiche schaffen. – geeignete Maschinen und Anlagen auswählen (zB Schockfroster, TK, Klimatisierung).

	<ul style="list-style-type: none"> – Qualitätsmanagement – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus): Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung 	<ul style="list-style-type: none"> – die richtige Lagerdauer bestimmen. – die optimale Verpackung für die Lagerung auswählen. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen hinsichtlich der Einlagerung einschulen und die ordnungsgemäße Durchführung kontrollieren. – die Lagerlogistik (zB First In – First Out) optimieren.
Er/Sie ist in der Lage, produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gesetzliche Vorgaben (Arbeitsrecht, Hygieneverordnungen) – Betriebliche Ausstattung – Aufbau von Backstuben und Werkstätteneinteilung – Ergonomie – Fachgerechte Bedienung der Geräte – Technologische Einsatzmöglichkeiten der Geräte – Leitlinie: Gute Hygienepraxis – Ökonomisch sinnvolle Gestaltung der Arbeitsabläufe – Grundsätze der Wirtschaftlichkeit – Mitarbeiterführung 	<p>Er/Sie kann ...</p> <ul style="list-style-type: none"> – eine Ablaufplanung erstellen. – die Gestaltung von Arbeitsabläufen ökonomisch beurteilen. – die optimale Gestaltung von Arbeitsplätzen planen. – für die Produktion geeignete Anlagen und Maschinen auswählen. – die Einsatzfähigkeit der Maschinen gewährleisten. – arbeitsrechtliche Auflagen umsetzen und überwachen. – Arbeitsanweisungen erteilen und deren Einhaltung überprüfen. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen einschulen und für die sichere Bedienung der Maschinen anleiten. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Benutzung der Werkzeuge und Maschinen überwachen und die ordnungsgemäße Verwendung sicherstellen. – die rechtlichen Hygienevorschriften einhalten, im Betrieb umsetzen und entscheiden, bei welchen Arbeitsschritten welche HACCP einzuhalten sind bzw. wann die Maßnahmen der „Guten Hygienepraxis“

		ausreichend sind.
Er/Sie ist in der Lage, seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Organisations-, Ressourcen- und Ablaufplanung – Definition von Qualitätsstandards – Qualitätsregelkreis – Geeignete Prüfmethoden – Branchenspezifische Normen, Standards, Qualitätszertifikate – Digitalisierung 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – die Organisationsplanung, Ressourcenplanung und Ablaufplanung optimieren. – Qualitätsstandards für seine/ihre Produktion und für deren Überwachung definieren. – ein betriebliches Qualitätsmanagementsystem aufbauen. – die Produktionsabläufe kontrollieren. – Produktionsfehler erkennen und geeignete Maßnahmen zur ständigen Verbesserung setzen. – Möglichkeiten der Digitalisierung zur Optimierung abwägen und nutzen.
Er/Sie ist in der Lage, facheinschlägige Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) – Kennzeichnungsvorschriften (insbesondere Lebensmittelinformationsverordnung, Allergenkennzeichnung, QUID-Leitlinien) – Zusatzstoffrecht (zB Azofarbstoffe, Aromen) – Produktspezifische Vorschriften (insbesondere Schokoladeverordnung) – Reinigung und Desinfektion – Notwendigkeit der systematischen Schädlingsbekämpfung – Verpackungsverordnung – Fertigpackungsverordnung – Preisauszeichnungsgesetz – Gewerbeordnung 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – rechtliche und behördliche Vorgaben im Betrieb umsetzen und deren Einhaltung überwachen. – seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen in die Umsetzung der Rechtsvorschriften im Betrieb einschulen. – Produkte gemäß den gesetzlichen Vorschriften kennzeichnen (zB Lebensmittelinformationsverordnung). – Preise gemäß den gesetzlichen Vorschriften auszeichnen. – ein betriebliches Hygienekonzept ausarbeiten und umsetzen. – ein Eigenkontrollsystem mit Gefahrenanalyse und Risikobewertung nach dem HACCP-Prinzip erstellen. – auf die Einhaltung der Personal- und Arbeitshygiene achten. – einen Reinigungsplan erstellen.

	<ul style="list-style-type: none"> – Umgang mit Aufsichtsorganen – KonsumentInnenrechte 	<ul style="list-style-type: none"> – einen Plan für die Schädlingsprävention entwickeln, in dem Vorsorgemaßnahmen festgehalten sind. – gesetzlich vorgegebene Evaluierungen durchführen. – den Umfang der Gewerbeberechtigung einhalten.
--	---	---

2. Verkauf, Marketing und Sales Management

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Kunden/Kundinnen fachgerecht zu beraten und seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Kundenberatung – Traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte – Österreichische Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur – Nahrungsmittelunverträglichkeiten – Verkaufstechniken und -förderung – Umgang mit Reklamationen – Vitrinengestaltung und Produktpräsentation – Produktaufmachung – Auslagendesign 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – Kunden/Kundinnen über seine/ihre Konditorwaren beraten (zB Produktzusammensetzung, Herkunft, Verarbeitung). – Kunden über traditionelle Handwerkstechniken und klassische Rezepte sowie über die österreichische Mehlspeistradition und Süßspeisenkultur informieren. – bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten Empfehlungen abgeben. – Kunden/Kundinnen bei besonderen Anliegen (zB Spezialtorten und Aufträgen) fachgerecht beraten und Lösungen anbieten. – professionell mit Reklamationen von Kunden/Kundinnen umgehen. – seine/ihre Produkte verkaufsgerecht präsentieren. – Konzepte für die Gestaltung des Verkaufsrums und für die Vitrinengestaltung entwickeln und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Umsetzung anleiten. – Zusatzverkäufe fördern. – seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Beratung von Kunden/Kundinnen und bei der Produktpräsentation anleiten und unterstützen.
Er/Sie ist in der Lage, Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Branchen- und Zielgruppenanalyse – Marketinginstrumente (zB Preispolitik, 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – eine Branchenanalyse durchführen, um seine/ihre Mitbewerber/Mitbewerberinnen und deren Angebote zu beobachten (zB Angebote weiterer ortsansässiger Betriebe analysieren, Innovationen von führenden

	<p>Sortimentspolitik, Kommunikationspolitik)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gestaltung des Verkaufsraums – Umgang mit Internet und sozialen Netzwerken – Maßnahmen zur Kundengewinnung – Kundenbindungsmaßnahmen – Kommunikationstechniken 	<p>Branchenunternehmen beobachten, soziale Netzwerke für die Marktforschung nutzen).</p> <ul style="list-style-type: none"> – eine Zielgruppenanalyse durchführen und die Zielgruppe (Kunden/Kundinnen) seines/ihres Betriebes definieren. – Ergebnisse seiner/ihrer Analysen interpretieren und umsetzen. – das Sortiment hinsichtlich saisonaler Schwerpunktsetzung und Veränderung im Zeitablauf bestimmen. – sein/ihr Unternehmen sowie seine/ihre Dienstleistungen und Produkte bewerben. – Marketinginstrumente aufeinander abstimmen. – seinen/ihren Verkaufsraum und den Außenauftritt des Geschäftes ansprechend gestalten (zB Webauftritt). – klassische und moderne Methoden (zB Online-Marketing, Direct Mailing) der Werbung und Verkaufsförderung einsetzen. – umsatzfördernde Maßnahmen setzen, um Phasen mit niedriger Kundenfrequenz möglichst gering zu halten. – Maßnahmen setzen, um seinen/ihren Kundenstock zu erweitern und um Stammkunden zu gewinnen.
Er/Sie ist in der Lage, Vertriebsmöglichkeiten zu erkennen und zu nutzen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Verschiedene Möglichkeiten des Vertriebs – Trends im Vertrieb 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – Vertriebsmöglichkeiten identifizieren. – Zukunftstrends bei Vertriebsmöglichkeiten erkennen. – ein Vertriebskonzept entwickeln.
Er/Sie ist in der Lage, Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Kostenrechnung – Einzel- und Gemeinkosten – Kalkulationen (Vor- und Nachkalkulation) – Projektplanung (zB Zeit-, Personal- und Materialaufwand) – Angebotsgestaltung – Incoterms – Gesetzliche Vorschriften, Verordnungen und Vorgaben 	Er/Sie kann ... <ul style="list-style-type: none"> – den für die Umsetzung eines Auftrags notwendigen Arbeits- bzw. Produktionsaufwand ermitteln. – Materialbedarf und -kosten berechnen. – Gemein- und Nebenkosten berechnen. – die konkreten auftragsbezogenen Kosten für das Angebot ermitteln. – den Deckungsbeitrag ermitteln. – die Preisuntergrenze ermitteln. – Preisnachlässe ermitteln. – den Gesamtpreis des Angebots berechnen.

	wie ABGB und KSchG	<ul style="list-style-type: none">– die bei einem Projekt tatsächlich angefallenen Kosten ermitteln.– Angebote unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben verfassen.
--	--------------------	---

Anlage 2

Lernergebnisse auf LAP-Niveau – Modul 1 Teil A und Modul 2 Teil A

Die folgenden Lernergebnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten stellen die Grundlage für die unter §§ 5 und 8 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin kann innerhalb seines/ihres beruflichen Arbeitskontextes, der in der Regel bekannt ist, sich jedoch ändern kann, selbstständig tätig werden. Er/Sie ist in der Lage, im Team zu arbeiten, andere Personen anzuleiten, die Routinarbeiten anderer Personen zu beaufsichtigen. Zudem kann der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin eine gewisse Verantwortung für die Bewertung und Verbesserung der Arbeitsaktivitäten übernehmen.

Modul 1 Teil A

Gegenstand „Prüfarbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNIS	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Konditorwaren herzustellen und zu präsentieren.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate und deren Eigenschaften – Rezepturen – Herstellungsmethoden bzw. Arbeitstechniken – Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln (zB ökonomischen Umgang mit Rohstoffen) – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Rezepturen auswählen. – geeignete Roh- und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate (zB Marzipan, Nougat) auswählen und vorbereiten. – Rezepturberechnungen und Berechnungen von Mischanteilen durchführen. – Teige und Massen zubereiten. – fachgerechte Herstellungsmethoden und Arbeitstechniken einsetzen. – die eingesetzten Maschinen, Geräte und Werkzeuge fachgerecht handhaben. – den Backprozess durchführen. – die eigenen Tätigkeiten hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards (zB Einhaltung von Zeitvorgaben, Überprüfung der Rohstoffe) und Hygienestandards überprüfen. – Konditorwaren fertigstellen (zB Verarbeitung von Überzügen und Füllungen, Gestaltung von Verzierungen). – die Konditorwaren verkaufsfertig anrichten.

Modul 2 Teil A

Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
----------------	------------	--------------

<p>Er/Sie ist in der Lage, die Herstellung der verschiedenen Konditorwaren darzustellen.</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate und deren Eigenschaften – Rezepturen – Herstellungsmethoden bzw. Arbeitstechniken – Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln (zB ökonomischen Umgang mit Rohstoffen) – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – den Zeitaufwand für Arbeitsschritte abschätzen. – Herstellungsmethoden und Arbeitstechniken erläutern. – Rezepturberechnungen darstellen. – geeignete Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate auswählen. – Abfälle fachgerecht entsorgen. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten (zB HACCP-Richtlinien).
<p>Er/Sie ist in der Lage, Maschinen, Geräte und Werkzeuge bedarfsgerecht auszuwählen und fachgerecht einzusetzen.</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) – Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maschinen, Geräte und Werkzeuge fachgerecht einsetzen und handhaben, instandhalten, reinigen, pflegen sowie vorbereiten. – Gefahren im Umgang mit den Maschinen, Geräten und Werkzeugen erkennen und vermeiden. – Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen einhalten. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten (zB HACCP-Richtlinien).
<p>Er/Sie ist in der Lage, bei der Herstellung von</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen</p>	<p>Er/Sie kann</p>

<p>Konditorwaren die erforderlichen Voraussetzungen der Lebensmittel- und Ernährungslehre zu beachten.</p>	<p>über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate und deren Eigenschaften – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der eingesetzten Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate darstellen. – erklären, welche Rohstoffe und Hilfsstoffe, Zutaten sowie Halbfabrikate für die Herstellung verschiedener Konditorprodukte verwendet werden. – die Qualität von Rohstoffen und Hilfsstoffen, Zutaten sowie Halbfabrikaten beurteilen. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten.
<p>Er/Sie ist in der Lage, seine/ihre Arbeit sowie Routinarbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gesprächsführung – Feedback – sein/ihr Fachgebiet (siehe Lernergebnisse oberhalb) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – die Qualität der eignen Arbeiten sowie der Arbeiten von Kollegen und Kolleginnen beurteilen. – Feedback geben. – Optimierungsvorschläge einbringen.