

## **Verordnung der Bundesinnung der Konditoren über die Meisterprüfung für das Handwerk Konditoren (Konditoren-Meisterprüfungsordnung)**

Auf Grund der §§ 21 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194/1994, in der Fassung BGBl. I Nr. 48/2003, wird verordnet:

### **Allgemeines**

§ 1. Die Meisterprüfung für das Handwerk der Konditoren besteht aus 5 Modulen.

### **Modul 1: Fachlich praktische Prüfung**

§ 2.(1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

- (2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:
- a) erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Konditoren (Zuckerbäcker) gemäß Verordnung BGBl. Nr. 272/1975 in der jeweils geltenden Fassung, oder
  - b) erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt, oder
  - c) erfolgreicher Abschluss der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Konditoren.
- (3) Im Modul 1 Teil A sind auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zwei der in lit a) bis c) angeführten Arbeitsproben zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:
- a) Konditorwaren aus Teig,
  - b) eine glasierte Torte mit Dekor und Randverzierung und
  - c) Konditorwaren aus dressierten Massen.
- (4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsproben so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 75 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 1 Stunde und 45 Minuten dauern.
- (5) 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 erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.
- (6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe (Planung, Herstellung und Präsentation) aus den in Z. 1 bis Z. 9 angegebenen Produktbereichen zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend.
1. Mehlspeisen, Stückdesserts, Aufschnitttorten und Kuchen
  2. Torten für spezielle Anlässe
  3. Künstlerisch gestalteten Figuren und Schaustücke
  4. Konditorbackwaren, Lebzelten, Gebäck und Weißbrot
  5. Konfiserieprodukte/waren, Schokoladeerzeugnisse, Zuckerwaren
  6. Gefrorenes
  7. Patisserieprodukte, kleine kalte und warme Süßspeisen
  8. kleine kalte und warme pikante Speisen
  9. Früchterzeugnisse, Liköre und Getränke
- (7) Die Aufgabenstellung ist von der Prüfungskommission in Form von 7 Arbeitsproben aus den in Abs. 6 angegebenen Produktbereichen und dem Meisterstück so vorzugeben, dass ein Prüfungskandidat sie in 15 Stunden beenden kann. Das Modul 1 Teil B darf maximal 17 Stunden dauern.

- (8) 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 erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten erforderlich ist.
- (9) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

### **Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung**

- § 3.(1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
- (2) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 2 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.
  - (3) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung aus dem Bereich des Fachgesprächs sowie des theoretischen Teils zu prüfen:
    - a) Nahrungsmittelkunde,
    - b) Fachkunde,
    - c) Maschinenkunde,
    - d) Hygiene und
    - e) Einfache fachliche Sondervorschriften.
  - (4) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 15 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 25 Minuten zu beenden.
  - (5) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
  - (6) Das Modul 2 Teil B hat projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgaben und Fragen zu den folgenden Bereichen zu stellen, welche gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglichen:
    - 1. Arbeitsvorbereitung,
    - 2. Werkstatteinteilung,
    - 3. fachliche Kundenberatung,
    - 4. technischer Arbeitnehmerschutz,
    - 5. Lebensmittelsicherheit, insbesondere HACCP, Bakteriologie und Hygiene,
    - 6. Materialbeurteilung, Rohstoffkunde,
    - 7. Logistik,
    - 8. Fachkunde und
    - 9. Fachliche Sondervorschriften.
  - (7) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 30 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 50 Minuten zu beenden.
  - (8) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
  - (9) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

### **Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung**

- § 4.(1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.
- (2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus den Bereichen
    - a) Planung,
    - b) Kalkulation,
    - c) Erstellung eines Anbots,
    - d) Produktaufmachung/Verpackung,
    - e) bei der Durchführung zu beachtende Fachkunde und besondere Vorschriften (Lebensmittelkennzeichnung, lebensmittelrechtliche Bestimmungen, Hygiene) und
    - f) Arbeitnehmerschutz
 einzubeziehen.
  - (3) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.
  - (4) Bei Nachweis einer der folgenden positiv abgeschlossenen Ausbildungen entfällt Modul 3:
    - a) Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe,
    - b) Höhere Lehranstalt für Tourismus bzw. Ernährung bzw. Fachrichtung Tourismus,
    - c) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie - Getreidewirtschaft,
    - d) Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie (Fleischwirtschaft),
    - e) Höhere Lehranstalt für Milchwirtschaft,

- f) alle Kollegs der genannten Schulformen,
- g) Fachhochschule für Tourismus oder
- h) Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt.

Ebenso entfällt Modul 3 bei erfolgreichem Abschluss des Modul 3 im Rahmen der Meisterprüfung für das Handwerk Bäcker oder Fleischer.

Darüber hinaus entfällt Modul 3 bei Nachweis des erfolgreichen Abschlusses einer mindestens fünfjährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 idF BGBl. Nr. 77/2001, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Konditoren spezifischen Schwerpunkt liegt. Ebenso entfällt Modul 3 bei Nachweis der erfolgreichen Absolvierung der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Konditoren, wenn der Prüfungskandidat im Zuge der Abschlussprüfung eine dem Modul 3 dieser Meisterprüfungsordnung entsprechende 5-stündige Klausurarbeit erfolgreich bestanden hat.

- (5) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

#### **Modul 4: Ausbilderprüfung**

- § 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29 Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, in der geltenden Fassung.

#### **Modul 5: Unternehmerprüfung**

- § 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, in der geltenden Fassung.

#### **Bewertung**

- § 7.(1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von "Sehr gut" bis "Nicht genügend" in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung BGBl. Nr. 371/1974 in der Fassung BGBl. II Nr. 35/1997.
- (2) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn es mit „Sehr gut“ bewertet wurde.

#### **Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen**

- § 8. (1) Diese Verordnung tritt mit 1.2.2004 in Kraft.
- (2) Die Meisterprüfungsordnung, BGBl. Nr. 541/1986, tritt gemäß § 375 Z 74 GewO 1994 mit Ablauf des 31.1.2004 außer Kraft.
- (3) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren außer Kraft treten begonnen haben, dürfen die Prüfung noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung fertig ablegen. Wahlweise dürfen sie die Prüfung aber auch nach der neuen Prüfungsordnung fertig ablegen.
- (4) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.
- (5) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

### BUNDESINNUNG DER KONDITOREN

Komm.Rat Dr. Paulus Stuller  
Bundesinnungsmeister

Dr. Reinhard Kainz  
BI-Geschäftsführer