WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Lehrlings- und Meisterprüfungsstelle

Bitte suchen Sie sich 3 Warengruppen Ihres Warenbereiches aus, über die Sie geprüft werden wollen und geben diese am Prüfungstag der Prüfungs-kommission bekannt.

Schwerpunkt 9 Lebensmittelhandel

Warengruppen:

1. Nährmittel, Zucker, Teigwaren, Reis und Getreideerzeugnisse
- Getreide
- Mehl- und Mahlprodukte
- Reis
- Zucker, Zuckeraustauschstoffe Süßstoffe
- Honig
- Speiseeis
- Bio und Fair Trade Produkte
- Vegane Produkte

2. Süßwaren und Salzgebäck
- Schokolade
- Schokoladeprodukte
- Kekse
- Waffeln
- Karamellen
- Geleezuckerwaren
- Kaugummi
- Dragees
- Laugengebäck
- Cracker und Extruder-Artikel
- Chips aus verschiedenen Grundstoffen
- Bio und Fair Trade Produkte
- Vegane Produkte

3. Brot und Backwaren
- Brot
- Kleingebäck
- Feinbackwaren
- Warenpflege (Aufbacken), Lagerung der Waren und Präsentation
- Vegane Produkte (vor allem Konditorware, Feinbackwaren)

4. Milch, Milcherzeugnisse, Eier

- Milch
- Milcherzeugnisse
- Vegane Milcherzeugnisse (z. B.: Haferdrink, Sojaerzeugnisse etc.)
- Butter
- Käse
- Eier
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation
- Bio-Produkte

5. Fleisch, Würste, Schinken, Fisch

- Frischfleisch (Schwein, Kalb/Rind, Geflügel, Lamm und Wild)
- Convenience-Produkte in der Feinkosttheke
- Würste
- Schinken, Pasteten, Speck und Geselchtes
- Frischfische
- Fischprodukte
- Schalen-, Krusten- und Weichtiere
- Rezeptservice und Zubereitungstipps
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation
- Bio-Produkte
- Vegane und vegetarische Fleisch-, Fisch und Wurstprodukte

6. Obst, Exotische Früchte und Gemüse und daraus erzeugte Produkte

- Obst
- Zitrusfrüchte und Obstexoten
- Produkte aus Obst
- Gemüse
- Gemüseexoten
- Gemüseprodukte
- Kartoffel
- Hülsenfrüchte
- Pilze
- Bio und Fair-Trade Produkte
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation
- Rohkost – Grundlagen (Produkte die nicht über 42° erhitzt wurden)

7. Speisefette, Würzen und Frühstück

- Pflanzliche Fette und Öle
- Tierische Fette
- Margarine
- Gewürze
- Gewürzmischungen
- Würzmittel und Würzsaucen
- Essig
- Senf und Ketchup
- Kaffee
- Kaffeeersatzmittel
- Tee
- Kräuter- und Früchteaufguss
- Kakao, Kakaoprodukte
- Süße Brotaufstriche
- Cerealien
- Bio und Fair-Trade Produkte

8. Getränke

- Alkoholfreie Getränke (Fruchtsäfte, Limonaden)
- Mineralwasser
- Energydrinks und funktional Drinks
- Smoothies
- Wein
- Schaumwein
- Bier
- Spirituosen
- Alkoholfreie Weine, Biere und Spirituosen
- Most, Cider, Alkopops

9. Convenience Produkte

- Tiefkühlprodukte
- Fleisch-Konserven
- Fertigsuppen, Fertigsaucen
- Gekühlte Fertigmahlzeiten
- Bio, Vegane und vegetarische Convenience-Produkte
- Warenpflege, Lagerung der Waren und Präsentation

10. Diät- Reform- Fair-Tradewaren

- Fair-Trade Sortiment
- Freiverkäufliche Arzneimittel

<u>Hygienevorschriften und Grundlagen sind bei allen Warengruppen zu berücksichtigen!</u>

Hygienevorschriften:

- Sauberkeit in der Feinkostabteilung
- HACCP
- Aufzeichnungs- und Schulungspflichten

Grundlagen

- Das europäische Lebensmittelrecht
- Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG)
- Österreichisches Lebensmittelbuch
- Lebensmittelüberwachung und Kontrolle
- Preisauszeichnungsgesetz
- Ernährung und Inhaltsstoffe- Ernährungsformen
- Intoleranzen und Allergien – Allergene Kennzeichnung
- Gütesiegel und Biokennzeichnung
- Lebensmittelkonservierung
- Inhaltsstoffe der Nahrung
- Ernährungsformen
- Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion und Ernährung
- Superfood