



Lebensmittelgewerbe - Niederösterreich

Meisterprüfung und Meisterprüfungsordnungen im Lebensmittelgewerbe

Gesetzliche Grundlagen für die Meisterprüfung in den Handwerken Bäcker, Fleischer, Konditor (Zuckerbäcker), Getreidemüller und Milchtechnologie

In den fünf Handwerken des Lebensmittelgewerbes kann nach dem Lehrabschluss die Meisterprüfung abgelegt werden. Die Meisterprüfungsordnungen regeln die Organisation, Durchführung und Qualitätssicherung der Prüfung in dem jeweiligen Beruf.

Die Meisterprüfungsstellen in den Landeskammern stehen für Fragen rund um die Prüfung zur Verfügung.

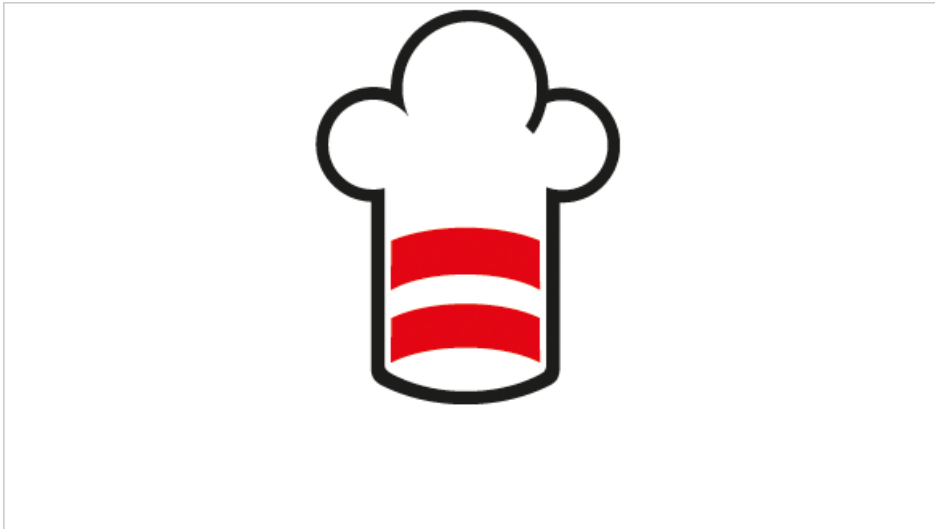
Meisterprüfungsordnungen für Berufe im Lebensmittelgewerbe

Die erfolgreiche Ablegung der Meisterprüfung in den fünf Handwerken des Lebensmittelgewerbes stellt eine Möglichkeit des Gewerbezugangs dar. Daneben gibt es weitere Voraussetzungen zur Ausübung der einzelnen Handwerke.



Meisterprüfungsordnung der Bäcker

Die Bundesinnung der Bäcker hat am 8.2.2007 die Bäcker-Meisterprüfungsordnung kundgemacht.

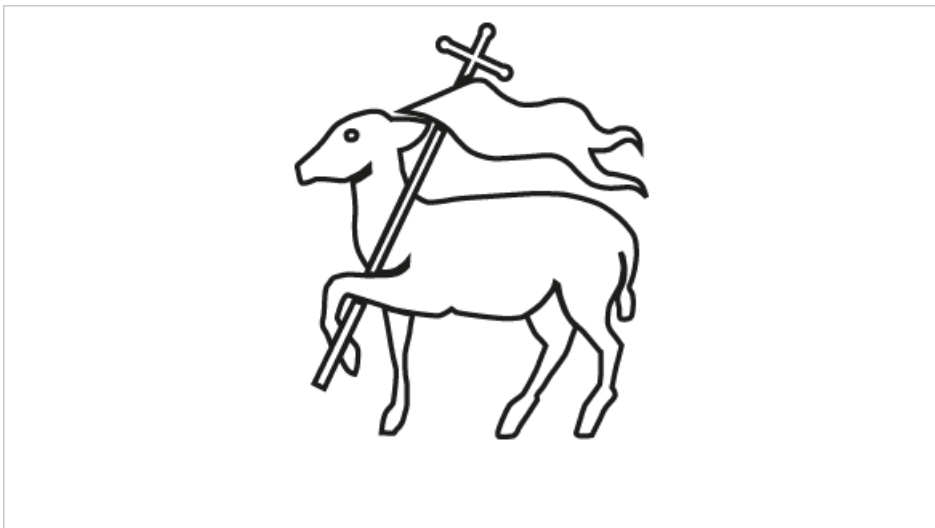


© BI LEBENSMITTELGEWERBE

Meisterprüfungsordnung der Konditoren

Die Bundesinnung der Konditoren hat am 30.1.2004 die Konditoren-Meisterprüfungsordnung und am 22.11.2004 eine Druckfehlerberichtigung kundgemacht.

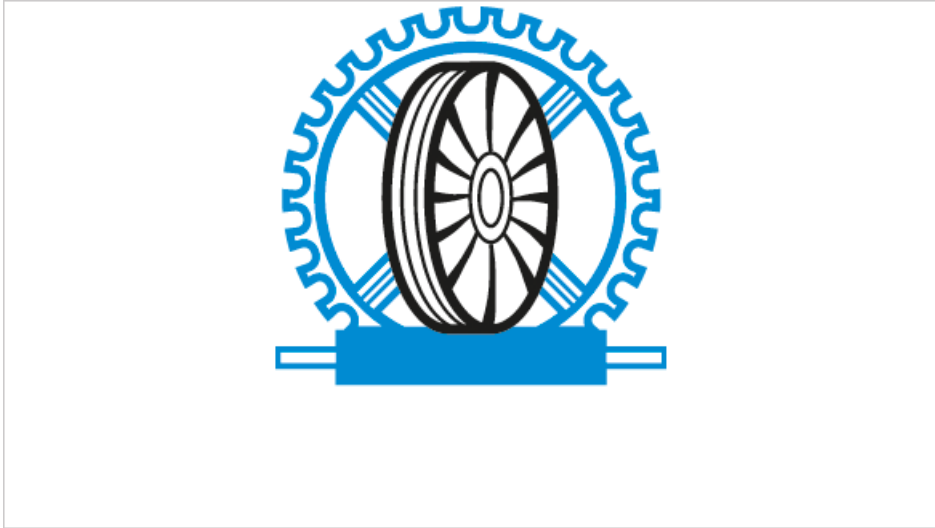
Hinweis: Am 11.3.2021 wurde die neue Konditoren-Meisterprüfungsordnung kundgemacht, die am 1.8.2021 in Kraft tritt.



© BI LEBENSMITTELGEWERBE

Meisterprüfungsordnung der Fleischer

Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe hat am 31.5.2017 die Fleischer-Meisterprüfungsordnung und am 13.2.2018 eine Druckfehlerberichtigung kundgemacht.



© BI LEBENSMITTELGEWERBE

Meisterprüfungsordnung Getreidemüller

Die Bundesinnung der Müller hat am 1.10.2009 die Getreidemüller-Meisterprüfungsordnung kundgemacht.



© BI LEBENSMITTELGEWERBE

Meisterprüfungsordnung Milchtechnologie

Die Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe hat am 10.1.2014 die Milchtechnologie-Meisterprüfungsordnung kundgemacht.

Stand: 23.05.2023