

## INFORMATION ZUR MEISTERPRÜFUNG **BÄCKER** (Stand 21.1.2019)

### ZULASSUNG ZUR MEISTERPRÜFUNG

Als einzige Zulassungsvoraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Volljährigkeit (vollendetes 18. Lebensjahr) vorgesehen!

### INHALTE DER MEISTERPRÜFUNG

(Verordnung der Bundesinnung der Bäcker in Kraft getreten mit 01.03.2007)

Die Meisterprüfung Bäcker besteht aus 5 Modulen:

#### Modul 1 (Fachlich praktische Prüfung)

#### 2 Prüfungsgegenstände:

##### 1. Teil A (Dauer: 45 Minuten max. 1 Stunde)

Teil A wird durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses einer einschlägigen Lehrabschlussprüfung oder durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses der Meisterschule Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker, oder einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder einer Sonderform dieser Lehranstalten, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Bäcker spezifischen Schwerpunkt liegt, ersetzt.

Folgende Arbeitsproben sind herzustellen und zu präsentieren:

##### 1. Kleingebäck aus 30 Teigstücken:

- a. 10 Salzstangerl
- b. 10 Hangeschlagene Semmeln
- c. 5 Flösserl oder Striezerl
- d. 5 Brezeln

##### 2. Plunderteiggebäck aus 1 kg Teig + 400 g Zieh Fett tourieren:

- a. 30 Stück - 5 Sorten sind herzustellen

##### 2. Teil B (Dauer: 5 1/4 max. 7 Stunden)

(Die Aufgabenstellung besteht aus 5 Arbeitsproben a) **Brot** (Sauerteigbrot und Sonderbrot), b) **Gebäck** (Kleingebäck), c) **Feinbackware** (süßer Hefeteig und Plunder- oder Blätterteiggebäck), d) **Backwaren aus Massen**, e) **Imbisse** und dem Meisterstück)

## Modul 1 - Teil B:

Die praktische Prüfung Modul 1 – Teil B umfasst einen Zeitraum von 5 Stunden 15 Minuten und darf maximal 7 Stunden betragen.

Das Modul 1 – Teil B besteht aus dem Meisterstück und 5 Arbeitsproben (s. Verordnung der Bundesinnung der Bäcker in Kraft getreten mit 01.03.2007), welche nach eigenen Rezepten herzustellen und zu präsentieren sind.

Der Prüfungskandidat hat die hergestellten Produkte verkaufsfördernd zu präsentieren. Präsentations- und Dekorationsmaterialien dürfen verwendet werden. Ein Tisch für die Präsentation wird zur Verfügung gestellt.

Der Prüfungskandidat hat eine Aufstellung aller mit Materialpreisen verwendeten Rezepte (Materialkalkulation) sowie eine detaillierte Arbeitszeiteinteilung bei Prüfungsbeginn der Kommission vorzulegen.

Der Prüfungskandidat hat die erforderlichen Materialien, Kleingeräte, Backformen, Arbeitskleidung sowie Präsentationshilfen zur Prüfung mitzubringen.

### **Meisterstück:**

Meisterliches Schau- oder Dekorstück aus essbaren Materialien (Basis 2 kg Teig – kann fertig mitgebracht und eingefärbt mitgebracht). Es dürfen **keine** mitgebrachten Dekorteile verwendet werden.

### **Arbeitsproben:**

1. Brot: a) Sauerteig  
b) Brotteig
2. Gebäck (Kleingebäck)
3. Feinbackwaren: a) Süßer Hefeteig  
b) Plunder- oder Blätterteig
4. Backwaren aus Massen
5. Imbisse

Die Arbeitsproben sind im Einzelnen wie folgt herzustellen:

#### **Ad 1.) Brot**

##### a) Sauerteigbrot:

Herzustellen sind 8 Stück Roggenmischbrote mit 1 kg Ausbackgewicht in einer 3-stufigen Sauerteigführung.

##### b) Brotteig (Sonderbrot „andere Brotsorten“ laut Codex - Kapitel B 18)

(z.B.: Vollkorn-, Schrot-, Leinsamen-, Körndlbrote)

5 kg Gesamtteig sind in gefälliger, sinnvoller Größe zu verarbeiten. Die Rezeptur des Sonderbrottes ist bei Bedarf mit einem Quellstück oder Brühstück herzustellen (Vortag).

**Fertige Vormischungen dürfen nicht verwendet werden!**

## **Ad 2.) Gebäck (Kleingebäck)**

Aus 3 Pressen Weizenteig ist von Hand geformt herzustellen:

- 30 Stück Handgeschlagene Semmeln
- 10 Stück Salzstangerl
- 10 Stück Flösserl oder Striezerl
- 10 Stück Weckerl geschlagen (z.B.: Kümmel)
- 10 Stück Brezen
- 10 Stück Langsemeln
- 1 x 10 Stück diverse regionale Gebäckformen nach freier Wahl

## **Ad 3.) Feinbackwaren**

### **a) Süßer Hefeteig**

Aus 2 Pressen zu je 1,6 kg Teiggewicht sind herzustellen:

- 20 Stück a´ 4 Sorten – 5 Kipferl, 5 Ornamentale, 5 2er-Zöpfe, 5 2er-Knöpfe)
- 2 Stück Sechserstriezeln (2 Arten)
- 2 Stück Viererstriezeln
- Jeder Strang aus 2 Teigstücken der Press.

**Aus einem Teig von 1 kg Mehl müssen Krapfen hergestellt werden!**

### **b) Plunder- oder Blätterteig**

6 Sorten a´ 5 Stück gefüllt

## **Ad 4.) Backwaren aus Massen**

Aus einer schweren Sandmasse sind 4 Stück in sinnvoller, gefälliger Größe herzustellen (z.B.: Marmorkuchen, Teekuchen, Rehrücken, Bischofbrot, etc.). Aufschlagmittel und Convenienceprodukte dürfen nicht verwendet werden.

## **Ad 5.) Imbisse**

Herzustellen sind 4 Sorten a´ 5 Stück (z.B.: belegte Brötchen, gefüllte Backwaren, garnierte Snacks, etc.). Die erforderlichen Backwaren sind im Rahmen der Prüfung herzustellen.

**Es sind alle Arbeitsproben und das Meisterstück auszuführen. Wird eine Arbeitsprobe oder das Meisterstück nicht ausgeführt, dann gilt das Modul 1 als nicht bestanden.**

**Jeweils eine aus folgenden Arbeitsproben sind aus 1 kg Mehl herzustellen (freie Auswahlmöglichkeit):**

- 1.) Kranzkuchen
- 2.) Brioche
- 3.) Beugel
- 4.) Brioche (5 Sorten)
- 5.) Dressierte Linzerkipferl

## **6.) Saisonales Gebäck**

Die Materialien für die jeweilige Arbeitsprobe sind zur Prüfung mitzubringen.

### **Modul 2 (Fachlich mündliche Prüfung)**

#### **2 Prüfungsgegenstände:**

##### **1. Teil A (Dauer: mind. 20 max. 30 Minuten)**

Teil A wird durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses einer einschlägigen Lehrabschlussprüfung oder durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses der Meisterschule Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker, oder einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder einer Sonderform dieser Lehreinrichtungen, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Bäcker spezifischen Schwerpunkt liegt, ersetzt.

##### **2. Teil B (Dauer: mind. 40 max. 60 Minuten)**

### **Modul 3 (Fachlich schriftliche Prüfung)**

#### **2 Prüfungsgegenstände:**

1. Planung, Kostenrechnung und Lohnverrechnung
2. Fachkunde, Fachrechnen und branchenrelevante Rechtsvorschriften

Die Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.

Folgende positiv abgeschlossene Ausbildungen ersetzen die fachlich schriftliche Prüfung:

- a) Meisterprüfung für das Handwerk Konditoren,
- b) Nachweis einer erfolgreichen Absolvierung der Meisterschule Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker (mind. 5 Std. Klausurarbeit),
- c) Positiv abgeschlossene mindestens fünfjährige höhere Schule oder deren Sonderformen, deren Ausbildung in den Bereichen Wirtschaft oder Tourismus mit einem für das Handwerk Bäcker spezifischen Schwerpunkt liegt.

### **Modul 4 (Ausbilderprüfung)**

Das Modul Ausbilderprüfung berechtigt zur Ausbildung von Lehrlingen und beinhaltet pädagogische, psychologische und rechtliche Bereiche. Als einzige Zulassungsvoraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Volljährigkeit (vollendetes 18. Lebensjahr) vorgesehen!

Verschiedene schulische Ausbildungen oder abgelegte Prüfungen (z. B. Ausbildertraining im WIFI mit abschließendem Fachgespräch, Unternehmerprüfung, Werkmeisterschule, etc.) ersetzen die Ausbilderprüfung.

Nach erfolgreicher Ablegung der Module 1 - 4 ist man damit gemäß § 20 Abs. 2 GewO 1994 berechtigt, sich als „Meister“ mit Beziehung auf das betreffende Handwerk zu bezeichnen.

## **Modul 5 (Unternehmerprüfung)**

Für die Unternehmerprüfung gibt es keine Zulassungsvoraussetzungen. Die Unternehmerprüfung beinhaltet die betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse für die Unternehmensführung.

Verschiedene abgelegte Prüfungen oder schulische Ausbildungen ersetzen die Unternehmerprüfung (z. B. Lehrabschlussprüfung in einem kaufmännischen Lehrberuf, Handelsschule, Handelsakademie, HTL etc.)

## **Wiederholung**

Nur jene Gegenstände, die negativ bewertet wurden, sind zu wiederholen

## **ANMELDUNG - ANMELDESCHLUSS**

Für die Anmeldung ist das Anmeldeformular mit den erforderlichen Unterlagen bis spätestens 6 Wochen vor dem ersten Prüfungstag einzureichen.

**Nutzen Sie unser Online - Anmeldeservice auf**  
<http://wko.at/stmk/meister>

## **KOSTEN**

Modul 1 Teil A:	22,--
Modul 1 Teil B:	196,--
Modul 2 Teil A:	11,--
Modul 2 Teil B:	98,--
Modul 3:	55,--
Unternehmerprüfung:	316,--
Ausbilderprüfung:	106,--
Benützungsentgelt richtet sich nach den angemeldeten Kandidaten	

## **AUSSTELLUNG MEISTERPRÜFUNGSZEUGNIS**

Alle Module können in beliebiger Reihenfolge abgelegt werden. Es ist allerdings nicht möglich, sich nur für einzelne Prüfungsgegenstände anzumelden. Für jedes positiv absolvierte Modul wird ein Modulzeugnis ausgestellt. Nach Absolvierung bzw. Ersatz aller Module, wird Ihnen von der Meisterprüfungsstelle ein Gesamtzeugnis ausgestellt.

**Weitere Informationen zur Meisterprüfung:**

Markus Scherübl

Wirtschaftskammer Steiermark  
Prüfungsreferent  
Meisterprüfungsstelle  
A-8021 Graz, Körblergasse 111-113  
T 0316 601 475  
F 0316 601 253  
E [markus.scheruebl@wkstmk.at](mailto:markus.scheruebl@wkstmk.at)  
W <http://wko.at/stmk/meister>