

INFORMATION ZUR MEISTERPRÜFUNG KONDITOREN (Zuckerbäcker)

(Stand 16.1.2019)

ZULASSUNG ZUR MEISTERPRÜFUNG

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

INHALTE DER MEISTERPRÜFUNG

(Verordnung der Bundesinnung der Konditoren in Kraft getreten mit 01.02.2004)

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

Modul 1 (Fachlich praktische Prüfung)

2 Prüfungsgegenstände:

1. Teil A: 1 Prüfungsgegenstand: (Dauer: 1-1/4 Std. max. 1-3/4 Stunden)

Teil A wird durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses einer einschlägigen Lehrabschlussprüfung sowie weitere Nachweise lt. der aktuellen Prüfungsordnung ersetzt.

Folgende angeführte Arbeitsproben sind nach eigenen Rezepten herzustellen und zu präsentieren:

- Eine glasierte Torte (Korpus kann mitgebracht werden) mit Dekor (Blumenbouquet und Randverzierung) mit einem Durchmesser von 24 cm und
- Konditorwaren aus dressierten Massen, entweder Windgebäck oder Makronen oder Mürbteig (1 Sorte dubliert und halbgetunkt mit Tunkmasse - Kuvertüre vor Ort temperiert) aus 500 g Teig.

Das Material ist für die Prüfung mitzubringen!

2. Teil B: 1 Prüfungsgegenstand: (Dauer: 15 max. 17 Stunden)

Zum Projektthema sind aus zwei unterschiedlich hergestellten Rohstoffen Arbeitsproben/Entwürfe zu zeichnen (Größe A3 mit Hauptmaßen L, B, H, T, Angabe der verwendeten Rohstoffe), aus denen die Prüfungskommission das Meisterstück wählt.

ACHTUNG: Vorgabe bei Meisterstück im

- **Hochformat:** Höhe mindestens 70 cm, Breite mindestens 35 cm
- **Querformat:** Breite mindestens 70 cm, Höhe mindestens 35 cm

Eine Projektmappe aller Rezepturen (zusätzlich eine Materialkalkulation von Pralinen oder Desserts - Petit-Fours) sowie eine detaillierte Arbeitszeiteinteilung ist zur Prüfung mitzubringen:

1. Konfekt (Pralinen):
 - a. Erlaubt sind verschiedene Marzipanaromen sowie verschiedene Nougatvariationen.

- b. 6 Sorten a´12 gleiche Stück müssen gemacht werden. Es dürfen max. 2 Sorten mitgebrachte Hohlkörper, egal welche Form, verwendet werden. Max. 2 Sorten mit Marzipan, **mindestens muss** jedoch 1 Marzipanpraline gemacht werden. Es darf ein Puderkasten verwendet werden.
 - c. Tunken: Mindestens 1 Sorte muss vollkommen glatt überzogen und mit Gabelmuster versehen sein!
2. Feines Teegebäck:
- a. Teegebäck muss getunkt werden, mind. 8 verschiedene Sorten a´12 Stück, davon müssen 5 verschiedene Sorten getunkt werden (z.B.: Linzerräder, Eisenbahner, Vanillekipferl müssen nicht getunkt werden)
 - b. Dressierte Linzermasse darf verwendet werden, jedoch nur max. 2 verschiedene Sorten
3. Stückdessert:
- a. Dekormassen, Trickrand dürfen verwendet werden, 6 verschiedene Sorten a´6 Stück als Petit-Fours
 - b. 3 Sorten müssen zur Gänze an Ort und Stelle angefertigt werden, für die anderen Sorten können die Komponenten z.B.: die Masse, mitgebracht werden. Schokoschalen müssen vor der Prüfungskommission ausgeschlagen und gefüllt werden.
 - c. 1 Sorte muss mit Fondant glasiert werden, wobei das Biskuit mitgebracht werden darf und vor der Prüfungskommission gefüllt werden muss (Punsch darf verwendet werden).
 - Dekor: Frische und kandierte Früchte dürfen verwendet werden, **jedoch kein** mitgebrachter Fertigdekor. Alle Dekorteile sind vor Ort herzustellen.
 Die Füllcremen müssen vor der Prüfungskommission gefertigt werden!
4. Aufschnitttorte:
- a. Durchmesser: 22 bis 24 cm
 - b. Aufschnitttorte muss händisch auf 14 eingeteilt werden
 - c. 3 Stück zur Verkostung herausschneiden
 - d. Der Tortenboden kann mitgebracht werden.
5. Torte zu speziellen Anlässen mit Glasur und Schrift:
- a. Sachertorte: 24 cm Durchmesser mit Schrift und Randverzierung zum Projektthema ausgarniert
 - b. Tortenrohling (nur Masse) darf mitgebracht werden
 - c. Es dürfen keine Dekorteile (Marzipanfiguren, Teegebäck o.ä.) auf der Torte platziert werden
 - d. Mit Marmelade füllen und vor Ort mit Codexgemäßer Glasur überziehen
6. Kleine kalte und warme pikante Speisen (**Abgabe Sonntag, 13.00 Uhr**)
- a. 3 Sorten a´3 Stück, davon max. 1 Sorte (z.B.: Canapes, Pasteten, Quiche, pikante Blätterteiggebäcke)
 - b. Pasteten müssen vor Ort hergestellt werden
 - c. Blätterteig für Pasteten darf mitgebracht werden.
7. Künstlerisch gestaltete Figuren und Blumenarrangement:
- a. 6 Marzipanfiguren mit max. 100 g, 3 mal 2 gleiche Stück und ein Arrangement mit 6 Blüten und Blättern (freie Materialwahl - z.B.: Zucker, Marzipan, Schokolade, Krokant, Windmasse oder essbare Dekormassen)
 - b. Unterlage: Essbare Unterlagen müssen vor der Prüfungskommission hergestellt werden (Zucker, Schokolade, etc.)

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

Modul 2 (Fachlich mündliche Prüfung)

2 Prüfungsgegenstände:

1. Teil A (Dauer: mind. 15 max. 25 Minuten)
Teil A wird durch den Nachweis des erfolgreichen Abschlusses einer einschlägigen Lehrabschlussprüfung sowie weitere Nachweise lt. der aktuellen Prüfungsordnung ersetzt.
2. Teil B (Dauer: mind. 30 max. 50 Minuten)

Modul 3 (Fachlich schriftliche Prüfung)

1 Prüfungsgegenstand: (Dauer: 5 Std.)

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.

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 der Anzahl der Prüfungs- kandidaten	

AUSSTELLUNG MEISTERSPRÜFUNGSZEUGNIS

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
W <http://wko.at/stmk/meister>

Organisatorische Hinweise zur praktischen Prüfung - Modul 1:

Freitag: 14.00 Uhr: Anlieferung der Materialien für Kandidaten, die den Teil A abzulegen haben;

Beginn Teil A: 15:00 Uhr

Anlieferung der Materialien für Kandidaten, die nur den Teil B abzulegen haben: ab 17:00 Uhr

Samstag, 7.00 - 12.30 und 13.30 - 18.00 Uhr -> 10h

Sonntag, 7.00 - 14.00 -> 7h (ohne Pause) - Prüfungsende: 14.00 Uhr!

Aufbau der Präsentation und Produkte am Freitag ab 12.00 Uhr im Lehrerrestaurant 3 möglich! Der Aufbau der Präsentation muss um 15.00 Uhr abgeschlossen sein!

Prüfungsfremde Personen dürfen am ersten Tag helfen die Sachen bis zur BACKSTUBE zu tragen. Der Zutritt in die Backstube oder Saal ist untersagt.

Es dürfen während der gesamten Prüfung keine Zuseher (im Haus) anwesend sein. Zuseher haben erst nach der Bewertung ab ca. 18:00 Uhr Zutritt.

Am Samstag dürfen KEINE fertigen Produkte in den Saal gebracht werden. Sie sind alle in der Backstube oder im Lehrerrestaurant (Sessellager) zwischenzulagern/abzustellen.

Eine Person (in Arbeitskleidung) pro Teilnehmer darf nach der Prüfung (nach Ablauf der 17 Stunden) helfen den Platz zu räumen und zu reinigen. Diese muss zuvor bei einer Aufsichtsperson schriftlich-namentlich genannt werden.

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