

Lehrabschlussprüfung Konditor / Konditorin WIEN



Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Innungshaus der Bäcker Wiens**
Florianigasse 13
1080 Wien



Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk
Hütteldorferstraße 7-17, 1150 Wien
+43 1 52525 77377 - Mail: complete@kusonline.at
- WIFI Wien
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien
+43 1 476 77 - Mail: kundenservice@wifiwien.at
- BFI Wien
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien
+43 1 81178 -10100 - Mail: information@bfi-wien.or.at

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

Lehrabschlussprüfung Konditor / Konditorin Gliederung:

- § 5. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine praktische und eine theoretische Prüfung.
- (2) Die praktische Prüfung umfasst die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch
 - (3) Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachrechnen, Fachkunde und Fachzeichnen
 - (4) Die theoretische Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/in das Erreichen des Lehrzieles der letzten Klasse der fachlichen Berufsschule für den Lehrberuf Konditor/Konditorin oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachgewiesen hat.

Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

Fachrechnen



- Umwandeln von Rezepten in Teile
- Multiplikation von Rezepten
- Prozentrechnungen
- Brutto-, Netto- und Taraberechnung
- Schwundberechnung

Fachkunde



- Rohmaterialien, Halbfabrikate
- Arbeitstechniken, Werkzeug und Geräte
- Lebensmittelrechtliche und hygienische Vorschriften

Fachzeichnen



- Dekorationsentwurf (lt. Angabe)

Praktische Prüfung - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

Die Prüfarbeit hat die Herstellung von Konditorerzeugnissen nach Angabe zu umfassen, wobei die damit im Zusammenhang stehenden Fertigkeiten nachzuweisen sind. Solche Fertigkeiten sind:

Backen, Kochen, Sieden, Rühren, Schlagen, Ausrollen, Garen, Einmelieren, Passieren, Schneiden, Stürzen, Dressieren, Auswiegen, Aufschlagen, Abklaren, Sieben, Streichen, Trocknen, Temperieren, Glasieren, Überziehen, Dekorieren, Belegen, Füllen, Spritzen, Formen, Ausstechen, Einschlagen und Mischen.



Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

Lichtbildausweis

Arbeitskleidung (sauber) für Konditor/in inkl. Kopfbedeckung

Persönliche Arbeitsgeräte

Prüfmaterialien sind mitzubringen für:

- Festtagstorte
- Aufschnitttorte
- Marzipanarbeiten
- 1 Bouquet von 3 Blüten
- Sachertorte
- Kleine Tagesdesserts (Petits Fours)
- Teegebäck (aus 2 verschiedenen Massen oder Teigen)
- 3 verschiedene Kaffeegebäcksorten



Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
Das Endprodukt muss vom Aussehen und vom Geschmack her einwandfrei sein.
Die Herstellung muss reinlich erfolgen.
Die Arbeit muss fachlich einwandfrei erfolgen.

Die Note
Prüfarbeit



Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

§ 2(4) Das Fachgespräch ist vor der Prüfungskommission abzulegen.

- (4) Das Fachgespräch hat sich aus der praktischen Tätigkeit heraus zu entwickeln. Dabei ist unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüflings festzustellen.
- (5) Die Themenstellung hat den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen. Fragen über einschlägige arbeitsrechtliche Vorschriften, über Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Hygienevorschriften sind mit einzubeziehen.
- (6) Das Fachgespräch soll 15-20 Minuten dauern. Eine Verlängerung um 10 Minuten kann im Einzelfall erfolgen.

Die Kommission besteht aus:

- 1 Vorsitzender
- 1 Beisitzer - Arbeitgeber
- 1 Beisitzer - Arbeitnehmer

Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.



Die Note
Fachgespräch



Prüfungstermine

**derzeitige Prüfungstermine - Haupttermine
(vorrangig für Berufsschüler!)**

- Juli und September

Weitere Prüfungstermine auf Anfrage!

Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Schicken Sie folgende Dokumente an die Lehrlingsstelle per Fax, Mail oder per Post

- Antragsformular
- Einzahlungsbestätigung der Prüfungsgebühr + Materialkosten
- Jahres- und Abschlusszeugnis wenn bereits vorhanden

Das Bild zeigt ein Antragsformular für die Lehrabschlussprüfung. Es enthält verschiedene Felder für persönliche Daten, Kontaktdaten und eine Tabelle für die Prüfungstermine. Ein rotes Logo der WKO Wien ist ebenfalls sichtbar.

Übrigens, Lehrlinge aus Wien können sich jetzt auch online-anmelden auf ebipol.wkw.at

Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**
T 01/514 50 DW 2011 | E lehrabschluss@wkw.at
- **Prüfungsmanager**
Denise Cerny DW 6441 | E denise.cerny@wkw.at