

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

BGBl. II Nr. 336/2021 23. Juli 2021

Lehrabschlussprüfung

Allgemeine Bestimmungen

Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.

Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.

Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.

Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig.

Theoretische Prüfung

Allgemeine Bestimmungen

Die Prüfung besteht aus den Gegenständen Konditorei- und Patisseriewaren und Angewandte Mathematik und hat schriftlich zu erfolgen.

Die Prüfung kann computerunterstützt erfolgen.

Konditorei- und Patisseriewaren

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. facheinschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien,
2. Rezepte und Optimierungen,
3. Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate,
4. Konditorei- und Patisseriewaren (Produkte),
5. Verkostung und Vollendung,
6. Dekoration und Präsentation,
7. Verpackung und Produktkennzeichnung,
8. Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation,
9. Waren- und Lagerwirtschaft,
10. Kundenberatung.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 100 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 120 Minuten zu beenden.

Angewandte Mathematik

Die zur Prüfung antretende Person hat kompetenzorientierte Aufgaben aus den nachfolgenden Bereichen zu bearbeiten:

1. Rezeptberechnungen/Rezeptkalkulationen (zB Umrechnungen, Anpassung von Produktionsmengen),
2. Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditorei- und Patisseriewaren (Materialverbrauch, Bearbeitungsverluste, Materialkosten usw.),
3. Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren (Zutatenkennzeichnungsrechnung (Quid), Nährwertberechnungen usw.),
4. Brutto-, Netto- und Taragewichtrechnung.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

BGBl. II Nr. 336/2021 23. Juli 2021

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Vollständigkeit der Aufgabenlösung.

Die Aufgaben sind so zu konzipieren, dass sie im Regelfall in 60 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung gliedert sich in die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch.

Prüfarbeit

Die Prüfung besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Teil. Sie ist mit einer Note zu bewerten.

Im praktischen Teil hat die zur Prüfung antretende Person nach Angabe der Prüfungskommission nachfolgende Aufgaben zu bearbeiten.

Schwerpunkt: Allgemeine Konditorei

Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. ein Konzept zur Gestaltung einer Torte für einen vorgegebenen Anlass zu entwickeln und dieses umzusetzen.
2. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
2. Konditoreiwaren unter Verwendung verschiedener, selbst erzeugter Halbfabrikate wie Teige, Massen, Füllcremen, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen sowie verschiedener, selbst her- gestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen, Färben, Bemalen, Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren und Formen,
3. Konditoreiwaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

Schwerpunkt: Pâtisserie

Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Pâtisserie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

1. zu einem vorgegebenen Menü ein passendes Tellerdessert aus drei Komponenten zusammenzustellen, herzustellen und anzurichten,
2. eine Aufschnitttorte zu erzeugen,
3. Speisen der kleinen kalten oder warmen Küche (zB Canapés) herzustellen und anzurichten,
4. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren, auszufertigen und anzurichten.

Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen.

Sie hat

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern und für ein abgestimmtes Foodpairing zu sorgen,

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf Konditorei (Zuckerbäckerei)

BGBl. II Nr. 336/2021 23. Juli 2021

2. Patisseriewaren (Eis oder Mousse, Stückdesserts, Petit Fours usw.) unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen,
3. Patisseriewaren zu verkosten,
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren.

Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Konditorei- bzw. Patisseriewaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

Für die Bewertung des praktischen Teils sind folgende Kriterien maßgebend.

1. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten,
3. fachgerechte Umsetzung (zB ansprechende Schnittbilder),
4. Geschmack und Aussehen,
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten,
6. Hygiene und Sauberkeit.

Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend.

1. Präsentation der Waren (zB optischer Gesamteindruck, verkaufsfertiges Arrangieren und Zusammenstellen),
2. professionelles Präsentationsverhalten.

Die Aufgaben im praktischen Teil sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sieben Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach acht Stunden zu beenden.

Der mündliche Prüfungsteil soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest zehn Minuten dauern. Er ist nach 15 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Die zur Prüfung antretende Person kann die ihr bekannt gegebenen eigenen Materialien, Maschinen und Geräte verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission sie von der Verwendung ausschließen.

Die zur Prüfung antretende Person hat die ihr bekannt gegebenen Halbfertigteile zur Prüfung mitzubringen.

Fachgespräch

Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person und die Schwerpunktausbildung zu berücksichtigen. Inhalte aus den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung und Umweltschutz sind miteinzubeziehen.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit,
2. professionelle Gesprächsführung.

Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission ansonsten eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.

Das Lehrberufs-ABC

Prüfungsordnung für den Lehrberuf **Konditorei (Zuckerbäckerei)**

BGBl. II Nr. 336/2021 23. Juli 2021

Wiederholungsprüfung

Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden.

Bei der Wiederholung der Prüfung sind nur die mit „Nicht genügend“ bewerteten Prüfungsgegenstände zu prüfen.