

**Verordnung
über das Meisterprüfungsberufsbild
und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II
der Meisterprüfung im Konditoren-Handwerk
(Konditormeisterverordnung – KondMstrV)**

Vom 12. Oktober 2006

Auf Grund des § 45 Abs. 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), der durch Artikel 1 Nr. 39 des Gesetzes vom 24. Dezember 2003 (BGBl. I S. 2934) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 Abs. 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. November 2005 (BGBl. I S. 3197) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1

**Gliederung
und Inhalt der Meisterprüfung**

Die Meisterprüfung im zulassungspflichtigen Konditoren-Handwerk umfasst folgende selbständige Prüfungsteile:

1. die Prüfung der meisterhaften Verrichtung der wesentlichen Tätigkeiten (Teil I),
2. die Prüfung der erforderlichen fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II),
3. die Prüfung der erforderlichen betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtlichen Kenntnisse (Teil III) und
4. die Prüfung der erforderlichen berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil IV).

§ 2

Meisterprüfungsberufsbild

(1) Durch die Meisterprüfung wird festgestellt, dass der Prüfling befähigt ist, einen Betrieb selbständig zu führen, technische, kaufmännische und personalwirtschaftliche Leitungsaufgaben wahrzunehmen, die Ausbildung durchzuführen und seine berufliche Handlungskompetenz eigenverantwortlich umzusetzen und an neue Bedarfslagen in diesen Bereichen anzupassen.

(2) Im Konditoren-Handwerk sind zum Zwecke der Meisterprüfung folgende Fertigkeiten und Kenntnisse als ganzheitliche Qualifikationen zu berücksichtigen:

1. Kundenwünsche ermitteln, Kunden beraten, Serviceleistungen anbieten, Auftragsverhandlungen führen und Auftragsziele festlegen, Leistungen und Preise kalkulieren sowie Angebote erstellen, Verträge schließen,
2. Aufgaben der technischen, kaufmännischen und personalwirtschaftlichen Betriebsführung wahrnehmen, insbesondere unter Berücksichtigung der Betriebsorganisation, der betrieblichen Aus- und Weiterbildung, des Qualitätsmanagements, der Haf-

tungsvorschriften des Arbeitsschutzrechtes, des Datenschutzes, des Umweltschutzes sowie von Informations- und Kommunikationstechniken,

3. Auftragsabwicklungsprozesse planen, organisieren, durchführen und überwachen,
4. Aufträge durchführen, insbesondere unter Berücksichtigung von Herstellungsverfahren und Gestaltungsaspekten, berufsbezogenen rechtlichen Vorschriften, auch für Lebensmittel, Personal- und Arbeitshygiene, Richtlinien und technischen Normen, Personal, Material und Geräten sowie Einsatzmöglichkeiten von Auszubildenden,
5. Verkaufs-, Laden- und Cafékonzepte unter Berücksichtigung eines kundenorientierten Serviceangebots entwickeln und umsetzen sowie Produktinformationen erstellen,
6. Logistikkonzepte, insbesondere für Betriebs- und Lagerausstattung, entwickeln und umsetzen,
7. Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigerzeugnisse, auch unter Einsatz von Kühl- und Gefriertechnik, lagern sowie Auswirkungen auf die Produktqualität prüfen,
8. Verkaufsräume, Cafés sowie Schaufflächen unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten ausstatten; Konditorei- und Confiserieerzeugnisse präsentieren und nach Kundenwünschen dekorativ verpacken,
9. Rezepturen für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen, entwickeln, dokumentieren und umsetzen,
10. Skizzen und Zeichnungen für Dekorelemente entwerfen und umsetzen,
11. Torten und Dessertvariationen entwerfen, herstellen und gestalten,
12. feine Backwaren aus Teigen, insbesondere Hefe-, Plunder-, Blätter-, Mürbe- und Lebkuchenteig, sowie aus Massen, insbesondere Baumkuchen-, Sand- und Bisquitmasse, entwerfen, herstellen und gestalten,
13. Füllungen herstellen sowie Früchte haltbar machen und verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen,
14. Schokolade, Marzipan und Nougat unter Beachtung gestalterischer Aspekte modellieren, schminken, garnieren und dekorieren,
15. Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker planen, herstellen, gestalten und dekorieren,

16. Pralinen mit verschiedenen Füllungen entwerfen, herstellen, garnieren und dekorieren,
17. Speiseeiserzeugnisse und Süßspeisen entwerfen, herstellen, gestalten und garnieren,
18. pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Fours und gefüllte Pasteten, planen, herstellen und garnieren,
19. einfache Gerichte aus frischen Rohstoffen zubereiten und garnieren,
20. warme und kalte Getränke herstellen und dekorieren,
21. Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte planen, herstellen, arrangieren und dekorieren,
22. Leistungen kontrollieren und dokumentieren sowie Nachkalkulation durchführen.

§ 3

Gliederung des Teils I

Der Teil I der Meisterprüfung umfasst folgende Prüfungsbereiche:

1. ein Meisterprüfungsprojekt und ein darauf bezogenes Fachgespräch,
2. eine Situationsaufgabe.

§ 4

Meisterprüfungsprojekt

(1) Der Prüfling hat ein Meisterprüfungsprojekt durchzuführen, das einem Kundenauftrag entspricht. Vorschläge des Prüflings für den Kundenauftrag sollen berücksichtigt werden. Die auftragsbezogenen Kundenanforderungen werden vom Meisterprüfungsausschuss festgelegt. Auf dieser Grundlage erarbeitet der Prüfling ein Umsetzungskonzept, einschließlich einer Zeit- und Materialbedarfsplanung. Dieses hat er vor der Durchführung des Meisterprüfungsprojekts dem Meisterprüfungsausschuss zur Genehmigung vorzulegen. Der Meisterprüfungsausschuss prüft, ob das Umsetzungskonzept den auftragsbezogenen Kundenanforderungen entspricht.

(2) Das Meisterprüfungsprojekt besteht aus Planungs-, Durchführungs- und Dokumentationsarbeiten.

(3) Als Meisterprüfungsprojekt ist ein Buffet mit Konditorei- und Confiserieprodukten für acht bis zehn Personen für einen besonderen Anlass zu entwerfen, zu planen und zu kalkulieren sowie ein Angebot zu erstellen. Auf dieser Grundlage sind die Produkte herzustellen, anzurichten und verkaufsgerecht zu präsentieren sowie die Rezepturen und die durchgeführten Arbeiten zu dokumentieren. Der besondere Anlass wird vom Prüfling bestimmt. Hauptelemente des Buffets sind ein Baumkuchen als Großstück oder aus dem Großstück erstellte Erzeugnisse mit anlassbezogener Dekoration, ein Schaustück aus Kuvertüre, Karamell oder Zucker sowie süße oder pikante Fours. Außerdem umfasst das Buffet mindestens sechs weitere unterschiedliche Konditorei- und Confiserieprodukte, die das anlassbezogene Gesamtkonzept vervollständigen und die Bedürfnisse unterschiedlicher Personengruppen, insbesondere verschiedener Altersgruppen sowie diätetischer Vorgaben, berücksichtigen.

(4) Die Entwurfs-, Planungs-, Kalkulations- und Angebotsunterlagen werden mit 30 vom Hundert, die durchgeführten Arbeiten mit 60 vom Hundert und die Dokumentationsunterlagen mit 10 vom Hundert gewichtet.

§ 5

Fachgespräch

Nach Durchführung des Meisterprüfungsprojekts ist hierüber das Fachgespräch zu führen. Dabei soll der Prüfling nachweisen, dass er die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen kann, die dem Meisterprüfungsprojekt zugrunde liegen, den Ablauf des Meisterprüfungsprojekts begründen und mit dem Meisterprüfungsprojekt verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösungen darstellen kann und dabei in der Lage ist, neue Entwicklungen zu berücksichtigen.

§ 6

Situationsaufgabe

(1) Die Situationsaufgabe ist auftragsorientiert und vervollständigt den Qualifikationsnachweis für die Meisterprüfung im Konditoren-Handwerk. Die Aufgabenstellung erfolgt durch den Meisterprüfungsausschuss.

(2) Als Situationsaufgabe sind für einen vom Meisterprüfungsausschuss vorgegebenen Kundenauftrag drei geeignete Arbeiten auszuführen. Als geeignete Arbeiten kommen insbesondere die Herstellung von

1. zwei Erzeugnissen aus Massen,
2. zwei Erzeugnisse aus Teigen,
3. zwei verschiedenen Desserts,
4. einem Speiseeiserzeugnis,
5. pikanten Konditoreierzeugnissen, insbesondere gefüllten Pasteten,
6. einer Teegebäckmischung aus vier Sorten,
7. einer Mischung süßer oder pikanter Fours,
8. einer Pralinenmischung aus vier Sorten,
9. vier unterschiedlichen Marzipanarbeiten,
10. einer figürlichen Schokoladen- oder Krokantarbeit in Betracht.

(3) Die Gesamtbewertung der Situationsaufgabe wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Arbeiten nach Absatz 2 gebildet.

§ 7

Prüfungsdauer und Bestehen des Teils I

(1) Die Durchführung des Meisterprüfungsprojekts soll nicht länger als drei Arbeitstage, das Fachgespräch nicht länger als 30 Minuten und die Ausführung der Situationsaufgabe nicht länger als acht Stunden dauern.

(2) Meisterprüfungsprojekt, Fachgespräch und Situationsaufgabe werden gesondert bewertet. Die Prüfungsleistungen im Meisterprüfungsprojekt und im Fachgespräch werden im Verhältnis 3 : 1 gewichtet. Hieraus wird eine Gesamtbewertung gebildet. Diese Gesamtbewertung wird zum Prüfungsergebnis der Situationsaufgabe im Verhältnis 2 : 1 gewichtet.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I der Meisterprüfung ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung, wobei die Prüfung weder im Meisterprüfungsprojekt noch im Fachgespräch noch in der Situationsaufgabe mit weniger als 30 Punkten bewertet worden sein darf.

§ 8

Gliederung, Prüfungsdauer und Bestehen des Teils II

(1) Durch die Prüfung in Teil II soll der Prüfling in den in Absatz 2 genannten Handlungsfeldern seine Handlungskompetenz dadurch nachweisen, dass er berufsbezogene Probleme analysieren und bewerten sowie Lösungswege aufzeigen und dokumentieren und dabei aktuelle Entwicklungen berücksichtigen kann.

(2) Handlungsfelder sind:

1. Gestaltung und Herstellungsverfahren,
2. Auftragsabwicklung,
3. Betriebsführung und Betriebsorganisation.

(3) In jedem Handlungsfeld ist mindestens eine Aufgabe zu bearbeiten, die fallorientiert sein muss:

1. Gestaltung und Herstellungsverfahren

Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Aufgaben und Probleme der Gestaltung und des Verfahrensablaufs unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, lebensmittelspezifischer und ökologischer Aspekte in einem Konditoreibetrieb zu bearbeiten; dabei soll er berufsbezogene Sachverhalte analysieren und bewerten; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis h aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Dekormuster rohstoffgerecht skizzieren, Ornamente entwerfen sowie Torten und Formstücke mit verschiedenen Garniermustern zeichnerisch darstellen,
- b) dekorative Schrifttypen unterscheiden und Verwendungszwecken zuordnen sowie zeichnerisch darstellen,
- c) Entwürfe und maßstabgetreue Zeichnungen für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse, insbesondere aus Kuvertüre und Zucker, anfertigen,
- d) Gießformen zur proportionsgerechten Formgebung von feinen Backwaren, Schokoladen- und Süßwaren zeichnen sowie Farbgebung von Torten und Schaustücken darstellen und begründen,
- e) Konzepte für Warenpräsentationen und Schaufenstergestaltungen mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen entwickeln,
- f) Rezepturen für Speisen und Getränke darstellen und abwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen beachten; Kennzeichnungserfordernisse darstellen und begründen,
- g) Eigenschaften von Rohstoffen sowie Halb- und Fertigerzeugnissen beurteilen und Verwendungszwecken zuordnen; Möglichkeiten der Lagerung und Qualitätserhaltung, auch unter Einsatz der Kühl- und Gefriertechnik, beurteilen,

h) technologische Vorgänge und Herstellungsschritte bei der Fertigung von Konditorei- und Confiserieerzeugnissen, insbesondere unter Berücksichtigung leicht verderblicher Rohstoffe, darstellen und beurteilen, Kontrollerfordernisse begründen; physikalische und biologische Veränderungsprozesse erläutern;

2. Auftragsabwicklung

Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Auftragsabwicklungsprozesse, auch unter Anwendung branchenüblicher Software, erfolgs-, kunden- und qualitätsorientiert zu planen, deren Durchführung zu kontrollieren und sie abzuschließen; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis f aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Möglichkeiten der Auftragsbeschaffung darstellen,
- b) Angebotsunterlagen erstellen und Angebote auswerten, Angebotskalkulation durchführen,
- c) Methoden und Verfahren der Arbeitsplanung und -organisation unter Berücksichtigung der Herstellungstechnik, der Hygiene, gestalterischer Aspekte sowie des Einsatzes von Material, Geräten und Personal bewerten, dabei qualitätssichernde Aspekte darstellen sowie Schnittstellen zwischen Arbeitsbereichen berücksichtigen,
- d) berufsbezogene rechtliche Vorschriften und technische Normen sowie allgemein anerkannte Regeln der Technik anwenden, insbesondere Haftung bei der Herstellung und bei Dienstleistungen beurteilen,
- e) Arbeitspläne erarbeiten, bewerten und korrigieren,
- f) Mengen ermitteln und berechnen, Vor- und Nachkalkulation durchführen;

3. Betriebsführung und Betriebsorganisation

Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Aufgaben der Betriebsführung und Betriebsorganisation unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften, auch unter Anwendung von Informations- und Kommunikationssystemen, wahrzunehmen; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis i aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) betriebliche Kosten ermitteln, dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge berücksichtigen,
- b) betriebliche Kostenstrukturen überprüfen; betriebliche Kennzahlen ermitteln,
- c) auf der Grundlage von Rezepturen Kosten für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse ermitteln und Preise unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Verkaufsorte Theke, Café und außer Haus festlegen,
- d) Marketingmaßnahmen zur Kundenpflege und zur Gewinnung neuer Kunden vor dem Hintergrund technischer und wirtschaftlicher Entwicklungen erarbeiten,
- e) betriebliches Qualitätsmanagement planen und darstellen,

- f) Aufgaben der Personalverwaltung wahrnehmen; den Zusammenhang zwischen Personalverwaltung sowie Personalführung und -entwicklung darstellen,
- g) betriebspezifische Maßnahmen zur Einhaltung der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen und des Umweltschutzes entwickeln; Gefahrenpotenziale beurteilen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung und -beseitigung festlegen,
- h) Betriebs- und Lagerausstattung sowie logistische Prozesse planen und darstellen,
- i) Chancen und Risiken betrieblicher Kooperation darstellen und beurteilen.
- (4) Die Prüfung in Teil II ist schriftlich durchzuführen. Sie soll in jedem Handlungsfeld nicht länger als drei Stunden dauern. Eine Prüfungsdauer von sechs Stunden täglich darf nicht überschritten werden.
- (5) Die Gesamtbewertung des Teils II wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Handlungsfelder gemäß Absatz 2 gebildet.
- (6) Die schriftliche Prüfung ist in einem der in Absatz 2 genannten Handlungsfelder auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen (Ergänzungsprüfung), wenn dies das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ermöglicht. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfling nicht länger als 20 Minuten dauern. In diesem Handlungsfeld sind die Ergebnisse der schriftlichen Prüfung und der Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2 : 1 zu gewichten.
- (7) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung. Ist die Prüfung in einem Handlungsfeld auch nach durchgeführter Ergänzungs-

prüfung mit weniger als 30 Punkten bewertet worden, so ist die Prüfung des Teils II nicht bestanden.

§ 9

Weitere Anforderungen

Die Prüfungsanforderungen in den Teilen III und IV sowie die Regelungen über das Bestehen der Meisterprüfung bestimmen sich nach der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben vom 18. Juli 2000 (BGBl. I S. 1078), geändert durch die Verordnung vom 16. August 2004 (BGBl. I S. 2191), in der jeweils geltenden Fassung.

§ 10

Übergangsvorschrift

(1) Die bis zum 31. Dezember 2006 begonnenen Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt. Erfolgt die Anmeldung zur Prüfung bis zum Ablauf des 30. Juni 2007, sind auf Verlangen des Prüflings die bis zum 31. Dezember 2006 geltenden Vorschriften weiter anzuwenden.

(2) Prüflinge, die die Prüfung nach den bis zum 31. Dezember 2006 geltenden Vorschriften nicht bestanden haben und sich bis zum 31. Dezember 2008 zu einer Wiederholungsprüfung anmelden, können auf Verlangen die Wiederholungsprüfung nach den bis zum 31. Dezember 2006 geltenden Vorschriften ablegen.

§ 11

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2007 in Kraft. Gleichzeitig tritt die Konditormeisterverordnung vom 3. Oktober 1980 (BGBl. I S. 1907) außer Kraft.

Berlin, den 12. Oktober 2006

Der Bundesminister
für Wirtschaft und Technologie
In Vertretung
Otremba