

Berufsprofil

Konditormeister/in

Bezeichnung in Landessprache:

Majstor slastičar

Land:



Kroatien

Gültigkeit:

seit 27.11.1995

Bereich der beruflichen Bildung:

Berufliche Weiter-/Fortbildung

Lernziele und Berufsbild:

Da für die Anmeldung zur Meisterprüfung nicht unbedingt die Teilnahme an einem spezifischen Kurs vorausgesetzt wird, liegt keine gesonderte Formulierung von Lernzielen vor. Bezüglich der spezifischen Anforderungen an die Meisterprüfung siehe "Zentrale Inhalte".

Zentrale Inhalte:

Die Meisterprüfung besteht aus einem gemeinsamen (allgemein berufsbildenden) Teil, der die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung einer selbständigen Tätigkeit als Unternehmer oder Handwerker umfasst, und einem besonderen Teil, der sich auf jeden Beruf einzeln bezieht.

1. Gemeinsamer Prüfungsteil

Im gemeinsamen Prüfungsteil werden Prüfungsaufgaben im Bereich Wirtschaft und gesetzliche Vorschriften gestellt:

Wirtschaft:

- wesentliche Fragen zur Gründung/über das Bestehen eines Gewerbes, insbesondere die Absatz-/ Marktanalyse und Standortanalyse, die Rechtsform, die

Größe des Gewerbes

- Organisation eines Handwerksbetriebs, insbesondere die Arbeitsvorbereitung und der Arbeitsablauf, die Materialverwendung und der Lagerraum, die Formen der Rationalisierung, die Administration, die Auswirkungen der Automatisierung auf die Arbeitsorganisation im Gewerbe
- Personalmanagement, Besetzung von Arbeitsplätzen, Fragen der Unternehmensführung und des Arbeitsklimas im Handwerksbetrieb
- ökonomische/rentable Aufgaben im Handwerksbetrieb, insbesondere Beschaffung, Produktion, Reparaturdienst, Dienstleistungen, Handel, Verkauf, Werbung, Kundendienst, innerbetriebliche Zusammenarbeit, insbesondere das Genossenschaftswesen
- wesentliche finanzwirtschaftliche Fragen, insbesondere die betriebliche Finanzwirtschaft und ihre Funktion, finanzielle Planung, Zahlungs- und Kreditverkehr, Finanzierungsformen, Spar- und Kreditgenossenschaften und andere Maßnahmen zur Handwerksförderung
- Maßnahmen zur Handwerksförderung, insbesondere fachliche Beratung, Unterricht außerhalb des Handwerksbetriebs und Weiterbildung
- Buchführung und Bilanzen, insbesondere die Buchhaltung, Vermögenskontrolle, Inventur, Schätzungen wie auch Einnahmen- und Ausgabenrechnung, Buchführung und zentrale Datenverarbeitung im Handwerk
- Kostenabrechnung, spezieller Ausweis der einzelnen Kosten, der Gesamtkosten wie auch der kalkulatorischen Kosten in der Kalkulationsmarge, Kalkulationsschema, Plankostenrechnung und Nachkalkulation
- rentable Nutzung der Buchhaltung, Abschlussrechnung und Ausgabenrechnungen, Kennzahlenrechnung, insbesondere Berechnung der Liquidität, Abrechnungen für die Investitionsdeckung, Gegenüberstellung von Kennzahlen

Recht:

- Ausübung des Handwerks (Erwerbsvoraussetzungen, Betriebsgründung, Geschäftstätigkeit des Handwerksbetriebs, Gewerbeauflösung)
- Ausbildung und Befähigung zur Ausübung des Handwerks
- Gewerbeorganisation
- Bürgerrecht, das Mahnrecht und Zwangsvollstreckungsverfahrensrecht
- Handelsgesellschaften
- Arbeitsrecht, das Recht auf einen Arbeitsvertrag, Betriebsverfassung, Gebührenordnung, Arbeitszeit und Urlaub, Arbeitsschutz und Gerichtsverfahren bei Konflikten am Arbeitsplatz (Arbeitsgesetz)
- Recht auf soziale und private Versicherung, insbesondere auf Kranken-, Renten-, Unfall-, Lebens-, Haftpflichtversicherung sowie Altersvorsorge für selbständige Handwerker
- Recht auf Vermögensbildung
- Steuersystem
Steuerarten, insbesondere die Umsatzsteuer, Gewerbesteuer, Einkommenssteuer, Ertragssteuer, Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Vermögenssteuer, Erbschaft und Schenkung; Steuerverfahren, insbesondere hinsichtlich der Steuerabgabefristen, Verfahren zur Plausibilitätsprüfung der Steuererklärung, Steuerstundung, Befreiung von der Steuerpflicht und Inanspruchnahme von Rechtsmitteln
- Wirtschaftsgewerbe und Handelsgewerbe, Aufbau, Ablauf, Entwicklung und Aufgaben der Handwerkskammer, Wirtschaftskammer und Innung
- Rechtliche Grundlagen für die Berufsausbildung
- wesentliche Ordnungsvorschriften, die sich auf die Ausbildung beziehen, Verordnung über die Berufsausbildung und das Gewerbegesetz, Rechtsbeziehung zwischen dem Lehrling und dem Arbeitgeber, Ausbildungsvertrag

Ausbildung:

- Grundlegende Fragen über die Berufsausbildung (Aufgaben und Ziele dieser Ausbildung,)Chancengleichheit, Mobilität und Aufstieg, Aufgaben und

Verantwortung des Fachlehrers

- Planung und Durchführung der Ausbildung (Ausbildungsinhalte, Ziele und Aufgaben, Rahmenplan und -programm, Prüfungsanforderungen)
Lehrplan und didaktisch-methodische Jahresplanung, Bedingungen für die Realisierung des Unterrichts, Festlegung/Ermittlung des Ausbildungsplans des Handwerksbetriebs
- Kooperation zwischen dem Handwerksbetrieb und der Schule
(Unterrichtsmaßnahmen, Unterrichtsmittel und Hilfsmittel, didaktische Methoden, Benotung und Bewertung, Teamarbeit)
- Jugendliche in der Ausbildung
(Notwendigkeit und Bedeutung der Berufsausbildung für die junge Generation, typische Entwicklungserscheinungen und Verhaltensformen im Jugendalter, Motivation als Aufstiegsfaktor, gruppenpsychologische Verhaltensweisen, Umwelteinfluss, soziales und praktisches Verhalten der Jugendlichen, Schwererziehbarkeit, psychologische Unterstützung der Jugendlichen, Gesundheitsschutz, Unfallprävention am Arbeitsplatz)

2. Praktischer und fachtheoretischer Teil der Meisterprüfung

Tätigkeitsfelder in der Süßwarenherstellung:

- Torten, verschiedene Kuchensorten, süßes Gebäck, haltbare Plätzchen und Backwaren, salzige Backwaren, verschiedene Saucen und Füllungen
- alle Sorten sonstiger Süßwaren und insbesondere Zucker-, Schokoladen-, Marzipan-, Fruchterzeugnisse
- Speiseeis und verschiedene Speiseeiserzeugnisse, unter spezieller Beachtung der Qualität der verwendeten Zutaten, Form der Süßwarenerzeugnisse, Farbe und Geschmack der Süßwaren und die Art ihrer Präsentation

Praktischer Prüfungsteil:

Dieser Teil setzt sich aus der Meisterarbeit in Verbindung mit allen notwendigen Vorarbeitsleistungen zusammen: Vorbereitung der Rezepte, Beschaffung und Bereitstellung von Rohstoffen und Hilfsmaterial, geprüfte Werkzeuge und Anlagen und eine fertige Kostenabrechnung.

Folgende Süßwarenerzeugnisse werden hergestellt:

- eine Torte
- ein garnierter Kuchen
- Garnitur aus Marzipan, Krokant, Karamell etc.
- ein Eisbecher
- gemischtes Teegebäck (mindestens 4 Sorten)
- gemischte Pralinen (mindestens 4 Sorten)
- Kuchen aus Hefeteig

Bevor der Prüfling den praktischen Prüfungsteil bearbeitet, muss er das Geschick und nötige Wissen in seinem Fachgebiet unter Beweis stellen; durch das Arbeiten mit Rezepten, durch Beachtung der Arbeitsschutzmaßnahmen und des Umweltschutzes und durch weitere Anforderungen, die der Prüfungsausschuss aufstellt. Die vorbereiteten Erzeugnisse muss der Prüfling arrangieren und auf einer dafür vorgesehenen Stelle im Handwerksbetrieb ausstellen.

Theoriekenntnisse:

Fachkundiges Auftragen/Zeichnen:

- Dekorationselement, Ornamente mit eingeschlossen
- Aussehen der Buchstaben, Aussehen der Süßspeisenentwürfe (Torten, Desserts etc.)
- Ausarbeitung der skizzierten Entwürfe und Verzierungen für Torten, Kuchen und Süßspeisen, welche für verschiedene Anlässe aufgehoben werden
- Raumskizze und die Präsentationsweise der Erzeugnisse

Materialien für die Süßwarenherstellung:

- Grundwissen aus den Bereichen Biologie, Chemie und Physik bezüglich wichtiger Lebensmittel
- Sorten, Zusammensetzung, Erhaltung und die Vorbereitung von Rohstoffen und Hilfsmitteln zur Herstellung von Süßspeisen, süßen und salzigen Backwaren,

Erzeugnissen, die für Diabetiker vorgesehen sind, mit eingeschlossen

- physikalische, chemische und biologische Weichmacher für verschiedene Teigsorten
- Rohstoffzusammensetzung und Zusatzstoffe für die Vorbereitung der Süßspeisen und für die Konsistenz der Süßwarenerzeugnisse
- Sorten, Zusammensetzung, Erhaltung und Vorbereitung der Früchte, die in der Süßwarenherstellung verwendet werden

Herstellungstechnologie der Süßspeisen:

- Wissen aus dem Bereich Unfallprävention am Arbeitsplatz, Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
- Wahrung der Individualhygiene, Kenntnisse über die Vorschriften zum Umweltschutz und der Hygienevorschriften
- Kenntnisse der wesentlichen Rezepte mit möglichen Abweichungen
- Zubereitungsart der Hefeteige
- Zubereitungsart der Blätterteige
- Zubereitungsart der Mürbeteige
- Zubereitung von Lebkuchen und Honigteig
- Kenntnisse über den Prozess des Aufgehens und des Backens des Teiges wie auch Kenntnisse über den Prozess des Weichmachens von Teigen (physikalische, biologische, chemische Weichmacher)
- Kühlungsprozess, Einfrierungsprozess und Prozess des Gärungsabbruchs
- Zubereitung von Fleisch für verschiedene Füllungen und Aufstriche
- Backvorgang von Teig und Bratvorgang von Fleisch
- Kochen und Zubereitung von Glasuren
- Zubereitung von Cremes

- Zubereitung verschiedener Füllungen für Torten, Zuckerbrot und salzige Backwaren
- Zubereitung von Füllungen, Füllen und Dekorieren von Teegebäck wie auch verschiedenen Süßspeisen aus Mürbeteig
- Kenntnisse über alle Verfahren der Zubereitung und Füllung von Pralinen
- Zubereitung einer Krokantmasse, Nougatmasse, Marzipanmasse wie auch die Herstellung verschiedener Dekorationselemente
- Auslese und Zubereitung von Früchten für die Kuchen
- Kochen von Gelee, Mus und Marmelade
- Zubereitung von süßen Gerichten und Getränken
- Zubereitung und Dekoration von Speiseeis und von Speiseeiserzeugnissen
- Zubereitung von salzigen Pasteten
- Zubereitung von unterschiedlich gefüllten salzigen Backwaren
- Form der Torten, der Kuchen, der Desserts, der süßen Backwaren, des Speiseeises und der Speiseeiserzeugnisse, des Marzipans , der Schokolade und Früchte und eine harmonische Beziehung ihres Geschmacks, ihrer Formen, ihrer Farben und ihrer Dekorationselemente

Kenntnisse über Maschinen und Geräte:

- Kenntnisse über die Funktionsweisen des Back-, Anlagen-, Kühl- und Gefriersystems wie auch über die übrigen Geräte und Werkzeuge, die zur Vorbereitung von Süßspeisen unentbehrlich sind
- das Bedienen der Geräte und Anlagen sowie die Gebrauchsmöglichkeit aller notwendigen Werkzeuge
- Kenntnisse über Vorschriften und Maßnahmen zur Energieeinsparung
- Kenntnisse aus dem Bereich Unfallprävention am Arbeitsplatz, Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
- hygienische Instandhaltung der Anlagen, Werkzeuge und Arbeitsräume

Präsentationen der Süßspeisenerzeugnisse:

- Kenntnisse über Art und Weise, wie Süßspeisen ausgestellt werden
- Grundlagen der Werbung
- Präsentation der Süßspeisenerzeugnisse einschließlich der Dekorierung
- notwendige Kenntnisse für den Umgang mit Kunden einschließlich der Werbung und der Verkaufstechnik
- Kenntnisse über die Umgebungsstrukturen und Strukturen potenzieller Käufer
- Kundenberatung vor Auswahl der Erzeugnisse

Kostenrechnungen:

- Methoden der Preisbildung einschließlich der Faktoren, die für die Preissenkung der Erzeugnisse und für die Nachberechnung verrechnet werden

Praxisanteil und Ort:

Für die Meisterprüfung müssen folgende Voraussetzungen erfüllt werden, die jeweils unterschiedliche Praxisanteile und Orte der Durchführung umfassen:

- mittlere Fachausbildung (Dauer: 3 Jahre) für den Beruf Konditor und eine zweijährige Berufserfahrung als Konditor
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine dreijährige Berufserfahrung als Konditor
- eine sonstige mittlere Fachausbildung oder Schulbildung sowie eine abgeschlossene einjährige Weiterbildung in einer Meisterschule als Vorbereitung auf die Meisterprüfung im gewünschten Beruf
- untere Fachausbildung (Dauer: 2 Jahre) für den Beruf Konditor und eine zehnjährige Berufserfahrung als Konditor

Lediglich direkt nach der mittleren Fachausbildung ohne anschließende Berufserfahrung wird ein einjähriger Meisterkurs vorausgesetzt.

Ausbildungsdauer:

1 Jahr(e) 0 Monat(e)

Ausbildungsregelung im Original:

[kroatien_majstor_slasticar_nn_102_1995_0](#) 169.81 KB

Art der Ausbildungsregelung im Original:

Gesetz über das Meisterprüfungsprogramm zum Konditor

Übersetzte Ausbildungsregelung:

[kroatien_majstor_slasticar_nn_102_1995_de](#) 98.86 KB

Angaben zur Übersetzung:

Gesetz über das Meisterprüfungsprogramm zum Konditor durch Handwerkskammer München

Landeseigene Berufskennung:

Nr. 7412.22.5 der Nationalen Klassifikation der Berufe (kroat. Nacionalna klasifikaciju zanimanja - NN 111/98) korrespondiert mit ISCO-88