

Verordnung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe über die Meisterprüfung für das Handwerk der Bäcker (Bäcker-Meisterprüfungsordnung)

Aufgrund der §§ 24 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994 (GewO 1994), BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 204/2022 und die Kundmachung BGBl. I Nr. 75/2023, wird verordnet:

Allgemeine Prüfungsordnung

§ 1. Auf die Durchführung der Meisterprüfung für das Handwerk der Bäcker ist die Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über die Durchführung der Prüfungen (Allgemeine Prüfungsordnung), BGBl. II Nr. 110/2004, anzuwenden.

Qualifikationsniveau

§ 2. (1) Ziel der Prüfung ist gemäß § 20 GewO 1994 der Nachweis von Lernergebnissen, die über dem Qualifikationsniveau beruflicher Erstausbildung liegen und den Deskriptoren des Niveau 6 des Nationalen Qualifikationsrahmens im Anhang 1 des Bundesgesetzes über den Nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-Gesetz), BGBl. I Nr. 14/2016, entsprechen. Im Rahmen der Prüfung ist daher vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin nachzuweisen, dass er/sie über Folgendes verfügt:

1. fortgeschrittene berufliche Kenntnisse (unter Berücksichtigung eines kritischen Verständnisses von Theorien),
2. fortgeschrittene Fertigkeiten, die die Beherrschung des Berufes erkennen lassen (einschließlich Innovationsfähigkeit sowie Lösung komplexer und nicht vorhersehbarer Probleme in seinem/ihrer Beruf) und
3. Kompetenz zur Leitung komplexer beruflicher Aufgaben oder Projekte (dazu zählen auch die Übernahme von Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen und die Übernahme von Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen).

(2) Der in der Anlage 1 abgebildete Qualifikationsstandard bildet die Grundlage für Modul 1 Teil B, Modul 2 Teil B und Modul 3 der Meisterprüfung und ist somit ein integrativer Bestandteil der gesamten Meisterprüfung.

Gliederung und Durchführung

§ 3. (1) Die Meisterprüfung besteht aus fünf Modulen, die getrennt zu beurteilen sind.

(2) Die Reihenfolge der Ablegung der Module bleibt dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin überlassen. Ebenso bleibt es dem Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin überlassen, bei einem Prüfungsantritt nur zu einzelnen Prüfungsmodulen anzutreten.

(3) Besteht ein Modul aus mehreren Gegenständen, so ist dieses Modul auf einmal abzulegen.

(4) Die Anwesenheit der Kommissionsmitglieder bei der Durchführung der Prüfung ist wie folgt geregelt:

Modul	Anwesenheit der Kommissionsmitglieder
Modul 1 Teil A Modul 1 Teil B Modul 3	Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung der Prüfungskandidaten/Prüfungskandidatinnen notwendig ist. Während der Arbeitszeit hat aber jedenfalls entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein.
Modul 2 Teil A Modul 2 Teil B	Das Modul 2 ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.

(5) Die Anrechnungsmöglichkeiten für diese Prüfung sind wie folgt geregelt:

Modul	Teil	Gegenstand	Anrechnung
Modul 1	A	Praktische Arbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	Abgeschlossene Lehrabschlussprüfung in einem der folgenden Lehrberufe: 1. Bäckerei 2. Backtechnologie 3. Konditor/in (Zuckerbäcker/in) (einschließlich Vorgängerlehrberufe gemäß Ausbildungsvorschriften und Prüfungsordnung)

			Abschluss einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das Handwerk spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreide und Biotechnologie Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker
	B	Praktische Arbeit auf meisterlichem Niveau	-
Modul 2	A	Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung	Abgeschlossene Lehrabschlussprüfung in einem der folgenden Lehrberufe: 1. Bäckerei 2. Backtechnologie 3. Konditor/in (Zuckerbäcker/in) (einschließlich Vorgängerlehrberufe gemäß Ausbildungsvorschriften und Prüfungsordnung) Abschluss einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das Handwerk spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreide und Biotechnologie Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker
	B	Fachgespräch auf meisterlichem Niveau	-
Modul 3		Produktionsbezogenes Management auf meisterlichem Niveau	Absolvierung des Modul 3 im Rahmen der Meisterprüfung Konditor Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin im Zuge der Abschlussprüfung eine diesem Gegenstand entsprechende mindestens zwei-stündige Klausurarbeit positiv bestanden hat Abschluss einer berufsbildenden höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergebnissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das Handwerk spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreide und Biotechnologie Abschluss eines Universitäts- oder Fachhochschulstudiums auf mindestens NQR Niveau 6, sofern nachgewiesen wird, dass den Lernergebnissen dieses Gegenstands entsprechende Lehrinhalte vermittelt wurden
		Kaufmännisches Management auf meisterlichem Niveau	Absolvierung des Modul 3 im Rahmen der Meisterprüfung Konditor Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker, wenn der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin im Zuge der Abschlussprüfung eine diesem Gegenstand entsprechende mindestens drei-stündige Klausurarbeit positiv bestanden hat Abschluss einer berufsbildenden höheren Schule in einer den wesentlichen Lernergeb-

			nissen entsprechenden Fachrichtung oder einem für das Handwerk spezifischen Ausbildungsschwerpunkt, insbesondere HTL für Lebensmitteltechnologie, Getreide und Biotechnologie, höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe oder höhere Lehranstalt für Tourismus Abschluss eines Universitäts- oder Fachhochschulstudiums auf mindestens NQR Niveau 6, sofern nachgewiesen wird, dass den Lernergebnissen dieses Gegenstands entsprechende Lehrinhalte vermittelt wurden
--	--	--	---

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 4. Das Modul 1 ist eine projektorientierte fachlich praktische Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A sind die berufsnotwendigen Lernergebnisse auf Lehrabschlussprüfungsniveau (LAP-Niveau) gemäß § 21 Berufsausbildungsgesetz (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, in der Fassung des Bundesgesetzes BGBl. I Nr. 62/2023 nachzuweisen. Im Teil B sind die für die Unternehmensführung erforderlichen fachlich-praktischen Lernergebnisse nachzuweisen. Dazu zählen insbesondere Planung, Organisation und meisterliche Ausführung.

Modul 1 Teil A

§ 5. (1) Das Modul 1 Teil A umfasst den Gegenstand „Praktische Arbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat die folgenden berufsnotwendigen Lernergebnisse im Rahmen der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrags auf LAP-Niveau nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. Kleingebäck herzustellen und
2. Plunderteiggebäck herzustellen.

(3) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Optik,
2. Geschmack,
3. Ausfertigung,
4. Arbeitshygiene,
5. Vollständigkeit der Umsetzung und
6. Organisation bzw. Gestaltung der Arbeitsabläufe.

(4) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 45 Minuten bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 60 Minuten zu beenden. Die übliche Teigruhe zählt nicht zur Arbeitszeit.

(5) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat eigene Materialien zu verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission Material von der Verwendung ausschließen.

Modul 1 Teil B

§ 6. (1) Das Modul 1 Teil B umfasst den Gegenstand „Praktische Arbeit auf meisterlichem Niveau“.

(2) Im Rahmen der Prüfung hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin die folgenden für die Unternehmensführung erforderlichen fachlich-praktischen Lernergebnisse durch die Bearbeitung von betrieblichen Aufträgen nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. hochwertige Backwaren und Bäckereierzeugnisse gemäß Abs. 3 herzustellen,
2. Produkte zu entwickeln oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln,
3. produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen,

4. fach einschlägige produkt- und produktionsspezifische Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen,
5. seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern und
6. seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren.

(3) Dazu hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin folgende Meisterarbeiten nach eigenen Rezepten herzustellen und diese nach Fertigstellung fachgerecht zu präsentieren:

1. Schaustück aus Teig (Meisterstück) und
2. Meisterliche Arbeitsproben aus den nachfolgend angeführten Produktgruppen. Die Vorgabe der Art und Anzahl der zu erstellenden Produkte erfolgt durch die Prüfungskommission.
 - a) Schwarzbrot,
 - b) Weißbrot,
 - c) diverse Spezialbrotsorten,
 - d) Weißgebäck,
 - e) Spezialgebäck,
 - f) Feinbackwaren,
 - g) Backwaren aus Massen (Konditorbackwaren sowie Mehlspeisen) und
 - h) Imbisse.

(4) Das Meisterstück und die meisterlichen Arbeitsproben gemäß lit. c) und h) sind nach einem vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin gewählten Motto umzusetzen.

(5) Das Meisterstück soll zu Repräsentationszwecken einer Auslage dienen, und es ist in plastischer dreidimensionaler Form herzustellen. Erlaubt sind nur essbare Materialien. Flache Gebilde und einfache Flechtgebäcke sind nicht zulässig. Das Grundmaß beträgt mindestens 90 cm², bei einer Mindesthöhe von 30 cm.

(6) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat eine Dokumentation zu seinen/ihren im Rahmen der praktischen Prüfung herzustellenden Produkten zu erstellen. Diese ist der Prüfungskommission bei Prüfungsbeginn vorzulegen. Die Dokumentation hat die Produktbesonderheiten, eine Aufstellung des mit Materialpreisen bewerteten Rezepts (Materialkalkulation), eine Allergendeklaration und für eine Backware eine Strategie zur Produkteinführung zu enthalten.

(7) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. Optik,
2. Geschmack,
3. Ausfertigung,
4. Arbeitshygiene,
5. Plausibilität der Dokumentation,
6. Vollständigkeit der Umsetzung und
7. Organisation bzw. Gestaltung der Arbeitsabläufe.

(8) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 6 Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 7 Stunden zu beenden. Die fachgerechte Präsentation der Meisterarbeiten ist innerhalb der Prüfungsdauer vorzubereiten und abzuschließen. Das Ansetzen der Vorzüge und die Teigruhezeit sind nicht in der Prüfungszeit enthalten.

(9) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat eigene Materialien zu verwenden. Sind diese für die zweifelsfreie Bewertung der Lernergebnisse nicht geeignet, kann die Prüfungskommission Material von der Verwendung ausschließen.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

§ 7. (1) Das Modul 2 ist eine fachlich mündliche Prüfung und besteht aus einem Teil A und einem Teil B. Im Teil A hat der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin anhand einer berufstypischen Aufgabenstellung Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Im Teil B sind die Lernergebnisse in Management, Qualitätsmanagement sowie im Sicherheitsmanagement unter Beweis zu stellen.

(2) Die mündliche Prüfung kann auch in Form einer Videokonferenz abgehalten werden, sofern Transparenz, Nachvollziehbarkeit, Öffentlichkeit und Authentizität der Prüfung gewährleistet sind.

Modul 2 Teil A

§ 8. (1) Das Modul 2 Teil A umfasst den Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“.

(2) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat anhand einer berufstypischen Aufgabenstellung, die sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, nachfolgend angeführte Lernergebnisse auf LAP-Niveau nachzuweisen. Demonstrationsobjekte, wie zB Materialproben oder Werkzeuge, können in der Prüfung herangezogen werden.

Er/Sie ist in der Lage,

1. die Herstellung der verschiedenen Backwaren darzustellen,
2. Maschinen, Geräte und Werkzeuge bedarfsgerecht auszuwählen und fachgerecht einzusetzen,
3. bei der Herstellung von Backwaren die erforderlichen Voraussetzungen der Lebensmittel- und Ernährungslehre zu beachten und
4. seine/ihre Arbeit und Routinarbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.

(3) Für die Bewertung ist folgendes Kriterium heranzuziehen: fachliche Richtigkeit.

(4) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 20 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 25 Minuten zu beenden.

Modul 2 Teil B

§ 9. (1) Das Modul 2 Teil B umfasst den Gegenstand „Fachgespräch auf meisterlichem Niveau“.

(2) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren. Es ist auch zu überprüfen, ob der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin in der Lage ist, komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in seinem/ihrer Beruf zu lösen, Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen sowie die Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen zu übernehmen.

(3) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat aus folgenden Lernergebnissen mindestens vier von der Prüfungskommission auszuwählende nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen,
2. ein Lagerkonzept zu entwickeln, um Rohstoffe und zugekaufte Produkte kontrolliert zu lagern,
3. hochwertige Backwaren und Bäckereierzeugnisse gemäß § 6 Abs. 3 herzustellen und deren Herstellung zu überwachen,
4. Produkte zu entwickeln oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln,
5. fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern,
6. produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen,
7. fach einschlägige produkt- und produktionsspezifische Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen,
8. Kunden/Kundinnen fachgerecht zu beraten und seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern,
9. Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben,
10. Vertriebsmöglichkeiten zu erkennen und zu nutzen und
11. Umweltschutzstandards im Unternehmen zu etablieren und deren Einhaltung sicherzustellen.

(4) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Nachvollziehbarkeit,
3. Umsetzbarkeit und
4. Kundenorientierung.

(5) Das Prüfungsgespräch hat mindestens 40 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 60 Minuten zu beenden.

Modul 3: Fachtheoretische schriftliche Prüfung

§ 10. (1) Das Modul 3 ist eine schriftliche Prüfung. Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat dabei die dem Qualifikationsniveau gemäß § 2 entsprechenden fachlichen, planerischen, rechnerischen und kalkulatorischen Lernergebnisse unter Beweis zu stellen.

(2) Das Modul 3 umfasst die Gegenstände

1. Produktionsbezogenes Management auf meisterlichem Niveau und
2. Kaufmännisches Management auf meisterlichem Niveau.

(3) Die Prüfung hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer/eine Unternehmerin zu stellen sind, zu orientieren.

(4) Die Prüfung kann auch in digitaler Form erfolgen, sofern Transparenz und Nachvollziehbarkeit gewährleistet sind.

(5) Erfolgt die Bewertung des Prüfungsergebnisses durch ein zertifiziertes digitales Prüfungsverfahren im Sinne des § 8 Allgemeine Prüfungsordnung ist zur Bewertung die Anwesenheit der Prüfungskommission nicht erforderlich.

Gegenstand „Produktionsbezogenes Management auf meisterlichem Niveau“

§ 11. (1) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat aus folgenden Lernergebnissen mindestens vier von der Prüfungskommission auszuwählende nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen,
2. ein Lagerkonzept zu entwickeln, um Rohstoffe und zugekaufte Produkte kontrolliert zu lagern,
3. hochwertige Backwaren und Bäckereierzeugnisse gemäß § 6 Abs. 3 herzustellen und deren Herstellung zu überwachen,
4. Produkte zu entwickeln oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln,
5. produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen,
6. fach einschlägige produkt- und produktionsspezifische Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen und
7. seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren.

(2) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Umsetzbarkeit,
3. rechnerische Richtigkeit und
4. Vollständigkeit.

(3) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 2 Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 2,5 Stunden zu beenden.

Gegenstand „Kaufmännisches Management auf meisterlichem Niveau“

§ 12. (1) Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin hat die folgenden Lernergebnisse nachzuweisen:

Er/Sie ist in der Lage,

1. die angebotenen Produkte zu kalkulieren,
2. Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen und
3. aus den Ergebnissen der Lohn- und Gehaltsabrechnung Schlüsse für die Produktionskosten abzuleiten.

(2) Für die Bewertung sind entsprechend den Anforderungen der jeweiligen Prüfungsaufgabe folgende Kriterien heranzuziehen:

1. fachliche Richtigkeit,
2. Umsetzbarkeit,
3. rechnerische Richtigkeit und

4. Vollständigkeit.

(3) Die Aufgaben sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in 3 Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach 3,5 Stunden zu beenden.

Modul 4: Ausbilderprüfung

§ 13. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß §§ 29a ff BAG oder in der Absolvierung des Ausbilderkurses gemäß § 29g BAG.

Modul 5: Unternehmerprüfung

§ 14. Das Modul 5 besteht aus der Unternehmerprüfung gemäß § 25 GewO 1994.

Bewertung

§ 15. (1) Für die Bewertung der Gegenstände gilt das Schulnotensystem von „Sehr gut“ bis „Nicht genügend“.

(2) Das Modul 1, das Modul 2 und das Modul 3 sind positiv bestanden, wenn alle Gegenstände des jeweiligen Moduls zumindest mit der Note „Genügend“ bewertet wurden.

(3) Die Absolvierung eines Moduls mit Auszeichnung oder gutem Erfolg hat entsprechend folgender Tabelle zu erfolgen:

Modul	Anzahl der zu absolvierenden Gegenstände pro Modul	Das Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn	Das Modul ist mit gutem Erfolg bestanden, wenn
Modul 1, Modul 2 und Modul 3	2	ein Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand keine schlechtere Bewertung als „Gut“ erfolgte.	ein Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ oder „Gut“ bewertet wurde und im anderen Gegenstand keine schlechtere Bewertung als „Befriedigend“ erfolgte.

(4) Angerechnete Gegenstände werden in die Beurteilung, ob ein Modul mit Auszeichnung oder mit gutem Erfolg bestanden wurde, nicht einbezogen. Auf Basis der möglichen Anrechnungen hat die Absolvierung eines Moduls mit Auszeichnung oder gutem Erfolg entsprechend folgender Tabelle zu erfolgen:

Modul	Anzahl der zu absolvierenden Gegenstände pro Modul nach Anrechnung	Das Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn	Das Modul ist mit gutem Erfolg bestanden, wenn
Modul 1, Modul 2 und Modul 3	1	der Gegenstand mit der Note „Sehr gut“ bewertet wurde.	der Gegenstand mit der Note „Gut“ bewertet wurde.

(5) Die Meisterprüfung ist mit Auszeichnung bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 mit Auszeichnung bestanden wurden. Mit gutem Erfolg ist sie bestanden, wenn die Module 1, 2 und 3 zumindest mit gutem Erfolg bestanden wurden und die Voraussetzungen für die Bewertung der Meisterprüfung mit Auszeichnung nicht gegeben sind.

Wiederholung

§ 16. Nur jene Gegenstände, die negativ bewertet wurden, sind zu wiederholen.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

§ 17. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. Juli 2025 in Kraft.

(2) Die Verordnung der Bundesinnung der Bäcker über die Meisterprüfung für das Handwerk Bäcker (Bäcker-Meisterprüfungsordnung), kundgemacht von der Bundesinnung der Bäcker am 8. Februar 2007, tritt mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung außer Kraft.

(3) Unbeschadet der Regelung in Abs. 2 können Personen ihre vor dem Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung begonnene Prüfung bis zu zwölf Monate ab Inkrafttreten wahlweise auch gemäß den Bestimmungen der bis dahin geltenden Prüfungsordnung beenden oder wiederholen. Die Prüfung gilt mit dem Antritt zu einem Modul als begonnen.

(4) Der Leiter/Die Leiterin der Meisterprüfungsstelle hat bereits absolvierte vergleichbare Gegenstände gemäß einer nicht mehr in Kraft stehenden Prüfungsordnung auf diese Meisterprüfung anzurechnen.

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe

KommR Willibald Mandl

Bundesinnungsmeister

DI Anka Lorencz

Bundesinnungsgeschäftsführerin

Qualifikationsstandard

Der folgende Qualifikationsstandard stellt die Grundlage für die unter §§ 6, 9, 11 und 12 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar. Er gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche und entsprechend den Anforderungen des § 2 in Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenz:

1. Handwerksausübung auf meisterlichem Niveau,
 - a) Wareneingang und Lagerung,
 - b) Herstellung und Produktion,
2. Verkauf, Marketing und Sales Management und
3. Qualitätsmanagement und Kostenoptimierung.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Bäckermeister/Die Bäckermeisterin kann komplexe berufliche Aufgaben oder Projekte leiten. Dabei übernimmt er/sie auch in nicht vorhersehbaren Situationen die Entscheidungsverantwortung. Er/Sie kann festlegen, ob er/sie Aufgaben bzw. Fertigkeiten zur Gänze selbst übernimmt oder an Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bzw. Externe delegiert. Der Bäckermeister/Die Bäckermeisterin kann seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Umsetzung von Aufgaben bzw. einzelner Fertigkeiten anleiten und unterstützen sowie deren Leistungen überprüfen. Ebenso kann er/sie seine/ihre eigenen und fremde Leistungen sowie das Endergebnis kritisch bewerten und (daraus) neue bzw. optimierte Vorgehensweisen entwickeln.

1. Handwerksausübung auf meisterlichem Niveau

Wareneingang und Lagerung		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Qualitätsstandards für den Wareneingang festzulegen, Wareneingangskontrollen fachgerecht durchzuführen und deren Durchführung zu überwachen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften der Rohstoffe (insbesondere Mahl- und Schälprodukte) – Qualitätsmerkmale von Rohstoffen (insbesondere Mahl- und Schälprodukte) – Qualitätsstandards und Normen – Dokumentationssysteme – Mitarbeiterführung – Allgemeines Lebensmittelrecht (Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz – LMSVG)), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – die Qualität der eingekauften Ware beurteilen. – entscheiden, welche Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen Waren annehmen dürfen. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Durchführung der Wareneingangskontrolle einschulen und deren ordnungsgemäße Umsetzung kontrollieren. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Dokumentation der Wareneingänge einschulen. – geeignete Maßnahmen bei mangelhaften Warenlieferungen setzen. – die Einhaltung etwaiger Qualitätsstandards

		<p>und Normen kontrollieren und überwachen.</p> <ul style="list-style-type: none"> – die Einhaltung der HACCP-Standards bei der Warenübernahme überprüfen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, ein Lagerkonzept zu entwickeln, um Rohstoffe und zugekaufte Produkte kontrolliert zu lagern.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tiefkühl- und Auftaustabilität von Rohstoffen und Halbfertigprodukten – Lagertechniken und -möglichkeiten – Verhinderung von Lagerungsfehlern – Lagertemperaturen – Lagerzeit und -bedingungen – Mitarbeiterführung – Lagerlogistik – Prozessoptimierung – Ermittlung des Warenbedarfs – Einkaufsplanung – Qualitätsmanagement – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus): Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – entscheiden, welche Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Rohstoffe und Halbfertigprodukte geeignet sind. – geeignete Lagerbereiche schaffen. – geeignete Maschinen und Anlagen auswählen (zB TK, Kühlagerung, Klimatisierung). – die Lagerdauer einhalten. – den Warenbedarf ermitteln und daraus den Rohstoffzukauf planen (zB optimaler Bestellzeitpunkt, optimaler Lagerbestand). – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen hinsichtlich der Einlagerung einschulen und die ordnungsgemäße Durchführung überwachen. – die Lagerlogistik (zB First In – First Out, Lagerkapazitäten) optimieren.
Herstellung und Produktion		
LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
<p>Er/Sie ist in der Lage, hochwertige Backwaren und Bäckereierzeugnisse wie</p> <ul style="list-style-type: none"> – Schwarzbrot, – Weißbrot, – diverse Spezialbrotsorten, – Weißgebäck, – Spezialgebäck, – Feinbackwaren, – Backwaren aus Massen (Konditorbackwaren) 	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rezepturen für die Herstellung und Verarbeitung von Teigen, Massen, Füllungen, Bestreuungen, Glasuren, Überzugmassen, Cremes – Herstellungsmethoden bzw. Verfahrenstechniken für Backwaren sowie Backwaren aus Massen (Konditorbackwaren sowie Mehlspeisen, wie beispielsweise Torten) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – entscheiden, welche regionalen, traditionellen und saisonalen Produkte angeboten werden. – durch die Auswahl der angebotenen Produkte zum Erhalt der österreichischen Backtradition beitragen. – entscheiden, welche Imbisse angeboten werden.

<p>sowie Mehlspeisen), – Imbisse und – Schaustücke aus Teig. herzustellen und deren Herstellung zu überwachen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Arten der Langzeitführung – Produktionskennzahlen – Qualitätsmanagement – Mitarbeiterführung – Rohstoffe und Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe und deren Eigenschaften – Methoden der Haltbarmachung – Ökonomischer Umgang mit Rohstoffen – Einsatz der Maschinen, Geräte und Anlagen – Fachgerechte, sichere Bedienung und Instandhaltung von Maschinen, Geräten und Anlagen (zB Einhaltung der Kälteanlagenverordnung, Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft und Arbeit über den Schutz der Arbeitnehmer/innen vor explosionsfähigen Atmosphären und mit der die Bauarbeiterschutzverordnung und die Arbeitsmittel-Verordnung geändert werden (Verordnung explosionsfähige Atmosphären – VEXAT) – Traditionelle und saisonelle Produkte sowie regionale Spezialitäten – Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren (Feingebäck) – Verwendung und Weiterverarbeitung von Milcherzeugnissen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> – geeignete Zutaten unter Berücksichtigung von qualitativen und ökonomischen Aspekten auswählen. – den Rohstoffbedarf ermitteln. – Rezepturen umsetzen und die zu erzeugenden Mengen einschätzen. – den ökonomischen Umgang mit den Rohstoffen berücksichtigen und dessen Einhaltung bei seinen/ihren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen überprüfen (zB Rework). – die Teigbereitung steuern, überwachen und optimieren und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen (zB Sauerteig, direkte und indirekte Führungsarten). – die Teigaufarbeitung und -reifung steuern, überwachen und optimieren und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen (zB für traditionelle österreichische Gebäcksorten wie Handsemmeln, Salzstangerl, Flesserl; Langzeitführung). – Backprozesse steuern, überwachen und optimieren und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen (zB fertigbacken, halbbacken, doppelbacken). – die Vorgaben des österreichischen Lebensmittelcodex berücksichtigen und deren Einhaltung kontrollieren. – Qualitätskontrollen durchführen und Qualitätsmängel feststellen (zB Brot- und Gebäckfehler, Verderb von Backzutaten) und geeignete Maßnahmen zu deren Behebung setzen. – den Maschinen-, Geräte- und Anlageneinsatz planen und optimieren. – die erforderlichen Maschinen, Geräte und Anlagen bedienen und deren Anforderungen
---	---	--

		<p>seinen/ihren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen erklären.</p> <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Methoden der Haltbarmachung anwenden. – Schaustücke aus Teig entwerfen, fertigen und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – Glasuren fertigen, verarbeiten und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen. – handwerklich hergestellte Dekorationen und Verzierungen aus Teig entwerfen, fertigen und seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen (zB Schaubrote, Gebildebrote). – die hygienisch einwandfreie Arbeitsweise einhalten, seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen darin schulen und deren Einhaltung überprüfen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, Produkte zu entwickeln oder bestehende Rezepturen zur Optimierung der Qualität weiterzuentwickeln.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Entwicklung von Rezepten – Zusammenhänge bei der Erzeugung von Teigen, Massen, Füllungen, Bestreuungen, Glasuren, Überzugmassen, Cremen – Nahrungsmittelkunde – Rohstoffqualität – Trends und Produktentwicklungen – Ernährungstrends und Ernährungsgewohnheiten – Ernährungslehre (auch hinsichtlich Ernährungsempfehlungen bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien) – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – aktuelle Trends und Produktentwicklungen identifizieren (zB durch den Besuch von Messen und Fachveranstaltungen). – Veränderungen bei Ernährungsgewohnheiten einschätzen. – Rezepte gemäß Ernährungsempfehlungen entwickeln (zB Lactoseunverträglichkeit, Salzreduktion). – die Verkaufsfähigkeit neuer Produkte einschätzen. – die technologische Auswirkung bei der Veränderung von Rezepturen bzw. der verwendeten Zutaten beurteilen. – die Auswirkungen der Zutaten auf das fertige Produkt und dessen Haltbarkeit beurteilen. – Qualitätsstandards definieren. – die notwendigen Zutaten auswählen.

		<ul style="list-style-type: none"> – aus vorhandenen Zutaten neue Produkte entwickeln.
Er/Sie ist in der Lage, die angebotenen Produkte zu kalkulieren.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Kostenrechnung – Einzel- und Gemeinkosten – Kalkulationen – Zeit-, Personal- und Materialaufwand 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – den anfallenden Arbeits- und Produktionsaufwand ermitteln. – Materialbedarf berechnen. – Personalbedarf ermitteln. – Einzelkosten berechnen. – Gemein- und Nebenkosten berechnen. – den Deckungsbeitrag ermitteln. – die Preise der Produkte festlegen.
Er/Sie ist in der Lage, fertige und halbfertige Produkte kontrolliert zu lagern.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Tiefkühl- und Auftaustabilität von Produkten – Lagertechniken und -möglichkeiten – Verhinderung von Lagerungsfehlern – Lagertemperaturen – Lagerzeit und -bedingungen – Mitarbeiterführung – Lagerlogistik – Qualitätsmanagement – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus): Empfehlung betreffend Angaben zur Aufbewahrung (Lagerung) und/oder Verwendung 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Produkte austesten (zB MHD). – entscheiden, welche Lagerbedingungen für die unterschiedlichen Produkte geeignet sind. – geeignete Lagerbereiche schaffen. – geeignete Maschinen und Anlagen auswählen (zB Schockfroster, TK, Gärverzögerung, Reiferaum). – die richtige Lagerdauer bestimmen. – die optimale Verpackung für die Lagerung auswählen. – Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen hinsichtlich der Einlagerung einschulen und die ordnungsgemäße Durchführung kontrollieren. – die Lagerlogistik (zB First In – First Out) optimieren.
Er/Sie ist in der Lage, produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu planen, zu steuern und zu überwachen.	Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über: <ul style="list-style-type: none"> – Gesetzliche Vorgaben (wie insbesondere Arbeitsrecht, Hygieneverordnungen, Sicherheitsauflagen) – Betriebliche Ausstattung – Aufbau von Backstuben und Werkstättenein- 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – eine Ablaufplanung erstellen. – die Gestaltung von Arbeitsabläufen ökonomisch beurteilen. – die optimale Gestaltung von Arbeitsplätzen planen.

	<p>teilung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie - Fachgerechte Bedienung, Pflege und Wartung der Anlagen, Maschinen und Geräte - Technologische Einsatzmöglichkeiten der Anlagen, Maschinen und Geräte - Leitlinie: Gute Hygienepraxis - Ökonomisch sinnvolle Gestaltung der Arbeitsabläufe - Grundsätze der Wirtschaftlichkeit - Mitarbeiterführung 	<ul style="list-style-type: none"> - für die Produktion geeignete Anlagen, Maschinen und Geräte auswählen. - die Einsatzfähigkeit der Anlage, Maschinen und Geräte gewährleisten. - arbeitsrechtliche und sicherheitstechnische Auflagen umsetzen und überwachen (zB Maschinenschutzvorrichtungsverordnung). - Arbeitsanweisungen erteilen und deren Einhaltung überprüfen. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen einschulen und für die sichere Bedienung der Maschinen anleiten. - Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Benutzung, Pflege und Wartung der Anlagen, Maschinen, und Geräte überwachen und die ordnungsgemäße Verwendung sicherstellen. - die rechtlichen Hygienevorschriften einhalten, im Betrieb umsetzen und entscheiden, bei welchen Arbeitsschritten welche HACCP einzuhalten sind bzw. wann die Maßnahmen der „Guten Hygienepraxis“ ausreichend sind.
<p>Er/Sie ist in der Lage, fach einschlägige produkt- und produktionsspezifische Rechtsvorschriften einzuhalten und deren ordnungsgemäße Umsetzung zu überprüfen.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene - Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) - Kennzeichnungsvorschriften (insbesondere Lebensmittelinformationsverordnung, Allergenkennzeichnung, QUID-Leitlinien, Herkunftskennzeichnung) - Zusatzstoffrecht (insbesondere Leitlinie zur Beurteilung der technologischen Wirksamkeit von Zusatzstoffen in Brot, Gebäck und feinen Backwaren) - produktspezifische Vorschriften (insbesonde- 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> - rechtliche und behördliche Vorgaben im Betrieb umsetzen und deren Einhaltung überwachen. - seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen in die Umsetzung der Rechtsvorschriften im Betrieb einschulen. - Produkte gemäß den gesetzlichen Vorschriften kennzeichnen (zB Lebensmittelinformationsverordnung). - Preise gemäß den gesetzlichen Vorschriften auszeichnen. - ein betriebliches Hygienekonzept ausarbeiten und umsetzen. - ein Eigenkontrollsystem mit Gefahrenanaly-

	<ul style="list-style-type: none"> re Acrylamidverordnung) – Reinigung und Desinfektion – Notwendigkeit des Schädlingsbekämpfungsmonitoring – Verpackungsverordnung – Fertigpackungsverordnung – Lebensmittelkennzeichnungsverordnung – Preisauszeichnungsgesetz – Gewerbeordnung – Umgang mit Aufsichtsorganen 	<ul style="list-style-type: none"> se und Risikobewertung nach dem HACCP-Prinzip erstellen. – auf die Einhaltung der Personal- und Arbeitshygiene achten. – einen Reinigungsplan erstellen. – einen Plan für die Schädlingsprävention entwickeln, in dem Vorsorgemaßnahmen festgehalten sind. – gesetzlich vorgegebene Evaluierungen durchführen. – den Umfang der Gewerbeberechtigung einhalten.
--	--	---

2. Verkauf, Marketing und Sales Management

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
<p>Er/Sie ist in der Lage, Kunden/Kundinnen fachgerecht zu beraten und seine/ihre Produkte zu präsentieren und zu erläutern.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kundenberatung – Nahrungsmittelunverträglichkeiten – Verkaufstechniken und -förderung – Food Pairing – Brotansprache – Umgang mit Reklamationen – Vitrinengestaltung und Produktpräsentation – Produktaufmachung – Auslagendesign 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kunden/Kundinnen über seine/ihre Backwaren und Bäckereierzeugnisse beraten (zB Produktzusammensetzung, Herkunft, Verarbeitung). – Kunden/Kundinnen über die österreichische Backwarentradition und traditionelle österreichische Backwaren und Bäckereierzeugnisse informieren. – bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten Empfehlungen abgeben. – Kunden/Kundinnen bei besonderen Anliegen (zB Food Pairing, Brotansprache, Bedarfsmenge) fachgerecht beraten und Lösungen anbieten. – professionell mit Reklamationen von Kunden/Kundinnen umgehen. – seine/ihre Produkte verkaufsgerecht präsentieren. – Konzepte für die Gestaltung des Verkaufsrums und für die Vitrinengestaltung entwi-

		<p>ckeln sowie seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Umsetzung anleiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Zusatzverkäufe fördern. – seine/ihre Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen bei der Beratung von Kunden/Kundinnen und bei der Produktpräsentation anleiten und unterstützen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, Marketing für seine/ihre Produkte und Dienstleistungen sowie sein/ihr Unternehmen zu betreiben.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Branchen- und Zielgruppenanalyse – Marketinginstrumente (zB Preispolitik, Sortimentspolitik, Kommunikationspolitik) – Gestaltung des Verkaufsraums – Umgang mit Internet und sozialen Netzwerken – Maßnahmen zur Kundengewinnung – Kundenbindungsmaßnahmen – Kommunikationstechniken 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – eine Branchenanalyse durchführen, um seine/ihre Mitbewerber/Mitbewerberinnen und deren Angebote zu beobachten (zB Preis-Leistungsverhältnis weiterer ortsansässiger Betriebe analysieren, Innovationen von führenden Branchenunternehmen beobachten, soziale Netzwerke für die Marktforschung nutzen). – eine Zielgruppenanalyse durchführen und die Zielgruppe (Kunden/Kundinnen) seines/ihres Betriebes definieren. – Ergebnisse seiner/ihrer Analysen interpretieren und umsetzen. – das Sortiment hinsichtlich regionaler und saisonaler Schwerpunktsetzung sowie Veränderung im Zeitablauf bestimmen. – sein/ihr Unternehmen sowie seine/ihre Dienstleistungen und Produkte bewerben. – Marketinginstrumente aufeinander abstimmen. – seinen/ihren Verkaufsraum und den Außenauftritt des Geschäftes ansprechend gestalten (zB Webauftritt). – klassische und moderne Methoden (zB Online-Marketing, Direct Mailing) der Werbung und Verkaufsförderung einsetzen. – umsatzfördernde Maßnahmen setzen, um

		<p>Phasen mit niedriger Kundenfrequenz möglichst gering zu halten.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Maßnahmen setzen, um seinen/ihren Kundenstock zu erweitern und um Stammkunden zu gewinnen.
Er/Sie ist in der Lage, Vertriebsmöglichkeiten zu erkennen und zu nutzen.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – verschiedene Möglichkeiten des Vertriebs – Trends im Vertrieb 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vertriebsmöglichkeiten identifizieren. – Zukunftstrends bei Vertriebsmöglichkeiten erkennen. – ein Vertriebskonzept entwickeln.
Er/Sie ist in der Lage, Aufträge zu kalkulieren und Angebote zu erstellen.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kostenrechnung – Einzel- und Gemeinkosten – Kalkulationen (Vor- und Nachkalkulation) – Projektplanung (zB Zeit-, Personal- und Materialaufwand) – Angebotsgestaltung – Incoterms – gesetzliche Vorschriften, Verordnungen und Vorgaben wie Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch (ABGB) und Konsumentenschutzgesetz (KSchG) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – den für die Umsetzung eines Auftrags notwendigen Arbeits- bzw. Produktionsaufwand ermitteln. – Materialbedarf und Produktionskosten berechnen. – Personalbedarf ermitteln. – Gemein- und Nebenkosten berechnen. – die konkreten auftragsbezogenen Kosten für das Angebot ermitteln. – den Deckungsbeitrag ermitteln. – die Preisuntergrenze ermitteln. – Preisnachlässe ermitteln. – den Gesamtpreis des Angebots berechnen. – die bei einem Projekt tatsächlich angefallenen Kosten ermitteln. – Angebote unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorgaben verfassen.

3. Qualitätsmanagement und Kostenoptimierung

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, aus den Ergebnissen der Lohn- und Gehaltsabrechnung Schlüsse für die Produktionskosten abzuleiten.	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kollektivvertrag – Gesetzliche Arbeitsregelungen im Bereich der Bäckerei 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – die kollektivvertraglichen Regelungen interpretieren und anwenden (zB Einstufung der Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen). – die gesetzlichen Regelungen interpretieren

	<ul style="list-style-type: none"> – Lohn- und Gehaltsabrechnung – Zuschlagsregelungen und deren steuerliche Konsequenzen – Sozialversicherungs- und Abgabewesen (insbesondere hinsichtlich Lohnnebenkosten bzw. Dienstgeberabgaben) – Zusammenhang von Personal- und Produktionskosten – Digitalisierung 	<p>und anwenden (zB Bäckereiarbeiter/innengesetz 1996 – BäckAG 1996) hinsichtlich der Höhe der gestaffelten Zuschläge).</p> <ul style="list-style-type: none"> – die Ergebnisse der Lohn- und Gehaltsabrechnung interpretieren – die Dienstgeberabgaben ermitteln. – die Auswirkungen der Arbeitszeitregelungen seiner/ihrer Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen auf die Lohn- und Gehaltskosten bzw. Produktionskosten abschätzen. – Möglichkeiten der Digitalisierung zur optimierten Datenerfassung für die Lohn- und Gehaltsabrechnung abwägen und nutzen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, seine/ihre produktionsbezogenen Arbeitsabläufe zu optimieren.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Organisations-, Ressourcen- und Ablaufplanung – Definition von Qualitätsstandards – Betriebliches Qualitätsmanagement (zB Qualitätsregelkreis) – Geeignete Prüfmethoden – Branchenspezifische Normen, Standards, Qualitätszertifikate – Digitalisierung 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – die Organisationsplanung, Ressourcenplanung und Ablaufplanung optimieren. – Qualitätsstandards für seine/ihre Produktion und für deren Überwachung definieren. – ein betriebliches Qualitätsmanagementsystem aufbauen. – die Produktionsabläufe kontrollieren. – Produktionsfehler erkennen und geeignete Maßnahmen zur ständigen Verbesserung setzen. – Möglichkeiten der Digitalisierung zur Optimierung abwägen und nutzen.
<p>Er/Sie ist in der Lage, Umweltschutzstandards im Unternehmen zu etablieren und deren Einhaltung sicherzustellen.</p>	<p>Er/Sie hat fortgeschrittene Kenntnisse über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Umweltschutzbestimmungen – Mülltrennungssysteme – Personalmanagement 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – Systeme zur ordnungsgemäßen Müllentsorgung implementieren. – Mitarbeiter/innen in der betriebsinternen Umsetzung der gesetzlichen Umweltschutzbestimmungen schulen und deren Einhaltung überprüfen.

Anlage 2**Lernergebnisse auf LAP-Niveau – Modul 1 Teil A und Modul 2 Teil A**

Die folgenden Lernergebnisse, Kenntnisse und Fertigkeiten stellen die Grundlage für die unter §§ 5 und 8 dargestellten prüfungsrelevanten Lernergebnisse dar.

Sämtliche Lernergebnisse entsprechen dem folgenden Kompetenzniveau:

Der Prüfungskandidat/Die Prüfungskandidatin kann innerhalb seines/ihres beruflichen Arbeitskontextes, der in der Regel bekannt ist, sich jedoch ändern kann, selbstständig tätig werden. Er/Sie ist in der Lage, im Team zu arbeiten, andere Personen anzuleiten und die Routinearbeiten anderer Personen zu beaufsichtigen. Zudem kann der Prüfungskandidat/die Prüfungskandidatin eine gewisse Verantwortung für die Bewertung und Verbesserung der Arbeitsaktivitäten übernehmen.

Modul 1 Teil A

Gegenstand „Praktische Arbeit auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, Kleingebäck herzustellen.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe, Hilfsstoffe sowie Zutaten und deren Eigenschaften – Rezepturen – Herstellungsmethoden bzw. Arbeitstechniken – Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln (zB ökonomischen Umgang mit Rohstoffen) – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Rezepturen auswählen. – geeignete Roh- und Hilfsstoffe sowie Zutaten auswählen. – Rezepturberechnungen und Berechnungen von Mischanteilen durchführen. – Teige zubereiten. – fachgerechte Herstellungsmethoden und Arbeitstechniken anwenden. – die eingesetzten Maschinen, Geräte und Werkzeuge fachgerecht handhaben. – den Backprozess durchführen. – die eigenen Tätigkeiten hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards (zB Einhaltung von Zeitvorgaben, Überprüfung der Rohstoffe) und Hygienestandards überprüfen.
Er/Sie ist in der Lage, Plunderteiggebäck herzustellen.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe, Hilfsstoffe sowie Zutaten und deren Eigenschaften – Rezepturen – Herstellungsmethoden bzw. Arbeitstechniken – Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln (zB ökonomischen Umgang mit Roh- 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – geeignete Rezepturen auswählen. – geeignete Roh- und Hilfsstoffe sowie Zutaten auswählen. – Rezepturberechnungen und Berechnungen von Mischanteilen durchführen. – Teige zubereiten.

	<p>stoffen)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<ul style="list-style-type: none"> – fachgerechte Herstellungsmethoden und Arbeitstechniken anwenden. – die eingesetzten Maschinen, Geräte und Werkzeuge fachgerecht handhaben. – den Backprozess durchführen. – Plundergebäcke aprikotieren und glasieren. – die eigenen Tätigkeiten hinsichtlich der Einhaltung der Qualitätsstandards (zB Einhaltung von Zeitvorgaben, Überprüfung der Rohstoffe) und Hygienestandards überprüfen.
--	---	--

Modul 2 Teil A

Gegenstand „Fachgespräch auf Niveau der Lehrabschlussprüfung“

LERNERGEBNISSE	KENNTNISSE	FERTIGKEITEN
Er/Sie ist in der Lage, die Herstellung der verschiedenen Backwaren darzustellen.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe, Hilfsstoffe sowie Zutaten und deren Eigenschaften – Rezepturen – Herstellungsmethoden bzw. Arbeitstechniken – Nachhaltiges und ressourcenschonendes Handeln (zB ökonomischen Umgang mit Rohstoffen) – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Lagerung und Frischhaltung von fertigen Backwaren – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – den Zeitaufwand für Arbeitsschritte abschätzen. – Herstellungsmethoden und Arbeitstechniken erläutern. – Rezepturberechnungen darstellen. – geeignete Rohstoffe, Hilfsstoffe und Zutaten auswählen. – fertige Backwaren fachgerecht zu lagern und deren Frischhaltung sicherzustellen. – Abfälle fachgerecht entsorgen. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten (zB HACCP-Richtlinien).
Er/Sie ist in der Lage, Maschinen, Geräte und Werkzeuge bedarfsgerecht auszuwählen und fachgerecht einzusetzen.	Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über: <ul style="list-style-type: none"> – Einsatz von Maschinen, Geräten und Werkzeugen – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), 	Er/Sie kann <ul style="list-style-type: none"> – Maschinen, Geräte und Werkzeuge fachgerecht einsetzen und handhaben, instandhalten, reinigen, pflegen sowie vorbereiten.

	<p>Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) – Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung 	<ul style="list-style-type: none"> – Gefahren im Umgang mit den Maschinen, Geräten und Werkzeugen erkennen und vermeiden. – Sicherheitsvorschriften und Schutzmaßnahmen einhalten. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten (zB HACCP-Richtlinien).
<p>Er/Sie ist in der Lage, bei der Herstellung von Backwaren die erforderlichen Voraussetzungen der Lebensmittel- und Ernährungslehre zu beachten.</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rohstoffe, Hilfsstoffe sowie Zutaten und deren Eigenschaften – Allgemeines Lebensmittelrecht (LMSVG), Hygieneleitlinien, HACCP, Personal- und Arbeitshygiene – Österreichisches Lebensmittelbuch (Codex Alimentarius Austriacus) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der eingesetzten Rohstoffe, Hilfsstoffe und Zutaten darstellen. – erklären, welche Rohstoffe, Hilfsstoffe und Zutaten für die Herstellung verschiedener Backwaren verwendet werden. – die Qualität von Rohstoffen, Hilfsstoffen und Zutaten beurteilen. – branchenspezifische Rechtsvorschriften einhalten.
<p>Er/Sie ist in der Lage, seine/ihre Arbeit sowie Routinarbeiten von anderen zu bewerten und Vorschläge zur Verbesserung einzubringen.</p>	<p>Er/Sie hat ein breites Spektrum an Kenntnissen über:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gesprächsführung – Feedback – sein/ihr Fachgebiet (siehe Lernergebnisse oberhalb) 	<p>Er/Sie kann</p> <ul style="list-style-type: none"> – die Qualität der eigenen Arbeiten sowie der Arbeiten von Kollegen und Kolleginnen beurteilen. – Feedback geben. – Optimierungsvorschläge einbringen.