

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Gesellenprüfung im staatlich anerkannten Ausbildungsberuf
Konditor / Konditorin**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (..)

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Beherrschen der handwerklichen Herstellung von Konditorwaren
- Anwenden von Hygiene-, Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung
- Berücksichtigen von ernährungsphysiologischen, ökonomischen und umweltbezogenen Gesichtspunkten
- Herstellen von feinen Backwaren aus Wiener Masse, Bisquit-, Sand-, Brand-, Makronen-, Lebkuchen- und Röstmasse sowie Blätter-, Mürb-, Hefe- und Lebkuchenteigen
- Herstellen von Party-, Salz-, Käse-, Dauergebäcken und diätetischen Konditoreierzeugnissen
- Herstellen von Zuckererzeugnissen, Süßspeisen und Speiseeisprodukten
- Herstellen von Marzipan-, Schokolade-, Nougaterzeugnissen und Pralinen
- Entwerfen und Gestalten von Torten, Schaustücken und Präsentationsformen unterschiedlicher Konditoreierzeugnisse
- Zubereiten von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe
- Beherrschen der Grundlagen der betrieblichen Kalkulation
- Erarbeiten von anlassbezogenen Produktvorschläge
- Beraten von Kunden und Verkauf der Produkte.

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Ihren Arbeitsplatz haben Konditoren und Konditorinnen vor allem in handwerklich arbeitenden Betrieben, zum Beispiel in Konditoreien, Konditorei/Cafés und Bäckereien. Nicht selten werden sie in der Gastronomie als Pâtisseries beschäftigt, zum Beispiel in großen Hotel- und Restaurantbetrieben. Ein weiteres Betätigungsfeld bietet sich in gewissem Umfang in den Produktentwicklungsabteilungen von Unternehmen der Süß- und Backwarenindustrie.

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10 Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</p> <p>Handwerkskammer</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</p> <p>Handwerkskammer</p>
<p>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</p> <p>ISCED 3B DQR-Niveau 4 (Die Zuordnung ist vorläufig gemäß "Deutscher Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen" - Deutscher EQR - Referenzierungsbericht vom 15.11. 2012. Herausgeber: Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), Berlin und Bonn; Ständige Konferenz der Kultusminister in der Bundesrepublik Deutschland (Kultusministerkonferenz - KMK), Berlin)</p>	<p>Bewertungsskala / Bestehensregeln</p> <p>100-92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend</p> <p>Zum Bestehen der Prüfung sind insgesamt mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erforderlich.</p>
<p>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</p> <p>Konditormeister/-in, Bäckermeister/-in, Industriemeister/-in - Lebensmittel, Industriemeister/-in - Süßwaren</p>	<p>Internationale Abkommen</p> <p>Auf dem Gebiet der beruflichen Bildung bestehen auf der Basis bilateraler Abkommen zwischen Deutschland und Frankreich sowie Österreich Gemeinsame Erklärungen über die Vergleichbarkeit von Abschlüssen in den jeweiligen Berufsbildungssystemen.</p>
<p>Rechtsgrundlage</p> <p>Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/ zur Konditorin vom 03.06.2003 (BGBl. I S. 790) sowie Rahmenlehrplan für die Berufsschule (Beschluss der KMK vom 21.03.2003), (BAnz. Nr 192a vom 15.10.2003)</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES

<p>Abschlussprüfung bei der zuständigen Stelle:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. nach Absolvieren einer dualen Ausbildung in Betrieb und Schule (Regelfall) 2. nach beruflicher Umschulung für einen anerkannten Ausbildungsberuf 3. durch Externenprüfung für Berufstätige ohne Berufsausbildung oder Personen, die in berufsbildenden Schulen oder sonstigen Berufsbildungseinrichtungen ausgebildet worden sind
<p>Zusätzliche Informationen</p> <p>Zugang: Zugangsberechtigungen sind gesetzlich nicht geregelt; in der Regel nach Erfüllung der allgemein bildenden Schule (neun bzw. zehn Jahre).</p> <p>Ausbildungsdauer: 3 Jahre.</p> <p>Ausbildung im „Dualen System“: Die in einem Ausbildungsberuf vermittelten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) orientieren sich an den für Arbeits- und Geschäftsprozessen typischen Anforderungen und bereiten auf eine konkrete Berufstätigkeit vor. Die Ausbildung erfolgt in Betrieb und Schule: Im Betrieb erwerben die Auszubildenden praxisbezogene Kompetenzen im realen Arbeitsumfeld. An einem bis zwei Tagen pro Woche absolvieren die Auszubildenden die Berufsschule, in der allgemeine und berufliche Lerninhalte verzahnt zum Ausbildungsberuf vermittelt werden.</p> <p>Weitere Informationen finden Sie unter: www.berufenet.arbeitsagentur.de</p> <p>Nationales Europass-Center www.europass-info.de</p>