



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

kundgemacht am 8.2.2007

Auf Grund der §§ 21 Abs. 4 und 352a Abs. 2 der Gewerbeordnung 1994, BGBl. Nr. 194, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 84/2006, wird verordnet:

Allgemeines

§ 1. Die Meisterprüfung für das Handwerk der Bäcker besteht aus 5 Modulen.

Modul 1: Fachlich praktische Prüfung

§ 2. (1) Das Modul 1 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.

(2) Bei Nachweis einer der folgenden fachlichen Qualifikationen entfällt Modul 1 Teil A:

1. erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Bäcker gemäß der Bäcker - Verordnung, BGBl. Nr. 271/1975, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 38/2003, oder
2. erfolgreicher Abschluss einer mindestens dreijährigen berufsbildenden Schule oder deren Sonderformen in der vom Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 113/2006, vorgesehenen Ausbildungsdauer, deren Ausbildung in einem für das Handwerk Bäcker spezifischen Schwerpunkt liegt, oder
3. erfolgreicher Abschluss der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker.

(3) Im Modul 1 Teil A ist auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung das Aufarbeiten und Formen von folgenden zwei Arbeitsproben zu prüfen, um jene Grundfertigkeiten zu beweisen, wie sie in der Lehrabschlussprüfung vorgesehen sind:

1. Kleingebäck und
2. Plunderteiggebäck.

(4) Die Prüfungskommission hat die Arbeitsproben so zu wählen, dass ein Prüfungskandidat sie in 45 Minuten beenden kann. Das Modul 1 Teil A darf maximal 1 Stunde dauern.

(5) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten notwendig ist.

(6) Das Modul 1 Teil B hat eine projektartige, an den betrieblichen Abläufen orientierte Aufgabe zu den unter Z 1 bis 5 genannten Produktbereichen (Planung, Organisation und Durchführung) zu stellen, die gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung den Nachweis einer meisterlichen Leistung ermöglicht. Dabei können jene Grundfertigkeiten, die dem Niveau der Lehrabschlussprüfung entsprechen, ebenfalls mit einbezogen werden. Für die positive Bewertung des Moduls 1 Teil B sind jedoch die weiterführenden Fertigkeiten auf höherem Niveau ausschlaggebend:

1. Brot,
2. Gebäck (Kleingebäck),
3. Feinbackwaren,
4. Backwaren aus Massen,
5. Imbisse.

(7) Die Aufgabenstellung ist von der Prüfungskommission in Form von Arbeitsproben und dem Meisterstück so vorzugeben, dass die Prüfungsarbeiten die in Abs. 6 Z 1 bis 5 genannten Produktbereiche umfassen und ein Prüfungskandidat sie in 5 Stunden 15 Minuten beenden kann. Sie sind jedenfalls nach 7 Stunden zu beenden.

(8) Während der Arbeitszeit hat entweder ein Kommissionsmitglied oder eine andere geeignete Aufsichtsperson anwesend zu sein. Die Anwesenheit der gesamten Prüfungskommission während der gesamten Arbeitszeit ist nur insoweit erforderlich, als es für die Beurteilung der Leistung des Prüfungskandidaten notwendig ist.

(9) Das Modul 1 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung

- § 3.** (1) Das Modul 2 besteht aus einem Teil A und einem Teil B.
- (2) Bei Nachweis einer der in § 2 Abs. 2 genannten Abschlüsse entfällt Modul 2 Teil A.
- (3) Folgende Kenntnisse sind im Modul 2 Teil A auf dem Niveau der Lehrabschlussprüfung zu prüfen:
1. Nahrungsmittelkunde,
 2. Fachkunde,
 3. Maschinenkunde,
 4. Hygiene,
 5. einfache branchenrelevante Rechtsvorschriften.
- (4) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an eine Fachkraft zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 20 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 30 Minuten zu beenden.
- (5) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
- (6) Das Modul 2 Teil B besteht aus:
1. einer Produktpräsentation und
 2. einer Fachprüfung, die aus einem projektbezogenen und fächerübergreifenden Fachgespräch besteht und folgende Bereiche umfasst:
 - a) Personal-, Ablauf- und Vermarktungsplanung,
 - b) Sicherheitsmanagement (Lebensmittelsicherheit, insbesondere HACCP, Bakteriologie und Hygiene, Arbeitnehmerschutz),
 - c) Qualitätsmanagement und Fachkunde (Material-, Herstellungs- und Produktkunde, fachliche Sondervorschriften, Kundenberatung und Marketing).
- Es muss der Nachweis einer gegenüber dem Niveau der Lehrabschlussprüfung meisterlichen Leistung erbracht werden.
- (7) Das Prüfungsgespräch hat sich aus der betrieblichen Praxis zu entwickeln und an den beruflichen Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, zu orientieren. Das Prüfungsgespräch hat mindestens 40 Minuten zu dauern und ist jedenfalls nach 60 Minuten zu beenden.
- (8) Das Prüfungsgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen.
- (9) Das Modul 2 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung

- § 4.** (1) Die Aufgabenstellung der schriftlichen Prüfung hat auf höherem fachlichen Niveau zu erfolgen, um die Anforderungen, die an einen Unternehmer zu stellen sind, nachweisen zu können.
- (2) Die Aufgabenstellung hat die fachlich und betrieblich notwendigen Kenntnisse aus
1. Planung
 2. Kostenrechnung
 3. Lohnverrechnung
 4. Fachkunde, Fachrechnen und branchenrelevante Rechtsvorschriften einzubeziehen.
- (3) Das Modul 3 besteht aus zwei Bereichen. Ein Bereich umfasst die schriftliche Überprüfung der Kenntnisse gemäß Abs. 2 Z 1, Z 2 und Z 3. Der zweite Bereich des Moduls 3 besteht in der schriftlichen Überprüfung der Kenntnisse der Kandidatinnen und Kandidaten gemäß Abs. 2 Z 4.
- (4) Die schriftliche Prüfung hat 5 Stunden zu dauern.
- (5) Das Modul 3 entfällt
1. bei erfolgreichem Abschluss des Moduls 3 im Rahmen der Meisterprüfung für das Handwerk Konditoren,
 2. bei Nachweis einer erfolgreichen Absolvierung der Meisterschule für Müller, Bäcker, Konditoren mit dem Schwerpunkt Bäcker, wenn der Prüfungskandidat im Zuge der Abschlussprüfung eine dem Modul 3 dieser Meisterprüfungsordnung entsprechende 5-stündige Klausurarbeit erfolgreich bestanden hat,
 3. bei Nachweis einer erfolgreichen Absolvierung der Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie – Ausbildungszweig Getreidewirtschaft,
 4. bei Nachweis einer der folgenden positiv abgeschlossenen Ausbildungen an einer berufsbildenden mindestens fünfjährigen höheren Schule oder deren Sonderform, deren Ausbildung in den Bereichen Wirtschaft oder Tourismus mit einem für das Handwerk Bäcker spezifischen Schwerpunkt liegt.
- (6) Um ein Zeugnis für Modul 3 zu erlangen, müssen Absolventinnen und Absolventen folgender Bildungseinrichtungen den zweiten Bereich des Moduls 3 bestehend aus Abs. 2 Z 4 absolvieren:

1. Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe,
 2. Handelsakademien,
 3. Höhere Lehranstalt für Tourismus,
 4. Höhere Technische Lehranstalt für Lebensmitteltechnologie – Ausbildungszweig Fleischwirtschaft,
 5. Höhere Lehranstalt für Lebensmittel- und Biotechnologie,
 6. Höhere Lehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft,
 7. Kollegs und Aufbaulehrgänge der unter Z 1 bis 6 genannten Schulformen,
 8. Fachhochschule für Tourismus oder
 9. Universitäts- bzw. Fachhochschulstudium mit wirtschaftlichem Schwerpunkt.
- Die Prüfungskommission hat den Umfang des zweiten Bereiches so zu gestalten, dass dieser Bereich in 1,5 bis 2 Stunden absolviert werden kann.
- (7) Das Modul 3 ist ein einheitlicher Gegenstand.

Modul 4: Ausbilderprüfung

- § 5. Das Modul 4 besteht in der Ausbilderprüfung gemäß § 29a Berufsausbildungsgesetz, BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 5/2006.

Modul 5: Unternehmerprüfung

- § 6. Das Modul 5 besteht in der Unternehmerprüfung gemäß der Unternehmerprüfungsordnung, BGBl. Nr. 453/1993, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 114/2004.

Bewertung

- § 7. (1) Für die Bewertung der Module gilt das Schulnotensystem von "Sehr gut" bis "Nicht genügend" in sinngemäßer Anwendung der Leistungsbeurteilungsverordnung, BGBl. Nr. 371/1974, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 35/1997.
- (2) Ein Modul ist positiv bestanden, wenn alle Gegenstände positiv bewertet wurden.
- (3) Ein Modul ist mit Auszeichnung bestanden, wenn bei einem einheitlichen Gegenstand dieser mit „Sehr gut“ bewertet oder bei zwei Gegenständen mindestens einer mit der Note „Sehr gut“ und der andere mindestens mit der Note „Gut“ bewertet wurde.

Inkrafttreten und Übergangsbestimmungen

- § 8. (1) Diese Verordnung tritt mit 1. März 2007 in Kraft.
- (2) Die Meisterprüfungsordnung, BGBl. Nr. 22/1981, tritt gemäß § 375 Z 74 GewO 1994 mit Ablauf des 28. Februar 2007 außer Kraft.
- (3) Die Verordnung der Bundesinnung der Bäcker vom 1. Februar 2004 tritt mit 28. Februar 2007 außer Kraft.
- (4) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 vor deren außer Kraft treten begonnen haben, dürfen die Prüfung noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung fertig ablegen. Wahlweise dürfen sie die Prüfung aber auch nach der neuen Prüfungsordnung fertig ablegen.
- (5) Personen, die die Prüfung nach Abs. 2 wiederholen, dürfen noch bis spätestens 6 Monate nach dem außer Kraft treten der Prüfungsordnung gemäß Abs. 2 nach dieser Prüfungsordnung zur Wiederholungsprüfung antreten. Wahlweise dürfen sie aber auch nach der neuen Prüfungsordnung die Wiederholungsprüfung ablegen.
- (6) In Zweifelsfällen entscheidet der Leiter der Meisterprüfungsstelle, welche Gegenstände nach der neuen Prüfungsordnung zu wiederholen sind.

BUNDESINNUNG DER BÄCKER

Komm.Rat Heinz Hofmann
Bundesinnungsmeister

Dr. Reinhard Kainz
BI-Geschäftsführer