

Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin

KondAusbV 2003

Ausfertigungsdatum: 03.06.2003

Vollzitat:

"Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin vom 3. Juni 2003 (BGBl. I S. 790)"

Diese Rechtsverordnung ist eine Ausbildungsordnung im Sinne des § 25 des Berufsbildungsgesetzes. Die Ausbildungsordnung und der damit abgestimmte, von der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland beschlossene Rahmenlehrplan für die Berufsschule werden als Beilage zum Bundesanzeiger veröffentlicht.

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1. 8.2003 +++)

Eingangsformel

Auf Grund des § 25 Abs. 1 in Verbindung mit Abs. 2 Satz 1 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074), von dem Absatz 1 zuletzt durch Artikel 136 Nr. 3 der Verordnung vom 29. Oktober 2001 (BGBl. I S. 2785) geändert worden ist, in Verbindung mit § 1 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. Oktober 2002 (BGBl. I S. 4206) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

§ 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes

Der Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin wird gemäß § 25 der Handwerksordnung zur Ausbildung für das Gewerbe Nummer 58, Konditoren, der Anlage A der Handwerksordnung staatlich anerkannt.

§ 2 Ausbildungsdauer

(1) Die Ausbildung dauert drei Jahre.

(2) Auszubildende, denen der Besuch eines nach landesrechtlichen Vorschriften eingeführten schulischen Berufsgrundbildungsjahres nach einer Rechtsverordnung gemäß § 27a Abs. 1 der Handwerksordnung als erstes Jahr der Berufsausbildung anzurechnen ist, beginnen die betriebliche Ausbildung im zweiten Ausbildungsjahr.

§ 3 Berufsfeldbreite Grundbildung

Die Ausbildung im ersten Ausbildungsjahr vermittelt eine berufsfeldbreite Grundbildung, wenn die betriebliche Ausbildung nach dieser Ausbildungsverordnung und die Ausbildung in der Berufsschule nach den landesrechtlichen Vorschriften über das Berufsgrundbildungsjahr erfolgen.

§ 4 Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Kenntnisse und Fertigkeiten:

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz,
4. Umweltschutz,
5. Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik,
6. Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team,

7. Qualitätssichernde Maßnahmen,
8. Umsetzen von Hygienevorschriften,
9. Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten,
10. Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien,
11. Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen,
12. Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen,
13. Herstellen von Füllungen und Cremes,
14. Überziehen von Konditoreierzeugnissen,
15. Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck,
16. Kundenberatung und Verkauf,
17. Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen,
18. Herstellen von Spezial- und Dauergebäck,
19. Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen,
20. Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen,
21. Herstellen von Pralinen,
22. Herstellen von Speiseeis und Speiseeiserzeugnissen,
23. Herstellen von Süßspeisen,
24. Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frischer Rohstoffe.

§ 5 Ausbildungsrahmenplan und Zielsetzung der Berufsbildung

(1) Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 4 sollen nach der in der Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhalts ist insbesondere zulässig, soweit betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die in dieser Verordnung genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, dass der Auszubildende zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 2 des Berufsbildungsgesetzes befähigt wird, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 8 und 9 nachzuweisen.

§ 6 Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplans für den Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 7 Berichtsheft

Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

§ 8 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr und die erste Hälfte des zweiten Ausbildungsjahres aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) In höchstens vier Stunden soll der Prüfling zwei praktische Aufgaben bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeiten planen, durchführen und die Ergebnisse beurteilen und kontrollieren sowie Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit, der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und

der Kundenorientierung berücksichtigen kann. Dem Prüfling sind Aufgaben aus unterschiedlichen Gebieten vorzulegen. Als Gebiete gelten:

1. Herstellen eines gefüllten und dekorierten Konditoreierzeugnisses aus Teig,
2. Herstellen eines gefüllten Konditoreierzeugnisses aus Masse,
3. Herstellen eines kleinen Gerichtes aus frischen Rohstoffen.

(4) In höchstens 150 Minuten soll der Prüfling schriftliche Aufgaben bearbeiten, die sich auf die praktischen Aufgaben beziehen. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsschritte planen, Arbeitsmittel festlegen, Rohstoffe beurteilen, Mengen bestimmen, Dekorationselemente entwerfen sowie lebensmittelrechtliche Vorschriften berücksichtigen kann.

§ 9 Gesellenprüfung

(1) Die Gesellenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.

(3) In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens zwölf Stunden eine Arbeitsaufgabe A und zwei Arbeitsaufgaben B durchführen.

Als Arbeitsaufgaben A kommen in Betracht:

- a) Herstellen einer Drei-Etagen-Festtagstorte nach vorgegebenem Thema einschließlich Dokumentieren der Planung und Durchführung,
- b) Herstellen eines Formstücks entsprechender Größe nach vorgegebenem Thema einschließlich Dokumentieren der Planung und Durchführung.

Als Arbeitsaufgaben B kommen in Betracht:

- a) Herstellen eines kleinen Gerichtes, einschließlich Suppe und Dessert,
- b) Herstellen von Erzeugnissen aus Teig oder Masse,
- c) Herstellen einer Konfektmischung aus Teegebäck und Pralinen einschließlich Garnieren, Dekorieren und Präsentieren.

Die Arbeitsaufgabe A ist mit 50 Prozent, die Arbeitsaufgaben B sind mit je 25 Prozent zu gewichten.

Bei der Prüfung soll der Prüfling zeigen, dass er Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen selbständig planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene im Arbeitseinsatz berücksichtigen kann.

(4) Die schriftliche Prüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen,
2. Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene,
3. Betriebswirtschaftliches Handeln,
4. Wirtschaft und Sozialkunde.

In den Prüfungsbereichen 1 bis 3 sind insbesondere produktbezogene Problemstellungen mit verknüpften technologischen und mathematischen Sachverhalten zu analysieren, zu bewerten und Lösungswege darzustellen.

Für den Prüfungsbereich Wirtschaft und Sozialkunde kommen Aufgaben, die sich auf praxisbezogene Fälle beziehen sollen, insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

Allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge aus der Berufs- und Arbeitswelt.

Für die schriftliche Prüfung ist von folgenden zeitlichen Höchstwerten auszugehen:

- | | |
|--|--------------|
| 1. Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen | 90 Minuten, |
| 2. Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene | 120 Minuten, |
| 3. Betriebswirtschaftliches Handeln | 90 Minuten, |
| 4. Wirtschaft und Sozialkunde | 60 Minuten. |

(5) Der schriftliche Teil der Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(6) Innerhalb des schriftlichen Teils der Prüfung sind die Prüfungsbereiche wie folgt zu gewichten:

- | | | |
|----|---|-------------|
| 1. | Entwerfen und Zeichnen von Konditoreierzeugnissen | 25 Prozent, |
| 2. | Warenwirtschaft, Produktionstechnik und Hygiene | 30 Prozent, |
| 3. | Betriebswirtschaftliches Handeln | 25 Prozent, |
| 4. | Wirtschaft und Sozialkunde | 20 Prozent. |

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung sowie innerhalb der praktischen Prüfung in der Arbeitsaufgabe A mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem fachbezogenen Prüfungsbereich mit "ungenügend" bewertet, ist die Prüfung nicht bestanden.

§ 10 Übergangsregelung

Auf Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bestehen, sind die bisherigen Vorschriften weiter anzuwenden, es sei denn, die Vertragsparteien vereinbaren die Anwendung der Vorschriften dieser Verordnung.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. August 2003 in Kraft.

Anlage (zu § 5)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin

(Fundstelle: BGBl. I 2003, 793 - 798)

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Nr. 1)	a) Bedeutung des Arbeitsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln		
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 4 Nr. 2)	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion,			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
		<p>Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</p> <p>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</p> <p>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweisen der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</p>			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 4 Nr. 3)	<p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>			
4	Umweltschutz (§ 4 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>			
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 4 Nr. 5)	<p>a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern</p>	3		