



Meisterprüfungs- programm

**Konditor
Konditorin**

Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 540 vom 18.01.2022



FACHTHEORETISCHER TEIL

Das Programm für den fachtheoretischen Prüfungsteil besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Ernährungslehre**
- Modul 2: Arbeitskunde**
- Modul 3: Rohstoffkunde**
- Modul 4: Fachrechnen und wirtschaftliche Kalkulation in der Konditorei**
- Modul 5: Kundenorientierung, Projektarbeit und Präsentation/Fachgespräch**

Der Durchschnitt der einzelnen Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung für Konditoren/Konditorinnen. Alle Einzelmodule müssen positiv absolviert werden.

Modul 1: Ernährungslehre

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kennt die Grundbegriffe aus Physik und Chemie;
- kennt die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln;
- kennt die wichtigsten Verdauungspassagen und -organe;
- stellt Zusammenhänge zwischen Ernährung und Stoffwechselstörungen her;
- ermittelt den Energiebedarf von Personengruppen.

Lerninhalte:

- Grundbegriffe von Physik und Chemie
- Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel
- Stoffwechsel und Verdauung
- Ernährungsabhängige Krankheiten
- Energie- und Nährstoffbedarf, Ernährungsgrundsätze und -formen
- Neue Lebensmittel (Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, ...)

Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 3 Stunden.

Modul 2: Arbeitskunde

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kennt die backtechnischen Eigenschaften der Rohstoffe;
- kennt die verschiedenen Lockerungsarten bei Teigen und Massen und kann die dazu notwendigen Triebmittel gezielt einsetzen;
- weiß über die verschiedenen Teige und Teigwaren Bescheid und kennt die unterschiedlichen Herstellungsverfahren;
- kann die Massen unterteilen und beschreibt die verschiedenen Methoden der Herstellung;
- kann die Cremes unterteilen und erklärt deren Herstellung;
- kennt die Schwierigkeiten beim Arbeiten mit Kuvertüre (Schokolade) und beherrscht die verschiedenen Verarbeitungstechniken;
- kennt verschiedene Pralinen und Pralinenarten und deren unterschiedliche Herstellungsmethoden;
- kennt das Einsatzgebiet und die Verarbeitung von Nugat;
- weiß Bescheid über den Einsatz von Marzipan und kann dessen Weiterverarbeitung erklären;



- kann Dickzuckerfrüchte und kandierte Früchte unterscheiden und deren Herstellung erklären;
- weiß über das Kochen und Weiterverarbeiten von Zucker zu verschiedenen Zuckererzeugnissen Bescheid;
- kann die Speiseeissorten unterteilen und verschiedene Eismischungen herstellen;
- kennt die typisch pathogenen Keime in Bezug auf Speiseeis und deren Vorbeugung;
- erstellt Etiketten selbst;
- kennt die Anforderungen von Verpackungsmaterialien in Bezug auf Lebensmittel und die Kriterien für eine ansprechende Präsentation;
- kennt die gängigen Verarbeitungstechnologien im Bereich der Food Technology sowie Konservierungstechnologien, insbesondere im Zusammenhang mit der Herstellung von Fruchtpürees.

Lerninhalte:

- Etikettierung der Lebensmittel: vorverpackte Lebensmittel, offene Lebensmittel
- Appetitliches Anrichten bzw. Gestalten von Erzeugnissen für eine wirkungsvolle Food Fotografie unter Berücksichtigung von nachhaltigen, umweltfreundlichen Verpackungsmaterialien
- Triebmittel-Arten: chemische, physikalische und biologische Lockerung
- Teige: Hefeteig, Plunderteig, Blätterteig, Mürbteig, Lebkuchen
- Massen: leichte und schwere Massen, geschlagene Massen, gerührte Massen, abgeröstete Massen, verschiedene Herstellungsmethoden, Herstellung von Gebäcken, das Backen, Lagerung
- Einteilung, Herstellungsmethoden und Weiterverarbeitung der verschiedenen Cremes
- Unterscheidung von Schokoladefettglasur und Kuvertüre
- Verarbeitung von Kuvertüre: schmelzen, temperieren, Hohlfiguren gießen, Pralinen überziehen, Dekormaterial herstellen
- Pralinen: Marzipan-, Ganache-, Krokant-, Nugat-, Rohkostpralinen; Likörpralinen mit und ohne Kruste
- Nugat Sorten, Verarbeitung von Nugat zu verschiedenen Erzeugnissen
- Anwirken von Marzipanrohmasse zu Qualitätsmarzipan und Modelliermarzipan
- Modelliertechniken
- Herstellen von Dickzuckerfrüchten, Kandieren
- Verarbeiten des Zuckers, die Kochstufen beim Zucker von 100°C bis zum Kulör
- Messen der Zuckerkonzentration
- Milcheis, Cremeeis, Sahneeis, Fruchteis, Eistorten, Eisbomben, Halbgefrorenes
- Technologien und Qualitätsmanagement bei der Herstellung von Fruchtpürees (Rohstoffanalyse, Verarbeitungstechnologien, Konservierungstechnologien, Endproduktanalyse)

Prüfung:

Die Prüfung findet in schriftlicher Form statt. Sie dauert maximal 4 Stunden.

Modul 3: Rohstoffkunde**Ziele:**

Der Kandidat/die Kandidatin kennt

- die einzelnen Rohstoffgruppen;
- die entscheidenden Qualitätskriterien der einzelnen Rohstoffe;
- die Hauptinhaltsstoffe der einzelnen Rohstoffe;
- die Roh- und Hilfsstoffe;
- die Herstellung und Herkunft der Lebensmittel.

Lerninhalte:

- Nahrungsmittelgruppen:
 - Eier
 - Speisefette
 - Hefe



- Milch und Milchprodukte
- Obst und Gemüse
- Getränke (Tee, Kaffee und Säfte)
- Roh- und Hilfsstoffe:
 - Zucker und Süßungsmittel
 - Kakao und Kakaoerzeugnisse
 - Marzipan
 - Mehl, Getreide und Getreideprodukte
 - Würzmittel
 - Lockerungs- und Triebmittel
 - Zusatzstoffe, Binde-, Gelier- und Verdickungsmittel

Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 3 Stunden.

Modul 4: Fachrechnen und wirtschaftliche Kalkulation in der Konditorei

Fachrechnen

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- verkleinert bzw. vergrößert Mengenangaben der betriebseigenen Rezepturen;
- berechnet den Back- und Gärverlust;
- berechnet Speiseeismischungen;
- errechnet den Nährwert der angebotenen Erzeugnisse;
- berechnet den Energiewert.

Lerninhalte:

- Prozentrechnen
- Gewichtsverlustberechnung (Material-, Back-, und Gärverlust)
- Rechnen mit der Schlüsselzahl (Vergrößern bzw. Verkleinern von Rezepturen)
- Mischungsrechnungen
- Nährwertberechnungen
- Energiewertberechnungen

Wirtschaftliche Kalkulation in der Konditorei

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- erläutert anhand von praktischen Beispielen die Kalkulation in einem Konditoreibetrieb;
- ist in der Lage, die Selbstkosten bzw. den Verkaufspreis eines Produktes/Auftrages zu berechnen.

Lerninhalte:

- Rohstoffkosten
- Lohnkosten
- Verrechnung der verschiedenen Kosten
- Kostenberechnung (Kalkulation)
 - Selbstkosten



- Gewinn und Risiko
- Verkaufspreisberechnung

Prüfung:

Die Meisterprüfungskommission erteilt eine Aufgabenstellung, welche in Heimarbeit ausgeführt und anschließend der Kommission im Rahmen eines Fachgesprächs von ca. 30 Minuten Dauer präsentiert wird. Die Aufgabenstellung umfasst Kostenkalkulation, Preisberechnung, Mischungsrechnungen, Verlustrechnungen (Back-, Gärverlust).

Modul 5: Kundenorientierung, Projektarbeit und Präsentation/Fachgespräch

A) Kundenorientierung

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kann mit Kunden und externen Bezugspersonen in der Gesprächsführung professionell umgehen und einfachere berufliche Gespräche in italienischer Sprache führen;
- nimmt Kundenreklamationen ernst, analysiert diese und findet gemeinsam mit der Kundschaft zufriedenstellende Lösungen;
- sucht nach Wegen, Kunden zu gewinnen und diese an das Unternehmen zu binden.

Lerninhalte:

- Kommunikation mit externen Personen und Institutionen (Kunden, Lieferanten, Banken, Behörden usw.)
- Kunden gewinnen und Kunden binden
- Sprache als bestes Verkaufsinstrument
- Beratung von Kunden
- Reklamationen und schwierige Kunden
- Mündliche Präsentation eines Produkts vor Auftraggebern/Kunden

B) Projektarbeit

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kann ein berufsbezogenes Projekt von der Kundenanfrage bis zur Übergabe eigenständig planen und ausführen. Er/sie wählt Rohstoffe und Arbeitsschritte, welche alle notwendigen Dinge laut gewähltem Projekt berücksichtigen.

Lerninhalte:

- Produktvorschläge, abgestimmt auf Kundenwünsche
- Anbieten innovativer und zeitgemäßer Produkte
- Einsatz geeigneter Rohstoffe (Unverträglichkeiten, Zielgruppenberücksichtigung, Veganismus usw.)
- Produktentwicklung und Erstellen von Rezepturen für die gewählten Produkte
- Angebotserstellung
- Präsentationsmethoden und Hilfsmittel

**Prüfung:****1. Projektarbeit:**

Die Projektarbeit besteht aus einer schriftlichen Arbeit, in welche möglichst alle Modulinhalte der Fachtheorie einfließen sollen. Der Kandidat/die Kandidatin wählt ein/e zum Beruf passende/s Thema/Veranstaltung (Hochzeit, Geburtstag o.ä.) und erstellt Vorschläge samt Angebot.

Folgende Elemente sollen enthalten sein:

- Genaue Beschreibung des Auftrags/der Kundenwünsche
- Skizzen
- Begründung der Wahl und Beschreibung der Rohstoffe (Zielgruppe, ethische Grundsätze, Nährwert, Intoleranzen usw.)
- Kalkulation und Angebot für den Kunden
- Zeitlicher Ablauf der Produktion

Der Kandidat/die Kandidatin muss der Meisterprüfungskommission einen Themenvorschlag zur Projektarbeit zur Genehmigung vorlegen. Dabei wird auf die Individualität der eingereichten Projektarbeiten besonderer Wert gelegt. Wird eine Projektarbeit von der Kommission nicht genehmigt, besteht einmal die Möglichkeit, ein Ersatzprojekt binnen 14 Tagen nachzureichen. Das Einreichen eines weiteren Ersatzprojektes ist nicht zulässig.

Spätestens 30 Tage vor Präsentationstermin wird die Projektarbeit der Meisterprüfungskommission zur Bewertung vorgelegt.

2. Präsentation und Fachgespräch:

Die Präsentation und das anschließende Fachgespräch dauern ca. 30 Minuten. Der Einstieg in das Fachgespräch besteht aus einer 10-minütigen Präsentation der Facharbeit. Der Präsentation folgt ein möglichst realitätsnahes Fachgespräch zwischen dem Kandidaten/der Kandidatin und fiktiven Kunden. Ein kleiner Teil des Gespräches wird in der zweiten Landessprache geführt.

Bewertung:

Die Projektarbeit und das Fachgespräch werden gesondert bewertet. Sowohl die Projektarbeit als auch die Präsentation/das Fachgespräch müssen positiv beurteilt werden, um die Modul-Endnote zu erzielen, die sich aus dem Durchschnitt der beiden Teil-Bewertungen ergibt. Kandidaten/Kandidatinnen, deren Projektarbeit nicht positiv bewertet wird, sind nicht zum Fachgespräch zugelassen.



FACHPRAKTISCHER TEIL

Das Programm für den fachpraktischen Teil besteht aus zwei Modulen

Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Konditoreiangebot

Modul 2: Meisterstück

Der Durchschnitt der beiden Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung für Konditoren/Konditorinnen, wobei ein erfolgreicher Abschluss nur dann gegeben ist, wenn beide Module positiv bewertet wurden.

Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Konditoreiangebot

Dekor zu verschiedenen Anlässen

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kennt die unterschiedlichen Dekortechniken und wendet diese an;
- verwendet und verarbeitet unterschiedliche Materialien zu verschiedenen Anlässen.

Lerninhalte:

- Airbrush, Emailtechnik u.a.
- Blumen und Dekor

Feine Backwaren aus Teigen und Massen

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt verschiedene Teige und Massen her;
- produziert Spezialbrote;
- arbeitet die vorbereiteten Mürbteige zu Gebäcken auf;
- entwickelt aus einem Grundrezept Abwandlungen;
- stellt eine Teegebäckmischung her;
- produziert aus den Plunderteigen oder Blätterteigen typische Gebäcke;
- stellt aus Lebkuchenfrischteig und -lagerteig Gebäcke her;
- erzeugt saisonale Blechkuchen;
- fertigt unterschiedliche Kuchen, Tortenböden, Schnitten, Rouladen, Omelettes;
- produziert Windbeutel, Eclairs, Profiteroles;
- stellt Florentiner und Nussknacker her;
- fertigt Erzeugnisse aus Makronenmassen.

Lerninhalte:

- Teige: Mürbteige, Teegebäckmischungen, Hefe- und Plunderteige, Blätterteige, Lebkuchenteige
- Massen: leichte und schwere Massen, Biskuit- und Wienermassen, Sandmassen und Rührmassen, Spezialmassen, abgeröstete Massen (Brand-, Makronenmassen), Erzeugnisse aus Röstmassen, Hippenmassen



Cremes, Mousse und Glasuren

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt verschiedene Torten her, wie Ladenanschnitt-Torten, Mousse-Torten;
- fertigt Monoportionen aus verschiedener Creme- und Fruchtmousse;
- stellt Petit-fours nach deutscher und französischer Art her;
- verarbeitet Mignons;
- erzeugt Cremes und Mousse für Desserts;
- arbeitet die unterschiedlich hergestellten Cremes und Mousse auf.

Lerninhalte:

- Cremes: leichte und schwere Vanillecreme, Buttercremes, Sahnecremes
- Mousse (Schoko-, Fruchtmousse)
- Gelees (Fruchtgelees mit Pektin)
- Verschiedene Glasuren wie Kaltgelee, Glasurganache, Zuckerglasuren

Marzipan

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt französisches Marzipan her;
- verarbeitet Marzipan- und Persipanrohmassen;
- wirkt die Rohmassen zu Qualitäts- und Modelliermarzipan an;
- portioniert von angewirktem Marzipan;
- modelliert mit Marzipan.

Lerninhalte:

- Marzipankonfekt
- Früchte aus Marzipan
- Marzipanfiguren
- saisonale Erzeugnisse aus Marzipan

Erzeugnisse mit und aus Kuvertüre

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- kennt verschiedene Temperiermethoden;
- gießt Schokolade- und Pralinenhohlkörper;
- stellt verschiedene Ganaches her;
- erzeugt Pralinenkörper aus unterschiedlichen Rohstoffen;
- beherrscht verschiedene Überziehmethoden mit Kuvertüre;
- kombiniert die vorbereiteten Pralinen zu harmonisierenden Mischungen;
- verarbeitet temperierte Kuvertüre zu Dekorartikel;
- kreiert Schaustücke aus Kuvertüre zu verschiedenen Anlässen.

Lerninhalte:

- Temperieren von Kuvertüre
- Ganaches: Füllganache, Schnittganache, Dressierganache
- Pralinen: Nugatpralinen, Marzipanpralinen, Krokantpralinen, Rohkostpralinen, Likörpralinen mit und ohne Kruste



- Erzeugnisse aus Schokolade: Tafelschokolade, Schokoladehohlfiguren, Schokoladedekor und -schaustücke

Erzeugnisse aus Zucker

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt Dickzuckerfrüchte her (Orangeat);
- kann die Kochstufen des Zuckers anwenden;
- verarbeitet Zucker zu verschiedenen Glasuren;
- kocht Zucker zum Faden, Flug, Ballen, Karamell und Kulör;
- verarbeitet Karamell zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Zuckerstücken;
- kreiert moderne und zeitgemäße Kunstwerke.

Lerninhalte:

- Orangeat
- Meringage
- Fadenzucker- und Konserveglasur
- Weißer Nugat
- Spinnzucker
- Karamell
- Zuckergießen, Zuckerziehen, Zuckerblasen
- Felsenzucker
- Kulör

Erzeugnisse aus Speiseeis

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt Speiseeisgrundmassen her;
- pasteurisiert die vorbereiteten Grundmassen;
- unterscheidet Fruchteis auf Wasser- oder Milchbasis;
- berechnet die Rezepturen;
- schmeckt die Grundmassen ab;
- gefriert die vorbereiteten Eissorten;
- stellt Eistorten, Eisbomben her;
- füllt Parfaits und Halbgefrorenes ab;
- kreiert verschiedene Eisbecher.

Lerninhalte:

- Speiseeis: Cremeeis, Milcheis, Sahneeis, Fruchteis
- Eisparfait
- Eistorte
- Eisbomben
- Cassata

Modelliermassen

Ziele:

Der Kandidat/die Kandidatin

- erzeugt verschiedene Schokolademodelliermassen;



- stellt Zuckermodelliermassen her;
- verarbeitet die Modelliermassen zu Blumendekor;
- entwirft kleine Schaustücke zu verschiedenen Anlässen.

Lerninhalte:

- Schokolademodelliermasse
- Zuckermodelliermasse
- Gelatinezucker
- Blumenarrangements

Canapès**Ziele:**

Der Kandidat/die Kandidatin

- stellt kleine mundgerechte Imbisse her;
- füllt Spezialbrötchen;
- verarbeitet verschiedene Erzeugnisse aus Brandmasse;
- fertigt Pastetchen aus Blätterteig;
- erzeugt pikante Füllungen und Füllcremes;
- fabriziert Pikantes aus Käsemürbteig;
- stellt ungesüßten Biskuit her.

Lerninhalte:

- Belegte Brötchen
- Delikatessenhäppchen
- Appetitbrötchen
- Vegetarische Brötchen
- Warme Toastbrote
- Gefüllte Pastetchen
- Gefüllte Cherrytomate
- Kleine Windbeutel gefüllt mit Kräuter- Quarkcreme
- Kleine Käse-, Früchtespießchen

**Prüfung:**

Die Prüfung besteht aus der Fertigung folgender Produkte zu einem vom Prüfungskandidaten/von der Prüfungskandidatin frei gewählten Thema, welches sich durch die fachpraktische Prüfung hindurchziehen wird:

1. Zwei Ladenanschnitt-Torten (22 cm, Geschmack nach Wunsch des/der Prüfungskandidaten/in). Die Torten müssen in 12 Stücke eingeteilt, zwei Stücke von einer Torte müssen geschnitten und eingekapselt werden;
2. Eine Eisbombe oder Eistorte;
3. Nach Vorgabe der Kommission (3 Wochen vor der Prüfung) entweder eine Pralinenmischung bestehend aus mindestens acht Sorten; vier Sorten werden vorgeschrieben und vier werden nach freier Wahl hergestellt (Mindestanzahl 15 Stück pro Sorte). Es dürfen max. zwei Sorten mit Hilfe von Schokoladehohlkörper hergestellt werden
oder
eine Teegebäckmischung bestehend aus acht Sorten (Mindestzahl 15 Stück pro Sorte), aus mindestens drei verschiedenen Massen und Teigen;
4. Fünf verschieden modellierte Marzipanfiguren in jeweils drei gleichen Ausfertigungen, drei Figuren werden vorgeschrieben, zwei sind nach freier Wahl anzufertigen. Eine Marzipanfigur hat das Gewicht von 50–70g;
5. Nach Vorgabe der Kommission (3 Wochen vor der Prüfung) entweder Deutsches Plundergebäck 3 Sorten, davon eine nach freier Wahl, (pro Sorte 10 Stück)
oder
Blätterteig (Art nach freier Wahl): Pasteten, Palmblätter (Schweinsohr) und eine Sorte nach freier Wahl (pro Sorte 10 Stück);
6. Drei verschiedene Mousse-Torten (Kleintorten) max. Größe 18 cm (Geschmack und Form müssen unterschiedlich sein; eine davon wird in das Schaustück von Modul 2 integriert);
7. Petit-fours nach freier Wahl (die Größe darf 4x4 cm nicht überschreiten), fünf verschiedene Formen, pro Form acht Stück.

Bei sämtlichen Arbeiten darf ausschließlich Butter verwendet werden und es dürfen keine Backmischungen zum Einsatz kommen. Des Weiteren darf ausschließlich Kuvertüre verwendet werden. Bei der Bewertung der Leistungen werden die harmonische Verbindung von Form, Farbe und Geschmack sowie die materialgerechte Verarbeitung der Rohstoffe und die Arbeitsweise besonders berücksichtigt.

Die Bewertung der Modulprüfung durch die Meisterprüfungskommission kann nur dann vorgenommen werden, wenn alle Arbeitsproben geliefert werden.

Modul 2: Meisterstück**Die Meisterarbeit bestehend aus:**

- a) **einem Schaustück** (Mindesthöhe 80 cm) mit integrierter Kleintorte

Passend zum gewählten Thema fertigt der/die Prüfungskandidat/in das Schaustück (aus Karamell, Kuvertüre, Krokant, Tragantzucker, Gelatinezucker, oder Marzipan) an.

Spätestens 3 Wochen vor dem Prüfungstermin ist eine Werkzeichnung des Meisterstücks mit integrierter Kleintorte bei der Prüfungskommission einzureichen.

Zur Durchführung der praktischen Prüfung wird eine Arbeitszeit von 16 Stunden (2 Tage) eingeräumt. Eine Mittagspause von 1 Stunde muss eingehalten werden. Die Backstube muss nach jeweils 8 Stunden von den Meisteranwärtern gereinigt werden. Die Kommission teilt den Prüfungskandidaten frühzeitig mit, welche Erzeugnisse mitgebracht werden müssen.