



Meisterprüfungs- programm

**Bäcker
Bäckerin**

Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 3509 vom 14.12.2010



FACHTHEORETISCHER TEIL

Das Programm für den fachtheoretischen Prüfungsteil besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1:** **Wirtschaftsplanung in der Bäckerei**
- Modul 2:** **Rohstoffkunde und Ernährungslehre**
- Modul 3:** **Fachkunde**
- Modul 4:** **Qualitätsmanagement**
- Modul 5:** **Facharbeit**

Der Durchschnitt der einzelnen Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung für Bäcker. Alle Einzelmodule müssen bestanden werden.

Modul 1: Wirtschaftsplanung in der Bäckerei

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die verschiedenen Betriebsformen einer Bäckerei und die wesentlichen Kapitalformen;
- > erläutern anhand von praktischen Beispielen die verschiedenen Kostenrechnungsarten in einem Bäckereibetrieb und sind in der Lage die Selbstkosten bzw. den Verkaufspreis eines Produktes zu ermitteln;
- > haben Einblick in verschiedene Controllingmethoden.

Lerninhalte:

- > Kostenartenrechnung
- > Kostenträgerrechnung
- > Kostenstellenrechnung
- > Kostenkalkulation:
 - > Materialistenerstellung/Materialkostenberechnung
 - > Aufbau der Kalkulation
 - > Verschiedene Kalkulationsarten, Kalkulationsverfahren
- > Rechnungswesen des gesamten Unternehmens
- > Controlling

Prüfung:

Die Lernzielkontrolle erfolgt in Form einer Kostenkalkulation, die sich an der Arbeitsrealität des Kandidaten/der Kandidatin orientiert. Die Prüfungskommission stellt die Aufgabe, diese wird vom Kandidat in Heimarbeit bearbeitet und anschließend in einer kurzen Präsentation vorgestellt. Aus dieser entwickelt sich eine Diskussion über das Thema. Das Prüfungsgespräch dauert max. 30 Minuten.



Modul 2: Rohstoffkunde und Ernährungslehre

Rohstoffkunde

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die einzelnen Nahrungsmittelgruppen und Hauptvertreter dieser Gruppe;
- > kennen die entscheidenden Qualitätskriterien der einzelnen Nahrungsmittelgruppen;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe der einzelnen Nahrungsmittelgruppen;
- > kennen pH- Wert und a_w - Wert der einzelnen Nahrungsmittelgruppen und von deren Vertretern;
- > kennen die Roh- und Hilfsstoffe;
- > verbinden Roh- und Hilfsstoffe mit technischen Eigenheiten, Vor- und Nachteilen;
- > kennen die Hauptsaison, Anbauformen, Herstellung und Herkunft von Lebensmitteln;
- > erstellen den Südtiroler Erntekalender.

Lerninhalte:

Nahrungsmittelgruppen:

- > Hefe und Bio-Hefe
- > Speisefette
- > Milch und Milchprodukte
- > Eier
- > Fleisch und Fisch
- > Obst und Gemüse
- > Tee und Kaffee
- > Wässer, Säfte, Getränke

Roh- und Hilfsstoffe

- > Getreide und Getreideprodukte
- > Zucker und Süßungsmittel
- > Kakao- und Schokoladeerzeugnisse
- > Marzipan
- > Würzmittel und Ölsamen
- > Lockerungs- und Backtriebmittel
- > Aromen
- > Binde-, Gelier- und Verdickungsmittel

Convenienceprodukte

Entscheidende Qualitätsfaktoren (Produktionswert/Gesundheitswert) in den einzelnen

Nahrungsmittelgruppen:

- > Verarbeitung und Herstellung der Lebensmittel
- > Wertgebende Inhaltsstoffe

Ernährungslehre

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe und die Wert gebenden Faktoren der einzelnen Nahrungsmittelgruppen;
- > kennen die wichtigsten Verdauungspassagen und – organe;
- > stellen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Stoffwechselstörungen her;
- > ermitteln den Energiebedarf von Personengruppen;



- > diskutieren die Ernährungsgrundsätze kritisch;
- > diskutieren Ernährungsformen kritisch;
- > erkennen anhand von Stoffwechselbildern, Bedarf, Mangel, Ernährungsform und eventuelle Nahrungsergänzungen.

Lerninhalte:

- > Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel
- > Verdauung des Menschen
- > Stoffwechsel
- > Ernährungsabhängige Krankheiten
- > Energie- und Nährstoffbedarf
- > Ernährungsgrundsätze
- > Ernährungsformen
- > Neue Lebensmittel (Functional food, Nahrungsergänzungsmittel,...)

Prüfung:

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

Modul 3: Fachkunde**Arbeitskunde****Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die Sicherheitsbestimmungen und Maßnahmen zur Unfallverhütung;
- > wissen über die Funktion verschiedener Geräte und Maschinen Bescheid;
- > kennen die Vorteile verschiedener Backöfen;
- > wissen über die backtechnischen Eigenschaften der Rohstoffe und Teigzutaten Bescheid;
- > kennen die unterschiedlichen Teigführungsarten von Weizenteigen;
- > erläutern unterschiedliche Sauerteigführungen;
- > erklären die Vorgänge beim Gär- und Backprozess;
- > wissen, wie sie die Frischhaltung von Brot und Kleingebäck verlängern können;
- > sind über die Lagerbedingungen von Backwaren informiert;
- > erhalten einen Überblick über verschiedene Verfahren der Kältetechnik;
- > kennen verschiedene Herstellungsmethoden von feinen Backwaren aus Teigen und Massen.

Lerninhalte:

- > Unfallverhütung
- > Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen
- > Erzeugnisse aus Weizenmehl
- > Erzeugnisse aus Roggenmehl
- > Garen und Backen
- > Brot- und Brötchenfehler, Altbackenwerden (Retrogradation)
- > Kälteanlagen – Kälteklima
- > Feine Backwaren aus Teigen
- > Feine Backwaren aus Massen
- > Südtiroler Spezialitäten

**Fachrechnen****Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > führen Stückberechnungen bei Teigen durch;
- > berechnen Brotmehlmischungen;
- > verkleinern oder vergrößern die Mengenangaben eines Grund- oder Betriebsrezeptes;
- > können das Verhältnis der Zutaten eines Rezeptes berechnen;
- > führen Backflächenberechnungen durch;
- > korrigieren den durch Zutaten veränderten Wassergehalt eines Teiges;
- > wissen, wovon die Backausbeute abhängt;
- > berechnen verschiedene Verluste in der Bäckerei;
- > führen Sauerteigberechnungen durch.

Lerninhalte:

- > Prozentrechnungen
- > Mischungsrechnungen
- > Umrechnungen von Teigrezepten
- > Gewichtsverluste und Ausbeuten
- > Backflächenberechnungen
- > Berechnung des Flüssigkeitsanteil in Teigen
- > Sauerteigberechnungen

Prüfung:

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

Modul 4: Qualitätsmanagement**Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die wichtigsten rechtlichen Grundlagen des Lebensmittelsektors;
- > kennen die wesentlichen Punkte des Aufbaus eines HACCP- Konzeptes;
- > führen eine Risikoanalyse selbst durch;
- > erkennen Gefahren in der Produktion von Lebensmitteln und organisieren präventive Maßnahmen um die Risiken zu minimieren;
- > kennen die typisch pathogenen Keime von Lebensmitteln;
- > kennen die interne Prozedur zum Thema Rückverfolgbarkeit;
- > erstellen Etiketten selbst;
- > erkennen Fehler an Etiketten;
- > berechnen die Nährwerte der einzelnen Nährstoffe im Produkt;
- > kennen die wesentlichen Punkte von Qualitätssystemen;
- > bauen ein Qualitätssystem für den eigenen Betrieb auf.

Lerninhalte:

Lebensmittelrecht

- > Lebensmittelsicherheit
- > Hygienepaket
- > HACCP



- > Mikrobiologie der Lebensmittel
- > Verderb und Haltbarmachung von Lebensmitteln
- > Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelbetrieb

Etikettierung der Lebensmittel

- > vorverpackte Lebensmittel
- > offene Lebensmittel
- > Nährstoff- und Nährwertberechnung

Qualitätssicherung

- > Leitbild
- > Organisation und Verantwortung (Organigramm)
- > Ziele und Erfüllungsgrad der Ziele
- > Kundenanforderungen und Wünsche
- > ständige Verbesserung
- > Dokumentenlenkung

Qualitätsmanagementsysteme

- > IFS – International Food Standard, ISO 9001, ISO 14.000; ISO 22.000, BRC

Prüfung:

Die Prüfung besteht aus einer Projektarbeit zum Thema Qualitätsmanagement. Als Basis gilt das Hygienehandbuch mit HACCP, Erstellung und Freigabe der Etiketten anhand Rezeptur und Kenntnis der rechtlichen Grundlagen. In einem max. 30-minütigen Gespräch präsentiert der Kandidat/die Kandidatin sein/ihr Projekt und diskutiert dieses mit der Kommission.

Bewertung:

Die Projektarbeit und das Fachgespräch werden gesondert bewertet. Für einen erfolgreichen Abschluss des Modul 4 müssen sowohl die Projektarbeit als auch das Fachgespräch positiv beurteilt werden. Die Endnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der beiden Bewertungen.

Modul 5: Facharbeit

Im Rahmen der Facharbeit setzt der Kandidat/die Kandidatin das Wissen aus Modul 1 bis 4 in die Tat um: anhand eines Produktes erläutert der Kandidat/die Kandidatin alle notwendigen Arbeitsschritte, von der Idee über die Kostenkalkulation bis zur Produktion und Vermarktung des Produkts. Das Projekt soll in der Arbeitswelt des Kandidaten/der Kandidatin verankert sein.

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen sind imstande,

- > die Bedürfnisse der Kunden zu erheben;
- > neue Projekte zu definieren: neue Produkte, Verfahren und Problemlösungen;
- > Projekte zu planen (Projektvorbereitung);
- > Informationen zu sammeln, zu ordnen und zu prüfen;
- > die Kenntnisse aus Modul 1 bis 4 auf ein neues Produkt anzuwenden (Flussdiagramme, Risikoprüfung, Nährwerttabelle, Etikettierung, Kalkulationsblock, Rückverfolgbarkeit des Produkts, Rohstoffwahlbeschreibung, usw.);
- > neue Produkte praktisch umzusetzen;
- > neue Produkte zu bewerben und dadurch neue Kunden zu gewinnen;



- > Kunden professionell zu beraten;
- > Feedback von allen Beteiligten einzuholen, um das Produkt zu verbessern;

Lerninhalte:

- > kreative Methoden der Ideenfindung (z.B. Mindmapping)
- > Methoden der Marktanalyse
- > Kommunikation im Team, Aufgabenverteilung
- > Zeitplanung
- > Ressourcenplanung
- > Ausarbeitung von Rezepturen – Fertigung – Methoden – Alternativen
- > Fehleranalyse
- > Eigenschaften – Rohstoff-Story – Arbeitsaufwand
- > Kalkulation – Preisfindung – Kostenrechnung
- > Auftragsabwicklung von der Kundenanfrage bis zur Rechnungsstellung, Terminplanung
- > Nährwerttabelle
- > HACCP- Flussdiagramm
- > Verpackungsmöglichkeiten
- > Produktbeschreibung
- > Eigenschaften – Deklaration – Etikette
- > Marken – Namensgebung
- > Bewerbung des Produkts, Werbekanäle
- > Kundengespräch, Umgang mit schwierigen Kunden, Verkaufstraining
- > Methoden für das Einholen von Feedback, Umgang mit Reklamationen
- > Präsentationsmethoden

Prüfung:

Die Prüfung besteht aus der Facharbeit und einem Fachgespräch, das ca. 30 Minuten dauert. Der Einstieg in das Fachgespräch besteht aus einer 10-minütigen Präsentation der Facharbeit, die sich an einer realen Situation aus dem Berufsalltag orientiert. Eine Kopie der Facharbeit muss mindestens 2 Wochen vor der Prüfung der Kommission übergeben werden.

Anschließend stellt die Kommission Fragen zur Arbeit, aus denen sich ein Gespräch entwickeln soll. Ein Teil des Gesprächs erfolgt in italienischer Sprache.

Bewertung:

Die Projektarbeit und das Fachgespräch werden gesondert bewertet. Für einen erfolgreichen Abschluss des Modul 5 müssen sowohl die Projektarbeit als auch das Fachgespräch positiv beurteilt werden. Die Endnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der beiden Bewertungen.



FACHPRAKTISCHER TEIL

Das Programm für den fachpraktischen Teil besteht aus:

Modul 1: Praktische Arbeitsproben

Modul 2: Meisterstück und Präsentation

Der Durchschnitt der beiden Modulnoten ergibt die Endbewertung des fachpraktischen Teils der Meisterprüfung für Bäcker/-in, wobei ein erfolgreicher Abschluss nur dann gegeben ist, wenn beide Einzelmodule positiv bestanden wurden.

Modul 1: Praktische Arbeitsproben

Brote und Kleingebäcke sowie Spezialbrote und –gebäcke

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > stellen verschiedene Weizenbrote und -Kleingebäcke aus direkter und indirekter Führung her;
- > arbeiten die unterschiedlich hergestellten Sauerteige zu Weizenmisch-, Misch-, Roggenmisch- und Roggenbroten oder Gebäcken auf;
- > produzieren gebietsbezogene Spezialitäten;
- > stellen aus verschiedenen Schrot- und Vollkornmehlen Brote und Kleingebäcke her;
- > arbeiten mit den verschiedenen Verfahren der Kältetechnik;
- > bereiten verschiedene Snacks, kleine kalte und warme Speisen zu.

Lerninhalte:

- > Weizenteigführungen
- > Brote und Gebäcke aus Weizenmehl
- > Sauerteigführungen
- > Brote und Gebäcke aus Roggenmehl
- > Spezialbrote
- > Gärverzögerung und Gärunterbrechung, PATT- Verfahren, Halbgebacken
- > Snacks – kleine kalte und warme Speisen

Feine Backwaren aus Teigen und Massen

Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > stellen klassische Hefefeinbackwaren her;
- > produzieren aus den Plunderteigen oder Blätterteigen typische Gebäcke;
- > arbeiten die vorbereiteten Mürbteige zu Gebäcken auf;
- > stellen aus Lebkuchenfrischteig und –Lagerteig Gebäcke her;
- > erzeugen saisonelle Blechkuchen;
- > fertigen unterschiedliche Kuchen, Tortenböden, Schnitten, Rouladen, Omeletten;
- > produzieren Windbeutel, Eclairs, Profiterolen;
- > stellen unterschiedliche Füllungen und Auflagen für bestimmte Backwaren her.

**Lerninhalte:**

- > Hefesüßteige
- > Plunderteige
- > Blätterteige
- > Mürbteige
- > Lebkuchenteige
- > Blechkuchen
- > Biskuit- und Wienermassen
- > Sandmassen
- > Brandmassen
- > Füllungen und Auflagen

Prüfung:

Die Kandidaten/die Kandidatinnen stellen verschiedene Brote und Kleingebäcke sowie Backwaren aus Teigen und Massen her:

- > Sauerteigbrot
- > Südtiroler Spezialität
- > Weizenbrot und –Gebäck aus direkter oder indirekter Führung
- > Vollkornbrot und –Gebäck
- > Plunderteiggebäcke oder Blätterteiggebäcke
- > Massen (chemisch oder physikalisch gelockert) für Blechkuchen, Rouladen, Marmorkuchen u.a.
- > Blechkuchen (Hefeteig, Mürbteig)

Der genaue Inhalt der Prüfung wird den Kandidaten/Kandidatinnen spätestens 5 Tage vor Prüfungsbeginn mitgeteilt. Die zu präsentierende Stückzahl wird vor der Prüfung von der Kommission genau festgelegt. Die Meisteranwärter müssen der Kommission vor der Prüfung einen möglichst genauen Zeitplan (Backzettel) aushändigen. Die Prüfung dauert maximal 16 Stunden (2 Tage).

Modul 2: Meisterstück und Präsentation**Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen gezielte Werbemaßnahmen und Produktpräsentationen;
- > wissen, worauf bei der Gestaltung des Schaufensters zu achten ist;
- > sind über gängige Brauchtumsgebäcke (Gebildebrote) informiert;
- > kennen die Herstellung von Dekor- und Schaugebäcken.

Lerninhalte:

- > Werbung und Präsentation
- > Brauchtumsgebäcke – Gebildebrote
- > Dekor- und Schaugebäcke

Prüfung:

Für die Herstellung des geplanten Meisterstückes und die Präsentation (Schaufenster) wird eine Fertigungszeit von 4 Stunden zur Verfügung gestellt.



Die Kandidaten/Kandidatinnen legen der Meisterprüfungskommission vor Prüfungsbeginn eine Skizze (Computer- oder Handgefertigt) des Meisterstücks und des Schaufensters vor. Das Meisterstück kann auf der Facharbeit aus Modul 5 der fachtheoretischen Meisterprüfung basieren.

Kauf- und Fertigkomponenten, die keiner Bearbeitung unterliegen, müssen eine Woche vor dem Prüfungstermin von der Prüfungskommission genehmigt werden.

Bewertung:

Bewertet werden Arbeitstechnik, Genauigkeit, Sauberkeit der Ausführung, Kreativität und Gesamtbild der Präsentation. Besonderes Gewicht haben verkaufs- und absatzfördernde Aspekte.