



Autonome Provinz Bozen  
Provincia autonoma di Bolzano  
Provincia autonoma de Bulsan  
**SÜDTIROL · ALTO ADIGE**

# Meisterprüfungs- programm

Bäcker  
Bäckerin

**Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis**

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 4211 vom 30.03.2026

# FACHTHEORETISCHER TEIL

Das Programm für den fachtheoretischen Prüfungsteil besteht aus 6 Modulen:

- Modul 1: Fachrechnen und wirtschaftliche Kalkulation in der Bäckerei**
- Modul 2: Rohstoffkunde**
- Modul 3: Ernährungslehre**
- Modul 4: Fachkunde**
- Modul 5: Qualitätsmanagement**
- Modul 6: Marketing, Kundenorientierung und Meisterprojekt**

Der Durchschnitt der Noten der einzelnen Modulprüfungen ergibt die Endbewertung des fachtheoretischen Teils der Meisterprüfung für Bäcker/Bäckerin. Alle Einzelmodule müssen bestanden werden.

## Modul 1: Fachrechnen und wirtschaftliche Kalkulation in der Bäckerei

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > erläutern anhand von praktischen Beispielen die verschiedenen Kostenrechnungs- und Kalkulationsarten in einem Bäckereibetrieb und sind in der Lage, die Selbstkosten bzw. den Verkaufspreis eines Produktes zu ermitteln;
- > haben Einblick in verschiedene Controlling-Methoden und Betriebskennzahlen;
- > führen Ausbeute-, Material-, Verlust-, Mischungs-, Sauerteig- und Backflächenberechnungen durch;
- > kennen die Vorteile und Risiken der Künstlichen Intelligenz.

### Lerninhalte:

- > Arten der Preiskalkulation
- > Preispsychologie
- > sprungfixe Kosten, Rüstzeiten, optimale Chargengrößen, kalkulatorische Kosten, Backflächenberechnungen
- > Mischungsrechnungen
- > Gewichtsverluste und Berechnung der Teigausbeute
- > Sauerteigberechnungen
- > Teigtemperatur-Berechnung
- > Kostenstellenrechnung und Kostenkalkulation
- > bäckereispezifische Kennzahlen und Controlling

### Prüfung:

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

Die Gesamtbewertung setzt sich zu gleichen Teilen aus der schriftlichen Kalkulation (50%) und der mündlichen Präsentation (50%) zusammen.

## Modul 2: Rohstoffkunde

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > wissen über die backtechnischen Eigenschaften der Rohstoffe und Teigzutaten Bescheid;
- > wissen über die Mehlkennzahlen Bescheid;
- > kennen die Roh- und Hilfsstoffe;
- > verbinden Roh- und Hilfsstoffe mit technischen Eigenheiten, Vor- und Nachteilen.

### Lerninhalte:

- > Getreide- und Mühlentechnologie
- > Mehlanalytik in Theorie und Praxis
- > Backmittel, Inhaltsstoffe und deren Funktionen
- > Hefe und Bio-Hefe, Herstellung von Hefe, Lievito Madre
- > Roh- und Hilfsstoffe:
  - > Lockerungs- und Backtriebmittel
  - > Binde-, Gelier- und Verdickungsmittel
  - > Aromen

### Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 2 Stunden.

## Modul 3: Ernährungslehre

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die wichtigsten Verdauungspassagen und -organe;
- > kennen die Nährstoffe von Lebensmitteln;
- > diskutieren die Ernährungsgrundsätze und verschiedenen Ernährungsstile kritisch;
- > stellen Zusammenhänge zwischen Ernährung und ernährungsmitbedingten Erkrankungen her;
- > wissen über aktuelle Lebensmitteltrends Bescheid.

### Lerninhalte:

- > Verdauung und Stoffwechsel des Menschen
- > Energie- und Nährstoffbedarf
- > Ernährungsgrundsätze
- > Ernährungsstile
- > Nahrungsmittelunverträglichkeiten und -allergien
- > ernährungsmitbedingte Erkrankungen
- > neue Lebensmittel und Trends (Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, Superfoods, Proteinlebensmittel)

### Prüfung:

Die Prüfung erfolgt in schriftlicher Form und dauert maximal 2 Stunden.

## Modul 4: Fachkunde

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > kennen die Vorteile verschiedener Backöfen;
- > kennen die Bedeutung der Teigtechnologie und Methodik;
- > kennen die unterschiedlichen Teigführungsarten von Weizenteigen;
- > erläutern unterschiedliche Sauerteigführungen, inkl. Lievito Madre;
- > 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, inkl. Tiefkühl-Lagerung und -Brotkonservierung;
- > kennen verschiedene Herstellungsmethoden von feinen Backwaren aus Teigen und Massen;
- > wissen über Unterbruch-Backmethoden und die Konditionierung von gelagerten Backwaren Bescheid.

### Lerninhalte:

- > Herstellung von Backwaren aus verschiedenen Getreidearten von der Teigherstellung bis zum Backprozess
- > Brot- und Brötchenfehler
- > Altbackenwerden (Retrogradation), Frischhaltung und Lagerung von Backwaren
- > Kältetechnologie
- > feine Backwaren aus Teigen
- > feine Backwaren aus Massen
- > Südtiroler Spezialitäten
- > hefe- und glutenfreie Gebäcke

### Prüfung:

Die Prüfung findet in schriftlicher Form statt und dauert maximal 2 Stunden.

## Modul 5: Qualitätsmanagement

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > 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 typischen pathogenen Keime und Toxine, die in Backwaren enthalten sein können;
- > kennen die interne Prozedur zum Thema Rückverfolgbarkeit;
- > erstellen Etiketten selbst;
- > erkennen Fehler an Etiketten;
- > kennen die wesentlichen Punkte von Qualitätssystemen;
- > kennen unterschiedliche Aspekte der Nachhaltigkeit wie biologische Landwirtschaft, Regionalität, Kreislaufwirtschaft, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

**Lerninhalte:**

- > Lebensmittelsicherheit
- > HACCP
- > Verderb und Haltbarmachung von Lebensmitteln
- > Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelbetrieb
- > Etikettierung der Lebensmittel (mittels Food Label Check)
  - > vorverpackte Lebensmittel
  - > offene Lebensmittel
  - > Nährstoff- und Nährwertberechnung
- > Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit
- > Nachhaltigkeit: Biologische Landwirtschaft, Regionalität, Kreislaufwirtschaft, Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

**Prüfung:**

Die Prüfung besteht aus der Erstellung eines Produktdatenblatts und einer Etikette für eine Backware, die der Kandidat/die Kandidatin selbst auswählt. In einem maximal 30-minütigen Gespräch präsentiert der Kandidat/die Kandidatin das Ergebnis und diskutiert dieses mit der Kommission.

Die Gesamtbewertung setzt sich zu gleichen Teilen aus der schriftlichen Arbeit (50%) und der mündlichen Präsentation (50%) zusammen.

**Modul 6: Marketing, Kundenorientierung und Meisterprojekt**

Im Rahmen des Meisterprojektes setzt der Kandidat/die Kandidatin das Wissen aus den Modulen 1 bis 5 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. Das Modul 6 liefert die marketingtechnischen Grundlagen für das Meisterprojekt.

**Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen sind imstande,

- > die Bedürfnisse der Kunden/Kundinnen 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 den Modulen 1 bis 5 auf ein neues Produkt anzuwenden (Nährwerttabelle, Etikettierung, Kalkulationsblock, Rohstoffwahlbeschreibung usw.);
- > neue Produkte praktisch umzusetzen;
- > neue Produkte zu bewerben und dadurch neue Kunden/Kundinnen zu gewinnen;
- > Kunden/Kundinnen professionell zu beraten;
- > Feedback von Beteiligten und Interessensgruppen einzuholen, um das Produkt zu verbessern.

Sie

- > kennen gezielte Werbemaßnahmen und Produktpräsentationen;
- > wissen, worauf bei der Gestaltung des Schaufensters zu achten ist;
- > sind über Brotsensorik und Südtiroler Brotkultur informiert;
- > erstellen eine Produktmappe für das Meisterprojekt.

**Lerninhalte:**

- > Kundenfreundlichkeit (Ansprüche, Wünsche, Reklamationen...)
- > Kundengespräch, Umgang mit schwierigen Kunden/Kundinnen, Verkaufstraining
- > Brotkultur (Geschichte des Brotes, Brotsensorik, Brotsprache)
- > Verkaufstechniken und Produktpräsentation
- > Produkt- und Food-Fotografie
- > Einführung in das Meisterprojekt, Präsentation, Fachgespräch
- > kreative Methoden der Ideenfindung (z.B. Mindmapping)
- > Methoden der Marktanalyse
- > Produkte erklären und beschreiben
- > Zeit- und Ressourcenplanung
- > Bewerbung des Produkts, Werbekanäle, Social Media
  - > Überblick über relevante Werbekanäle für Bäckereien mit klarer Einordnung von Nutzen und Aufwand
  - > welche Social-Media-Plattformen eignen sich für Bäckereien und warum
  - > einfache Ideen für Posts, Stories und Aktionen aus dem Arbeitsalltag
  - > Kundenbindung durch Social Media
  - > konkrete Tipps zur Umsetzung mit begrenzter Zeit und kleinen Budgets

**Prüfung:**

Die Bewertung dieses Moduls setzt sich aus zwei Teilen zusammen:

1. Fachgespräch: Das Fachgespräch dauert ca. 45 Minuten. Der Einstieg in das Fachgespräch besteht aus einer 10-minütigen Präsentation des Meisterprojekts, das sich an einer realen Situation aus dem Berufsalltag orientiert. Anschließend stellt die Kommission Fragen zum Projekt, aus denen sich ein Gespräch entwickeln soll.  
Ein kleiner Teil des Gesprächs erfolgt in italienischer Sprache.
2. Produktmappe: Die Produktmappe ist eine ausführliche und fachlich korrekte Dokumentation des Meisterstücks, das in der praktischen Prüfung hergestellt wird. Sie dient als Planungs-, Arbeits- und Dokumentationsunterlage für die praktische Prüfung.  
Eine Kopie der Produktmappe muss mindestens 2 Wochen vor der Prüfung in digitaler Form der Kommission übergeben werden.  
Die Prüfungskommission legt Richtlinien für die Produktmappe fest.

Die Produktmappe und das Fachgespräch werden gesondert bewertet. Für einen erfolgreichen Abschluss von Modul 6 müssen sowohl die Produktmappe als auch das Fachgespräch positiv beurteilt werden. Die Gesamtbewertung setzt sich zu gleichen Teilen aus der schriftlichen Arbeit (50%) und dem Fachgespräch (50%) zusammen. Die Endnote ergibt sich aus dem Durchschnitt der beiden Bewertungen.

# FACHPRAKTISCHER TEIL

## Praktische Arbeitsproben

**Brote, Kleingebäcke, Spezialgebäcke (inkl. Südtiroler Spezialitäten), mit Fokus auf Verquellung, Fermentation, Sauerteige und Langzeitführungen, und persönliches Meisterstück**

### 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 Roggenbrot 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, Halbgebackenes
- > Snacks – kleine kalte und warme Speisen

## Feine Backwaren aus Teigen und Massen

### Ziele:

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > stellen klassische Hefefeinbackwaren her;
- > produzieren aus Plunderteigen oder Blätterteigen typische Gebäcke;
- > arbeiten die vorbereiteten Mürbteige zu Gebäcken auf;
- > stellen aus Lebkuchenfrischteig und -lagerteig Gebäcke her;
- > erzeugen saisonale Blechkuchen;
- > fertigen unterschiedliche Kuchen, Tortenböden, Schnitten, Rouladen, Omeletten;
- > produzieren Gebäcke aus einer Brandmasse;
- > stellen unterschiedliche Füllungen und Auflagen für bestimmte Backwaren her.

### Lerninhalte:

- > Hefesüßteige und Siedegebäck
- > Plunderteige
- > Blätterteige
- > Mürbteige und Lebkuchenteige
- > Blechkuchen
- > Massen
- > Füllungen und Auflagen

## **Snacks (kleine kalte und warme Speisen aus dem Backofen)**

### **Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen sind in der Lage,

- > ein bedarfsgerechtes Snack-Sortiment für Bäckereibetriebe zu planen;
- > kalte und warme Snacks fachgerecht herzustellen, zu backen und ansprechend zu präsentieren;
- > wirtschaftliche Aspekte wie Haltbarkeit, Wareneinsatz und Ladenbedingungen zu berücksichtigen;
- > geltende Hygienerichtlinien korrekt anzuwenden;
- > aktuelle Trends (z. B. vegetarisch, vegan, proteinreich) zu kennen und praxisgerecht umzusetzen;
- > Snacks kundenorientiert und verkaufsfördernd zu gestalten;
- > die für ihre Anforderungen geeignete Ausstattung (Maschinen, Öfen, Kühltheken usw.) auszuwählen.

### **Lerninhalte:**

- > Grundlagen der Snackherstellung (Definition, Anforderungen, Bedeutung im Tagesumsatz)
- > belegte Brötchen aus unterschiedlichen Teigarten
- > Wraps, Baguettes und Sandwiches
- > verschiedene Füllungen: herzhaft, vegetarisch und vegan
- > Kombination von Backwaren mit Frischkomponenten
- > Pizza, Focaccia und Pinsa
- > gefüllte Backwaren (z. B. Taschen und Stangen)
- > überbackene Backwaren
- > Präsentation und Warenanordnung
- > Einsatz regionaler Produkte

## **Schaulaibe und Dekor-Brote**

### **Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > stellen formschöne und optisch ansprechende Schaugebäcke, wie beschriftete Laibe und Dekor-Brote, her;
- > erlernen die Herstellung und die Verwendung von Null- und Form-Teigen zum Verzieren von Broten;
- > fertigen Schablonen und Matrizen und setzen diese ein;
- > setzen Techniken zur Bestäubung und zum Bemalen mit natürlichen Rohstoffen ein;
- > verwenden die Schnitztechnik mittels Skalpell oder Rasierklingen, um Broten Muster und Formen zu geben;
- > kombinieren Null- und Form-Teige sowie Bestäubungs- und Schnitztechniken, um Dekor-Brote herzustellen;
- > nutzen ihre Kreativität, um einzigartige Brot-Kunstwerke zu gestalten;
- > wissen, wie Dekorelemente herzustellen und zu positionieren sind, um ansehnliche Schaugebäcke herzustellen.

### **Lerninhalte:**

- > Herstellen, Konditionieren und Verwenden von Null- und Form-Teigen
- > korrekte Nutzung von Skalpell, Klingen und Ausstechern für die Formgebung von Null-Teigen
- > Anfertigen und Verwendung von Schablonen und Matrizen zur dekorativen Bestäubung
- > Anwendung von Schnitztechniken
- > kreative und kombinierte Verwendung der verschiedenen Mittel und Methoden
- > Auswahl und Positionierung der Gestaltungselemente mit Fokus auf Ästhetik und Schönheit

- > Nutzung von Schaugebäcken für Marketingzwecke, Imagebildung und Steigerung von Verkaufszahlen

## **Glutenfreie Brote**

### **Ziele:**

Die Kandidaten/Kandidatinnen

- > stellen ausgewählte glutenfreie Brote unter Berücksichtigung handwerklicher Herstellungsprinzipien her;
- > wenden geeignete Rohstoffe, Bindsysteme und Lockerungsverfahren für glutenfreie Brotteige sachgerecht an;
- > führen glutenfreie Teige fachgerecht in Bezug auf Teigkonsistenz, Teigruhe und Gärführung;
- > beurteilen Struktur, Volumen, Krume und Kruste glutenfreier Brote nach handwerklichen Qualitätskriterien;
- > erkennen typische Fehler bei der Herstellung glutenfreier Brote und leiten geeignete Korrekturmaßnahmen ab;
- > berücksichtigen grundlegende organisatorische Anforderungen bei der Herstellung glutenfreier Backwaren im Bäckereibetrieb.

### **Lerninhalte:**

- > Rohstoffe und Mehlgrundlagen für glutenfreie Brote
- > Bindsysteme und Teigstruktur ohne Gluten
- > Teigführung und Lockerungsverfahren bei glutenfreien Brotteigen
- > Formgebung und Aufarbeitung glutenfreier Brote
- > Backprozess und Qualitätsbeurteilung
- > typische Fehlerbilder und deren Ursachen
- > Grundsätze der Organisation bei glutenfreier Produktion

### **Prüfung (fachpraktischer Teil):**

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

- > Backware des Meisterprojekts
- > Schaulaib
- > Siedegebäck
- > Sauerteigbrot
- > Weizenbrot und -gebäck aus direkter oder indirekter Führung
- > Vollkornbrot und -gebäck
- > Hefesüßteig-Gebäcke
- > Plunderteiggebäcke oder Blätterteiggebäcke
- > Massen (chemisch oder physikalisch gelockert) für Blechkuchen, Rouladen, Marmorkuchen u.a.
- > Blechkuchen (Hefeteig, Mürbteig)
- > Snack

Der genaue Inhalt der Prüfung wird den Kandidaten/Kandidatinnen vor der Prüfungssimulation mitgeteilt. Die zu präsentierende Stückzahl wird vor der Prüfung von der Kommission genau festgelegt. Die Prüfung dauert maximal 16 Stunden (2 Tage).

Die Prüfungskommission legt Richtlinien für die Bewertung fest.