

**Verordnung
über die Berufsausbildung
zum Konditor / zur Konditorin*)**

vom 3. Juni 2003

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 Nougat-erzeugnissen,
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.

*) 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.

§ 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 zugeben, 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 Arbeits-einsatz 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. Gleichzeitig tritt die Konditor-Ausbildungsverordnung vom 30. März 1983 (BGBl. I S. 422), zuletzt geändert durch Artikel 2 § 30 des Gesetzes vom 20. Juli 2000 (BGBl. I S. 1045), außer Kraft.

Berlin, den 3. Juni 2003

**Der Bundesminister
für Wirtschaft und Verkehr**
In Vertretung
Tacke

Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung zum Konditor / zur Konditorin

Abschnitt I: Berufliche Grundbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§ 4 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none"> 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)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben 			
3	Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz (§ 4 Nr. 3)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweise bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen 			
4	Umweltschutz (§ 4 Nr. 4)	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen 			

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
5	Umgehen mit Informations- und Kommunikationstechnik (§ 4 Nr. 5)	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung und Nutzungsmöglichkeiten von Informations- und Kommunikationssystemen für den Ausbildungsbetrieb erläutern b) Arbeitsaufgaben mit Hilfe von Informations- und Kommunikationssystemen bearbeiten c) Vorschriften zum Datenschutz beachten d) Daten pflegen und sichern 	3		
6	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team (§ 4 Nr. 6)	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsaufträge erfassen b) Informationen beschaffen und nutzen, insbesondere Rezepte, Produktbeschreibungen, Fachliteratur, Kataloge sowie Herstellungsanleitungen und Gebrauchsanweisungen c) Arbeitsmaterialien zusammenstellen d) Arbeitsschritte vorbereiten e) Aufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen 	3		
7	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 4 Nr. 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln b) zur Verbesserung von Arbeitsvorgängen im eigenen Bereich beitragen c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen d) Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern e) frische, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse nach vorgegebenen Kriterien beurteilen 	2		
8	Umsetzen von Hygienevorschriften (§ 4 Nr. 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Grundsätze der Personalhygiene und der Arbeitshygiene anwenden b) Lebensmittelhygiene in den betrieblichen Abläufen anwenden c) lebensmittelrechtliche Vorschriften anwenden, insbesondere zu Speiseeis, Milch, Ei, Fisch, Fleisch, Meeresfrüchten und deren Produkte 	4		
9	Handhaben von Anlagen, Maschinen und Geräten (§ 4 Nr. 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen, insbesondere Backofen beschicken d) Fehlfunktionen an Anlagen, Maschinen und Geräten erkennen und melden 	4		
10	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln und Verpackungsmaterialien (§ 4 Nr. 10)	<ul style="list-style-type: none"> a) Lagerverfahren für Rohstoffe, vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht und Feuchtigkeit festlegen und anwenden b) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitigen Beeinträchtigungen bei der Lagerung, berücksichtigen c) Umverpackungen lagern und entsorgen d) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern 	3		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
			1	2	3
1	2	3	4		
11	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 4 Nr. 11)	<ul style="list-style-type: none"> a) Zutaten auswählen und nach Rezeptur einsetzen b) Bisquitmassen, insbesondere Wiener Masse anschlagen c) leichte und schwere Baisermassen anschlagen und dressieren d) Mandel-, Makronen- und Brandmassen sowie Florentiner Masse abrösten e) Hippenmasse anrühren f) Massen aufstreichen, einfüllen und backen 	10		
12	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 4 Nr. 12)	<ul style="list-style-type: none"> a) Blätterteige herstellen b) gefüllte und ungefüllte Teile aus Blätterteig aufmachen c) Mürbeteige herstellen und verarbeiten d) Hefeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen und verarbeiten e) deutschen und dänischen Plunderteig herstellen und verarbeiten f) Teige backen 	12		
13	Herstellen von Füllungen und Cremes (§ 4 Nr. 13)	<ul style="list-style-type: none"> a) Sahne aufschlagen b) Cremes herstellen c) frische und getrocknete Früchte sowie Gemüse vorbereiten d) frische Früchte und Gemüse blanchieren, kochen und binden e) Füllungen, insbesondere Mandel-, Nuss-, Quark und Mohnfüllungen, herstellen 	4		
14	Überziehen von Konditoreierzeugnissen (§ 4 Nr. 14)	<ul style="list-style-type: none"> a) Aprikotur, Glasuren und Gelees herstellen und verarbeiten b) Kuvertüre auswählen, temperieren und verarbeiten c) Garnierungen mit Spritzschokolade und Eiweißspritzglasur herstellen 	3		
15	Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck (§ 4 Nr. 15)	<ul style="list-style-type: none"> a) Salzgebäck aus Blätterteig herstellen b) Käsegebäck aus verschiedenen Teigen herstellen c) Partygebäck aus Hefeteig herstellen 	2		
16	Kundenberatung und Verkauf (§ 4 Nr. 16)	<ul style="list-style-type: none"> a) Kundenerwartungen im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten b) Verkaufshandlungen durchführen 	2		

Abschnitt II: Berufliche Fachbildung

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr		
1	2	3	4		
17	Vorbereiten von Arbeitsabläufen, Arbeiten im Team (§ 4 Nr. 6)	a) Vorgaben auf Umsetzbarkeit prüfen und Lösungen teamorientiert entwickeln b) Bedarf an Arbeitsmaterial ermitteln c) Arbeitsabläufe unter Berücksichtigung insbesondere fertigungstechnischer, wirtschaftlicher und ergonomischer Gesichtspunkte planen, festlegen und vorbereiten		2	
		d) Zeitaufwand und personelle Unterstützung festlegen e) Backzettel herstellen, Reihenfolge der Produktherstellung festlegen f) Bestellbuch und Bestellungen führen			3
18	Qualitätssichernde Maßnahmen (§ 4 Nr. 7)	a) Bedeutung und Wirksamkeit qualitätssichernder Maßnahmen für den betrieblichen Ablauf beurteilen b) qualitätssichernde Verfahren anwenden, insbesondere Techniken des Frischhalteverpackens c) Prüfarten und Prüfmittel auswählen und anwenden d) Ursachen von Fehlern und Qualitätsmängeln ermitteln und beseitigen e) Rezepturen und Arbeitsgänge unter dem Gesichtspunkt der Qualitätssicherung prüfen			4
19	Herstellen und Weiterverarbeiten von Massen (§ 4 Nr. 11)	a) schwere Massen, insbesondere für Sandkuchen und Fruchtkuchen, rühren b) Lebkuchenmassen herstellen			4
		c) Baumkuchenmasse anschlagen und auftragen			2
20	Herstellen von Feinen Backwaren aus Teigen (§ 4 Nr. 12)	a) Mürbeteige nach unterschiedlichen Verfahren herstellen b) Spritzmürbeteige rühren und dressieren c) Teegebäck aus Mürbeteig füllen, zusammensetzen und garnieren d) Stollenteige herstellen und verarbeiten e) Lebkuchenteige, insbesondere für Honigkuchen, herstellen und verarbeiten		10	
21	Herstellen von Füllungen und Cremes (§ 4 Nr. 13)	a) Cremes herstellen, insbesondere Milchcreme, leichte Creme, Sahnecreme, Canachecreme, Weincreme und Marzipancreme sowie deutsche, französische und italienische Buttercreme mit und ohne Fonds		5	
		b) frische Früchte zu Dickzuckerfrüchten verarbeiten c) pikante Füllungen, insbesondere Käse-, Ei-, Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsefüllungen, herstellen			3

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
1	2	3	4			
22	Gestalten von Torten und Konditoreierzeugnissen (§ 4 Nr. 17)	a) Dekortechniken ausführen, insbesondere Einstreichen, Einstreuen, Einschlagen, Riefen, Belegen und Garnieren		4		
		b) Ornamente und Schriftzeichen entwerfen und zeichnen				
		c) Dekorationselemente, insbesondere Schriftzeichen, Symbole und Ornamente, herstellen und einsetzen				
		d) Petits fours verschiedener Art zusammensetzen, füllen, überziehen und ausgarnieren				
		e) Dekorationsattrappen von Konditoreierzeugnissen herstellen				
		f) Rohstoffe und Materialien unter Beachtung der Wechselwirkung von Aussehen und Geschmack zusammenstellen, Anschnitttorten herstellen				5
		g) Werkzeichnungen für Torten und Formstücke unter Beachtung der Harmonie von Material, Farbe und Form anfertigen				8
		h) Festtags-, Form- und Aufsatztorten herstellen				
23	Herstellen von Spezial- und Dauergebäck (§ 4 Nr. 18)	a) Rezepturen, Materialien und Herstellungsarten für diätetische Konditoreierzeugnisse unterscheiden, Produkte herstellen				4
		b) Dauergebäck herstellen, insbesondere Florentiner und Mandelhörnchen				
24	Herstellen von Marzipan-, Schokoladen- und Nougaterzeugnissen (§ 4 Nr. 19)	a) Marzipan- und Nougatarten herstellen				8
		b) Hohlfiguren aus Schokolade, Figuren aus Marzipan und Erzeugnisse aus Nougat herstellen				
		c) Figuren nach vorgegebenen und selbst gestalteten Entwürfen modellieren, schminken und garnieren				
		d) Königsberger Marzipan kneifen, flämmen, abglänzen und garnieren				
25	Entwerfen und Herstellen von Zuckererzeugnissen (§ 4 Nr. 20)	a) Zucker kochen, Zuckerstufen bestimmen				3
		b) Krokantarten herstellen und verarbeiten				
		c) Karamell gießen und modellieren				
		d) Bonbons herstellen, insbesondere Fruchtbonbons und Rahmkaramellen				
26	Herstellen von Pralinen (§ 4 Nr. 21)	a) Pralinenkörper aus Marzipan-, Nougat- und Trüffelmasse herstellen		4		
		b) Schokoladenhohlkörper ausformen, füllen und deckeln				
		c) Mandelsplitter herstellen				
		d) Pralinenkörper überziehen und garnieren				
						4

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsjahr			
1	2	3	4			
27	Herstellen von Speiseeis und Speiseis-erzeugnissen (§ 4 Nr. 22)	a) Eismix nach Sorten und vorgegebenen Rezepturen herstellen und gefrieren b) Eisspeisen anrichten c) Eismixgetränke zubereiten			3	
		d) Sahneisfüllungen und Halbeisfüllungen für Parfaits und Soufflés zubereiten e) Eistorten, Eisbomben und Eisziegel einsetzen, gefrieren, stürzen und garnieren				4
28	Herstellen von Süßspeisen (§ 4 Nr. 23)	a) Süßspeisen und Desserts herstellen, insbesondere Cremespeisen, süße Eierspeisen, Obstspeisen und Mousses b) Fruchtgelees und Konfitüren herstellen		2		
29	Herstellen von Salz-, Käse- und Partygebäck (§ 4 Nr. 15)	a) Käsefours und herzhaftes Fours, insbesondere mit Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte-, Eier- und Gemüsefüllungen, herstellen b) Pasteten mit verschiedenen Füllungen, insbesondere aus Käse, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse, zubereiten c) unterschiedliche Canapées herstellen				5
30	Herstellen von kleinen Gerichten unter Verwendung frische Rohstoffe (§ 4 Nr. 24)	a) Salatvariationen zubereiten b) herzhaftes Teig- und Eierspeisen herstellen, insbesondere Gemüsekuchen, Zwiebelkuchen, Omelette und Quiche c) süße Teigspeisen herstellen, insbesondere Omelettes, Crepes und Apfelstrudel		3		
		d) klare und gebundene Suppen herstellen e) Aufläufe, Gratins und Nudelgerichte zubereiten f) Toastvariationen zubereiten			5	
		g) Gerichte mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse zubereiten				4
31	Kundenberatung und Verkauf (§ 4 Nr. 16)	a) Konditoreierzeugnisse kundengerecht und transport-sicher verpacken b) Kunden am Tisch bedienen			2	
		c) Kunden unter Berücksichtigung ihrer Wünsche und der Produktbeschaffenheit beraten d) Konditoreierzeugnisse präsentieren und verkaufen, verschiedene Verpackungstechniken anwenden e) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mitwirken				3