



Meisterprüfungs- programm

**Konditor
Konditorin**

Prüfungsteile Fachtheorie und Fachpraxis

Genehmigt mit Dekret des Landesrates Nr. 16 vom 11.01.2012



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 Wirtschaftsplanung in der Konditorei**
- Modul 5: Kundenorientierung, Projektarbeit und Präsentation**

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

Modul 1: Ernährungslehre

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die Grundbegriffe aus Physik und Chemie;
- > kennen die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe und die Wert gebenden Faktoren der einzelnen Lebensmittelgruppen;
- > kennen die wichtigsten Verdauungspassagen und -organe;
- > stellen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Stoffwechselstörungen her;
- > ermitteln den Energiebedarf von Personengruppen;
- > diskutieren Ernährungsformen kritisch;
- > erkennen anhand von Stoffwechselbildern, Bedarf, Mangel, Ernährungsform und eventuelle Nahrungsergänzungen.

Lerninhalte:

- > Grundbegriffe von Physik und Chemie
- > Inhaltsstoffe der Nahrungsmittel
- > Stoffwechsel und Verdauung
- > 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 2: Arbeitskunde

Ziele:

Die Kandidaten

- > kennen die Bestimmungen für die Sicherheit am Arbeitsplatz und die Maßnahmen zur Unfallverhütung in der Konditorei;



- > wissen über die Anwendung und Funktion der Geräte und Maschinen (auch Backöfen) Bescheid, welche in der Konditorei zum Einsatz kommen;
- > kennen die backtechnischen Eigenschaften der Rohstoffe;
- > kennen die verschiedenen Lockerungsarten bei Teigen und Massen und können die dazu notwendigen Triebmittel gezielt einsetzen;
- > wissen über die verschiedenen Teige und Teigwaren Bescheid und kennen die unterschiedlichen Herstellungsverfahren;
- > können die Massen unterteilen und beschreiben die verschiedenen Methoden der Herstellung;
- > können die Krems unterteilen und erklären deren Herstellung;
- > kennen die Schwierigkeiten beim Arbeiten mit Kuvertüre (Schokolade);
- > beherrschen verschiedene Verarbeitungstechniken der Kuvertüre;
- > kennen verschiedene Pralinen und Pralinenarten und deren unterschiedlichen Herstellungsmethoden;
- > kennen das Einsatzgebiet und die Verarbeitung von Nugat;
- > wissen Bescheid über den Einsatz von Marzipan und können dessen Weiterverarbeitung erklären;
- > können Dickzuckerfrüchte und kandierte Früchte unterscheiden und deren Herstellung erklären;
- > wissen über das Kochen und Weiterverarbeiten von Zucker zu verschiedenen Zuckererzeugnissen Bescheid;
- > können die Speiseeissorten unterteilen;
- > können verschiedene Eismischungen herstellen;
- > kennen die wichtigsten rechtlichen Grundlagen des Lebensmittelsektors (Hygienepaket)
- > 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 (Schwerpunkt Umgang mit Frischei, Frittierfett und Sahne, Speiseeis);
- > kennen die typisch pathogenen Keime von Lebensmitteln;
- > kennen die interne Prozedur zum Thema Rückverfolgbarkeit;
- > erstellen Etiketten selbst.

Lerninhalte:

- > Unfallverhütung
- > Qualitätssicherung und Hygiene (HACCP)
 - > Mikrobiologie der Lebensmittel
 - > Verderb und Haltbarmachung von Lebensmitteln
 - > Rückverfolgbarkeit im Lebensmittelbetrieb
- > Etikettierung der Lebensmittel
 - > vorverpackte Lebensmittel
 - > offene Lebensmittel
- > Werkzeuge, Geräte und Maschinen
- > Triebmittel – Arten
 - Chemische Lockerung: Backpulver, Ammonium, Pottasche
 - Physikalische Lockerung: Wasser, Luft
 - Biologische Lockerung: Hefe, Gewinnung, Lagerung, Anwendung
- > Teige: Hefeteig, Plunderteig, Blätterteig, Mürbteig, Lebkuchen
- > Massen: Leichte und schwere Massen, geschlagene Massen, gerührte Massen, abgeröstete Massen, verschiedene Herstellungsmethoden, Herstellung von Gebäcken, das Backen, Behandlung nach dem Backen
- > Einteilung der Krems, Herstellungsmethoden der verschiedenen Kremarten, Weiterverarbeitung
- > 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 „schminken“, abflämmen
- > Herstellen von Kandierzucker, kandieren von Dickzuckerfrüchten
Herstellen von Dickzuckerfrüchten
- > Verarbeiten des Zuckers, die Kochstufen beim Zucker von 100°C bis zum Kulör und dessen Verwendung
messen der Zuckerkonzentration, Verwendung
- > Milcheis, Kremeis, Sahneis, Fruchteis, Eistorten, Eisbomben, Halbgefrorenes

Prüfung:

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

Modul 3: Rohstoffkunde**Ziele:**

Die Kandidaten

- > kennen die einzelnen Rohstoffgruppen;
- > kennen die entscheidenden Qualitätskriterien der einzelnen Rohstoffe;
- > kennen die Hauptinhaltsstoffe der einzelnen Rohstoffe;
- > kennen die Roh- und Hilfsstoffe;
- > kennen 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 4 Stunden.



Modul 4: Fachrechnen und Wirtschaftsplanung in der Konditorei

Fachrechnen

Ziele:

Die Kandidaten

- > verkleinern bzw. vergrößern Mengenangaben der betriebseigenen Rezepturen;
- > berechnen den Back- und Gärverlust;
- > berechnen Speiseeismischungen;
- > kalkulieren das Produktsortiment;
- > errechnen den Nährwert der angebotenen Erzeugnisse;
- > berechnen den Energiewert.

Lerninhalte:

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

Wirtschaftsplanung in der Konditorei

Ziele:

Die Kandidaten

- > erläutern anhand von praktischen Beispielen die verschiedenen Kostenrechnungsarten in einem Konditorenbetrieb;
- > sind in der Lage, Material- und Personalkosten zu berechnen;
- > ermitteln die Selbstkosten bzw. den Verkaufspreis eines Produktes;
- > setzen Controllingmethoden in der Konditorei praktisch ein.

Lerninhalte:

- > Rohstoffkosten
- > Lohnkosten und Betriebskosten in der Konditorei
- > Zinsen für einen eventuellen Kredit
- > Kostenberechnung (Kalkulation)
 - > Gewinn und Risiko
 - > Produkt-Kostenberechnung

Prüfung:

Die Lernzielkontrolle erfolgt in Form einer Aufgabenstellung: Kostenkalkulation, Mischungsrechnungen, Verlustrechnungen (Back-, Gärverlust), die sich an der Arbeitsrealität des Kandidaten orientiert. Die Prüfungskommission stellt die Aufgaben, die vom Prüfungskandidaten in Heimarbeit bearbeitet und in einer Präsentation vorgestellt werden. Daraus entwickelt sich eine Diskussion zum Thema. Das Prüfungsgespräch dauert 30-40 Minuten.



Modul 5: Kundenorientierung, Projektarbeit und Präsentation

Kundenorientierung

Ziele

Die Meisteranwärter

- > können mit Kunden und externen Bezugspersonen professionell umgehen und Gespräche führen;
- > können einfache berufliche Gespräche in italienischer Sprache führen;
- > nehmen Kundenreklamationen ernst, analysieren diese und finden gemeinsam mit dem Kunden zufrieden stellende Lösungen;
- > suchen 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.

Projektarbeit und Präsentation

Im Rahmen der Projektarbeit setzt sich der Kandidat mit einer wirklichkeitsgetreuen Geschäftssituation auseinander. Darin bettet er das gelernte Wissen aus den Modulen 1 - 4 ein.

Der Kandidat wählt ein zum Beruf passendes Thema (Hochzeit, Geburtstag o.a.) und macht dazu ein oder mehrere Produktvorschläge und Angebote, in denen Ernährungsbewusstsein, Wirtschaftlichkeit (auch mit zu erwartendem Gewinn), Ästhetik und Aktualität der Erzeugnisse berücksichtigt werden.

Der Kandidat muss der Prüfungskommission einen Themenvorschlag zur Projektarbeit zur Genehmigung vorlegen. Auf die Individualität der eingereichten Projektarbeiten wird besonderer Wert gelegt. Dabei behält sich die Prüfungskommission vor, Änderungen in der Aufgabenstellung der Projektarbeit vorzunehmen. Wird eine Projektarbeit von der Kommission abgelehnt, besteht die Möglichkeit ein Ersatzprojekt binnen 14 Tagen nachzureichen. Ein erneutes Ersatzprojekt ist nicht möglich.

Ziele:

Die Kandidaten zeigen in der Projektarbeit folgende Kompetenzen:

- > einfache Marktforschung betreiben, um kundenorientiert zu arbeiten;
- > für erkannte Kundenwünsche Produktvorschläge erstellen;
- > ernährungsbewusstes planen und Arbeiten ausführen;
- > geeignete Rohstoffe einsetzen;
- > Auskunft über den Nährwert der angebotenen Produkte geben (Nährwertberechnung);
- > wirtschaftlich arbeiten, um gewinnbringender zu produzieren;
- > innovative und zeitgemäße Erzeugnisse anbieten;
- > Produkte entwickeln und Rezepturen für die gewählten Produkte erstellen;
- > Kostenberechnung erstellen;
- > beim Arbeitsaufwand Schwerpunkte setzen;
- > beim Anbieten der Produkte überzeugen (Kommunikationskompetenz)
- > Zeit planen die Arbeit für die Produktion aufteilen.
- > ein Produkt vor Auftraggebern/Kunden mündlich präsentieren

**Lerninhalte:**

- > Marktanalyse
- > zeitgemäße Ästhetik bei den Erzeugnissen
- > Ernährungsbewusstheit
- > Ethik bei der Rohstoffwahl
- > Nährwertberechnung
- > Angebot mit Kostenberechnung
- > Fehleranalyse
- > Kundenzufriedenheit
- > eventuelle Produktbezeichnung (wenn neue Erzeugnisse hergestellt werden)
- > Präsentationsmethoden und Hilfsmittel

Prüfung:

Die Prüfung besteht aus

- a) der Projektarbeit, welche 4 Wochen vor dem eigentlichen Prüfungstermin bei der Kommission eingereicht werden muss und
- b) der Präsentation der Projektarbeit, bei welcher der Kandidat das verfasste Schriftstück mit einer von ihm gewählten Methode vor der Prüfungskommission präsentiert.

Der zeitliche Rahmen für die Präsentation der Arbeit vor der Prüfungskommission sind 30 bis 40 Minuten. Die Präsentation erfolgt vor fiktiven Kunden und Kooperationspartnern. Im Anschluss an die Präsentation folgt ein möglichst realitätsnahes Fachgespräch zwischen dem Meisteranwärter und den fiktiven Kunden und Kooperationspartnern. Ein Teil des Gespräches wird in der 2. Landessprache geführt.

Bewertung:

Die Endnote setzt sich zusammen aus der Bewertung der schriftlichen Arbeit und jener der Präsentation der Projektarbeit. Für einen erfolgreichen Abschluss von Modul 5 müssen sowohl die Projektarbeit als auch das Fachgespräch positiv beurteilt werden.



FACHPRAKTISCHER TEIL

Das Programm für den fachpraktischen Teil besteht aus zwei Modulen

Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Konditoreiangebot

Modul 2: Meisterstück und Formtorte

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

Modul 1: Erzeugnisse des täglichen Bedarfs im Konditoreiangebot

Feine Backwaren aus Teigen und Massen

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen verschiedene Teige und Massen her;
- > arbeiten die vorbereiteten Mürbteige zu Gebäcken auf;
- > entwickeln aus einem Grundrezept Abwandlungen;
- > stellen eine Teegebäckmischung her;
- > produzieren aus den Plunderteigen oder Blätterteigen typische Gebäcke;
- > stellen aus Lebkuchenfrischteig und –Lagerteig Gebäcke her;
- > erzeugen saisonelle Blechkuchen;
- > fertigen unterschiedliche Kuchen, Tortenböden, Schnitten, Rouladen, Omelettes;
- > produzieren Windbeutel, Eclairs, Profiteroles;
- > stellen Florentiner und Nussknacker her;
- > fertigen Erzeugnisse aus Makronenmassen.

Lerninhalte:

- > Mürbteige
- > Teegebäckmischungen
- > Hefe- und Plunderteige
- > Blätterteige
- > Lebkuchenteige
- > Leichte und schwere Massen
- > Biskuit- und Wienermassen
- > Sandmassen und Rührmassen
- > Spezialmassen
- > Abgeröstete Massen (Brand-, Makronenmassen)
- > Erzeugnisse aus Röstmassen
- > Hippenmassen

Cremen, Mousse und Glasuren

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen verschiedene Torten her, wie Ladenanschnitt-Torte, Mousse-Torten;



- > fertigen Monoportionen aus verschiedenen Creme- und Fruchtmousse;
- > stellen Petit-fours nach deutscher und französischer Art her;
- > verarbeiten Mignons;
- > erzeugen Cremes und Mousse für Desserts;
- > arbeiten die unterschiedlich hergestellten Cremes und Mousse auf.

Lerninhalte:

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

Marzipan**Ziele:**

Die Kandidaten

- > stellen französisches Marzipan her;
- > verarbeiten Marzipan- und Persipanrohmassen;
- > wirken die Rohmassen zu Qualitäts- und Modelliermarzipan an;
- > portionieren von angewirktem Marzipan
- > modellieren mit Marzipan

Lerninhalte:

- > Marzipankonfekt
- > Früchte aus Marzipan
- > Marzipanfiguren
- > Blumen und Dekor
- > saisonale Erzeugnisse aus Marzipan

Erzeugnisse mit und aus Kuvertüre**Ziele:**

Die Kandidaten

- > kennen verschiedene Temperiermethoden;
- > gießen Schokolade- und Pralinenhohlkörper;
- > stellen verschiedene Ganaches her;
- > erzeugen Pralinenkörper aus unterschiedlichen Rohstoffen;
- > beherrschen verschiedene Überziehmethode mit Kuvertüre;
- > kombinieren die vorbereiteten Pralinen zu harmonisierenden Mischungen;
- > verarbeiten temperierte Kuvertüre zu Dekorartikel;
- > kreieren Werbestücke aus Kuvertüre zu verschiedenen Anlässen.

Lerninhalte:

- > Temperieren von Kuvertüre
- > Füllganache
- > Schnittganache



- > Dressierganache
- > Nougatpralinen
- > Marzipanpralinen
- > Krokantpralinen
- > Rohkostpralinen
- > Likörpralinen mit und ohne Kruste
- > Tafelschokolade
- > Schokoladehohlfiguren
- > Schokoladedekor
- > Schokoladeschaustücke

Erzeugnisse aus Zucker

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen Dickzuckerfrüchte her (Orangeat);
- > können die Kochstufen des Zuckers anwenden;
- > verarbeiten Zucker zu verschiedenen Glasuren;
- > kochen Zucker zum Faden, Flug, Ballen, Karamell und Couleur;
- > verarbeiten Karamell zu gegossenen, gezogenen und geblasenen Zuckerstücken;
- > kreieren moderne und zeitgemäße Kunstwerke.

Lerninhalte:

- > Orangeat
- > Meringage
- > Fadenzucker- und Konservglasur
- > Weißer Nougat
- > Spinnzucker
- > Karamell
- > Zuckergießen
- > Zuckerziehen
- > Zuckerblasen
- > Felsenzucker
- > Couleur

Formtorten

Ziele:

Die Kandidaten

- > erstellen eine Fachzeichnung für eine Formtorte;
- > stellen aus geeigneten Massen Formtorten zu den gewünschten Anlässen her;
- > wenden die gelernten Techniken zur Herstellung an;
- > können dieses Erzeugnis fachgerecht präsentieren.

Lerninhalte:

- > Fachzeichnung erstellen
- > Entwurf umsetzen
- > Formtorte herstellen
- > Präsentation



Erzeugnisse aus Speiseeis

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen Speiseeisgrundmassen her;
- > pasteurisieren die vorbereiteten Grundmassen;
- > unterscheiden Fruchteis auf Wasser- oder Milchbasis;
- > berechnen die Rezepturen;
- > schmecken die Grundmassen ab;
- > gefrieren die vorbereiteten Eissorten;
- > stellen Eistorten, Eisbomben her;
- > füllen Parfaits und Halbgefrorenes ab;
- > kreieren verschiedene Eisbecher.

Lerninhalte:

- > Kremeis
- > Milcheis
- > Sahneis
- > Fruchteis
- > Eisparfait
- > Eistorte
- > Eisbomben
- > Cassata

Modelliermassen

Ziele:

Die Kandidaten

- > erzeugen verschiedene Schokolademodelliermassen;
- > stellen Zuckermodelliermassen her;
- > verarbeiten die Modelliermassen zu Blumendekor;
- > entwerfen kleine Schaustücke zu verschiedenen Anlässen.

Lerninhalte:

- > Schokolademodelliermasse
- > Zuckermodelliermasse
- > Gelatinezucker
- > Blumenarrangements

Canapès

Ziele:

Die Kandidaten

- > stellen kleine mundgerechte Imbisse her;
- > füllen Spezialbrötchen;
- > verarbeiten verschiedene Erzeugnisse aus Brandmasse;
- > fertigen Pastetchen aus Blätterteig;



- > erzeugen pikante Füllungen und Füllcremes;
- > fabrizieren Pikantes aus Käsemürbteig;
- > stellen 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:

1. eine Ladenanschnitttorte (26 cm), Geschmack nach Wunsch des Prüflings. Die Torte muss in 14 Stücke eingeteilt, die Hälfte davon geschnitten und eingekapselt werden;
2. eine Eisbombe oder Eistorte;
3. 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 St. 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. 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);
7. Petit-fours nach deutscher Art **oder** Petit-fours nach französischer Art (die Größe darf 4x4 cm nicht überschreiten), fünf verschiedene Formen, pro Form acht Stück.

Bei sämtlichen Arbeiten darf ausschließlich Butter 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.

Alle Erzeugnisse müssen zum gewählten Thema passend angefertigt werden.

Der Kandidat ist von der Bewertung ausgeschlossen, wenn nicht alle Arbeitsproben geliefert werden.

Modul 2: Meisterstück und Formtorte

Die Meisterarbeit bestehend aus:

- a) **einer Formtorte** (Mindestgröße 40 cm)



b) einem Schaustück (Mindesthöhe 80 cm)

Der Kandidat wählt ein Thema (z.B. Weihnachten, Ostern, Geburtstag usw.)

Passend zum gewählten Anlass, fertigt der Prüfling sowohl das Form-(Formtorte) als auch das Schaustück (aus Karamell, Kuvertüre, Krokant, Tragantzucker, Gelatinezucker, oder Marzipan) an.

Er reicht spätestens 3 Wochen eine Werkzeichnung des Meisterstücks und der Formtorte vor Prüfungsbeginn bei der Prüfungskommission ein.

Zur Durchführung der praktischen Prüfung wird eine Arbeitszeit von 16 Stunden (2 Tage) eingeräumt. Eine Mittagspause von 1 Stunde muss eingehalten werden (von 12.00 -13.00 Uhr)

Die Backstube muss nach jeweils 8 Stunden von den Meisteranwärtern gereinigt werden.

Der Meisteranwärter bringt folgende Erzeugnisse mit:

- a) Gefüllter Boden für die Formtorte **muss** mitgebracht werden
- b) Alle Rohstoffe, außer Eier, Milch und Zucker für die Ladentorte **müssen** mitgebracht werden
- c) Alle Rohstoffe für die Pètit-fours, außer Aprikotur und Fondant **müssen** mitgebracht werden, für die Deutschen Petit-fours **muss** das gefüllte Kapsel mitgebracht werden.
- d) Alle Rohstoffe, außer Eier, Milch und Zucker, für die Mousse-Torten **müssen** mitgebracht werden
- e) Alle Rohstoffe außer Eier, Milch und Zucker, für die Eisbombe oder die Eistorte **müssen** mitgebracht werden
- f) Für Schokoladeschaustücke **können** die Hohlkörper für Arme, Beine usw. (nicht zurechtgeschnitten) mitgebracht werden.
- g) Für Schaustücke aus geblasenem bzw. gezogenem oder gegossenem Karamell **kann** die Bodenplatte und der „vorbereitete Karamell“ mitgebracht werden
- h) Portionierter und evtl. eingefärbter Marzipan für die Marzipanfiguren **muss** mitgebracht werden
- i) Bei Verwendung von Modelliermassen, die längere Zeit zum Trocknen brauchen (z.B. Gelatinezucker, Plastillage usw.), **können** die einzelnen Teile bereits getrocknet mitgebracht werden, **müssen** bei der Prüfung aber nochmals hergestellt und der Kommission präsentiert werden.
- j) Der Mürbeteig für das Teegebäck **kann** mitgebracht werden