

Lehrabschlussprüfungsprogramm: Konditor/Konditorin

Der inhaltliche Rahmen für die Prüfung sind der Lehrplan und der betriebliche Ausbildungsrahmenplan laut Bildungsordnung für den jeweiligen Lehrberuf.

1. Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung beinhaltet mehrere Arbeitsaufträge aus der beruflichen Praxis und bezieht sich auf folgende Bereiche:

- > Rezeptberechnung
- > Herstellungsverfahren von Teigen und Massen
- > Herstellung von Gebäcken und Konditoreierzeugnissen
- > Backvorgang
- > Zwischenlagerung
- > Fertigstellung
- > Präsentation

Als Aufgaben kommen besonders Arbeitssituationen aus der betrieblichen Praxis in Betracht, mittels deren Bewältigung der Schüler/die Schülerin seine/ihre Kompetenzen beweist. Er/sie orientiert sich an einem Produktionsauftrag und arbeitet diesen ab, indem er/sie die vorgegebenen Gebäcke und Konditoreierzeugnisse herstellt.

- > Massen und Teige
- > Füllungen und Glasuren
- > Dekorationen
- > Cremen/Canache herstellen und verarbeiten
- > Kuvertüre verarbeiten
- > Modellieren und Garnieren
- > Farbgestaltung
- > Schaustücke

Die Kandidaten/Kandidatinnen stellen bei der praktischen Prüfung folgende Handlungskompetenzen unter Beweis:

Sie

- > analysieren die Aufgabenstellung anhand der vorgegebenen Produktionsaufträge
- > erfassen die Herausforderungen und planen den Arbeitsablauf auf der Grundlage ihrer Vorbereitung (Fachzeichnungen, Rezeptunterlagen, ...)
- > richten ihren Arbeitsplatz ein
- > stellen die persönliche Hygiene und die Sauberkeit am Arbeitsplatz sicher
- > wählen die benötigten Rohstoffe und erforderlichen Arbeitsmittel
- > halten alle Arbeitssicherheitsbestimmungen ein und achten auf den ordnungsgemäßen Umgang mit Geräten und Maschinen
- > führen den übernommenen Auftrag selbstständig und organisiert aus und bringen dabei ihre fachlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zum Ausdruck
- > berücksichtigen die vorgegebene Arbeitszeit und die bekannten Qualitätskriterien
- > präsentieren ihre Produkte überlegt und wirkungsvoll
- > erteilen berufs- sowie auftragsbezogene Auskünfte
- > zeigen während der Prüfung in der Konditorei eine kooperative Haltung

Die Kommission bewertet bei der praktischen Prüfung folgende Elemente:

- > Arbeitsorganisation
- > Sauberkeit und Hygiene
- > Transfer des Fachwissens in die Praxis
- > Qualität der hergestellten Produkte
- > Präsentation der Produkte
- > Analyse der Fehler sowie deren Ursachen und eventuell Optimierungsvorschläge
- > Gesamteindruck (Ordnung am Arbeitsplatz, sorgfältige Herstellungsweise, selbständige Arbeitsweise, ...)

Zeitlicher Rahmen: für die Arbeitsaufgaben 8 Stunden

Gewichtung: Die Gewichtung im Hinblick auf die Gesamtbewertung der praktischen Prüfung wird von der Prüfungskommission festgelegt.

2. Theoretische Prüfung

Die theoretische Prüfung wird in Form eines Fachgesprächs durchgeführt. Im Mittelpunkt steht dabei die Präsentation einer Facharbeit über ein berufsbezogenes Thema, welches sie/er vor der Prüfung erarbeitet hat. Zur Prüfung selbst bringt der Kandidat/die Kandidatin das schriftliche Konzept und eventuell passende Anschauungsmaterialien mit.

Er präsentiert in einer angemessenen Fachsprache. Davon ausgehend entwickelt sich ein übergreifendes Fachgespräch. Dies beinhaltet berufsfachliche Themen laut der Bildungsordnung, wobei die Kandidaten/Kandidatinnen auf berufsbezogene Fragen auch in italienischer Sprache antworten. Zusätzlich geben die Prüflinge Auskunft über die eigenen, während der Ausbildung erworbenen KSM-Kompetenzen (im Team zusammenarbeiten, selbständig und verantwortungsbewusst handeln, konstruktive Gespräche führen, sachlich argumentieren ...).

Im Rahmen des Fachgesprächs gibt der Kandidat/die Kandidatin ferner eine Selbsteinschätzung zur praktischen Prüfung ab und nimmt Verbesserungsvorschläge auf konstruktive Weise entgegen.

Zeitlicher Rahmen: ca. 30 Minuten