

a) DEKRET DES LANDESHAUPTMANNNS vom 10. Dezember 1999, Nr. 67<sup>1)</sup>

**Prüfungsprogramme für die Lehrabschluß- bzw. Gesellenprüfungen für die Lehrberufe: Schönheitspfleger und - Masseur, Fußpfleger, Sägewerker, Trockenreiniger, Pelznäher, Kürschner, Präparator, Stricker, Weber, Sticker, Näher, Bildhauer, Holzschnitzer, Fassmaler, Metzger, Kaminkehrer, Bäcker, Konditor, Grafiker, Fotosetzer, Druckformenhersteller, Reprolithografen, Siebdrucker, Buchbinder, Elektromechaniker, Elektriker, Heizungs- und Sanitärinstallateur, Karosseriebauer, KFZ-Mechaniker, Herrenfriseur, Damenfriseur, KFZ-Elektriker, Lagerverwalter, Lagerhalter, Bürofachkraft, Gemischtwarenverkäufer, Textilverkäufer, Lebensmittelverkäufer, Handel allgemein, Drogist, Servierfachkraft und Koch/Köchin**

1) Kundgemacht im Beibl. Nr. 2 zum A.Bl. vom 25. Jänner 2000.

## Bäcker

---

Die Gesellenprüfung für Bäcker besteht aus zwei Teilen:

- a) einer praktischen Prüfung (Höchstdauer von 6 Stunden),
- b) einem Fachgespräch (Dauer ca. 20 Min. pro Kandidat).

a) Praktische Prüfung (Höchstdauer von 6 Stunden):

Herzustellende Produkte:

- 3000 g Weizenteig sind aufzuarbeiten zu:
  - 2 Weggen à 500 g
  - 10 handgewirkten Kaisersemmeln
  - 10 Schrippen
  - 10 gedrückten Brötchen;
- 3000 g Hefesüßteig/Zopfteig sind aufzuarbeiten zu 6-Strang-Zöpfen und Gebildebrotten (nach freier Wahl, z.B. Roß, Henne);
- Herstellung von Feinbackwaren: Plunderteig oder Blätterteig oder Faschingskrapfen (das Los entscheidet);
- Als Teamarbeit werden von den Kandidaten folgende Teige aufgearbeitet:
  - Vorschlagbrote
  - Roggenfrischbrot
  - Hörnchen/Gipfel
  - Laugenbrezeln
  - Salzstangen

Je zwei Schüler arbeiten einen dieser Teige auf (mischen, Gare überwachen und abbacken); die Zweierteams werden durch Los ermittelt.

Zur Verfügung stehende Zeit: 6 Stunden (Präsentation inbegriffen)

Die Mitglieder der Prüfungskommission achten anhand eines detaillierten Bewertungsbogens auf den gesamten Ablauf der vorgeschriebenen Arbeiten und Arbeitsproben, auf die Einhaltung der vorgegebenen Arbeitszeit, auf die Arbeitsweise sowie auf die Handfertigkeiten und die allgemeinen Grundfertigkeiten, auf die Hygiene, auf die fachlich korrekte Zubereitung, auf den respektvollen und wirtschaftlichen Umgang mit Nahrungsmitteln sowie auf das Aussehen und die Präsentation der angefertigten Backwaren.

b) Fachgespräch (Dauer ca. 20 Minuten):

Mit jedem Kandidaten wird ca. 15-20 Minuten lang in Anwesenheit aller Kommissionsmitglieder über Inhalte aus der praxisorientierten Fachkunde (Nahrungsmittelkunde, Rohstoffkunde, Arbeitskunde, Geräte- und Maschinenkunde) ein Gespräch geführt. Es wird Bezug genommen zur praktischen Prüfung. Der Schüler muß sich zu seinen Gebäcken selbstkritisch äußern. Es wird vor allem darauf geachtet, daß der Kandidat das Grundwissen und die Fachkenntnisse hat, die ihn als Gesellen befähigen, neben sich einen Lehrling auszubilden. Unter anderem wird auch das Erkennen von Rohstoffproben getestet.