



**CHAMBRE
DES MÉTIERS**
LUXEMBOURG



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse

Rahmenlehrplan zum Meisterbrief

„Meister im Lebensmittelhandwerk“

Table des matières

1. Allgemeines Qualifikationsprofil	1
2. Zusammenfassung Berufsprofil (Profil des compétences professionnelles)	2
3. Übersicht und empfohlener Ausbildungsverlauf	4
4. Modulbeschreibung: Detailliertes Programm der Lernziele.....	6
4.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre	6
4.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe	9
4.3. Modul H: Produktionstechnologien	11
4.4. Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption	13
4.4.1. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Bäcker-Konditor“	14
4.4.2. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Metzger“	15
4.4.3. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Feinkoch“	17
4.5. Modul I: Fachpraxis „Bäcker-Konditor“	18
4.6. Modul I: Fachpraxis „Metzger“	19
4.7. Modul I: Fachpraxis „Feinkoch“	20
5. Organisation der Examen der Meisterprüfung	21
5.1. Programm der fachtheoretischen Examen	21
5.2. Programm der fachpraktischen Examen	21
5.2.1. Verbesserungsrichtlinien und Punktbewertungssystem	22
6. Digitale Lernorte und Veranstaltungsort der Kurse.....	22
7. Gesetzliche Grundlagen die mit dem Meisterbrief im Bereich des Handwerks verbunden sind	23

1. Allgemeines Qualifikationsprofil

Die Ausbildung zum Meisterbrief „Meister im Lebensmittelhandwerk“ qualifiziert für eine professionelle handwerkliche und vor allem leitende Tätigkeit in allen Bereichen des Lebensmittelhandwerks und ermöglicht einen Einstieg in die betriebliche Wirtschaftslehre sowie das handwerkliche Management.

Der Meisterbrief „Meister im Lebensmittelhandwerk“ beinhaltet für alle Fachrichtungen gemeinsame fachtheoretische und fachpraktische Kurse, die in einzelnen Modulen zusammengefasst sind. Neben den i.d.R. abschließenden Prüfungsleistungen in diesen theoretischen Modulen, sind zusätzlich praktische Examen zu absolvieren.

Die Meisterbriefkandidaten können bei diesen praktischen Examen eine individuelle Wahl hinsichtlich der handwerklichen Fachrichtung treffen. Mindestens eine Fachrichtung muss belegt werden – folgende praktische Examen sind möglich:

- Bäcker-Konditor und/oder
- Metzger und/oder
- Feinkoch

Dementsprechend wird die Spezialisierung auf das Diplom respektive dem Meisterbrief „Meister im Lebensmittelhandwerk“ eingetragen.

Kompetenzprofil

Die Meister des Lebensmittelhandwerks verstehen den Kontext ihres Lern- oder Arbeitsbereichs. Sie zeigen ihre Kenntnisse in Form von Wissen, welches sich auf Fakten bezieht und sprachlich beschrieben werden kann (deklaratives Wissen – Beschreibung von Fakten und Ergebnissen). Zudem in Form von Wissen, das sich auf Handlungsabläufe und Prozesse bezieht (prozedurales Wissen – wie wird etwas umgesetzt). Ergänzend hierzu sind die Meister in der Lage, sich Fähigkeit, Fertigkeiten und Fachwissen zu beschaffen sowie zu verwerten und können allgemein mit Problemen in ihrem Arbeitsgebiet zielgerichtet umgehen (methodologische Kenntnisse).

Die ausgebildeten Meister verfügen über ein vertieftes Verständnis von Theorien, Praxisanwendungen und berufsspezifischen Methoden des Lebensmittelhandwerks (Speisenkonzeption, spezifische Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre sowie Produktionstechnologien) und über spezifisches Managementwissen für Lebensmittelbetriebe. Darüber hinaus beschreiben – im Hinblick auf den Luxemburgischen Qualifikationsrahmen (LQR) – folgende Merkmale das Qualifikationsprofil des Meisterbriefs Lebensmittelhandwerk:

Kenntnisse:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks besitzen fortgeschrittene prozedurale, deklarative und methodologische Kenntnisse in ihrem Arbeitsbereich. Sie können diese Kenntnisse kritisch analysieren, auslegen und bewerten sowie den Kontext des Arbeitsbereichs verstehen.

Fertigkeiten:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks besitzen ein fortgeschrittenes Anwendungswissen und erkennen dabei Innovationsfähigkeit, um komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in dem spezialisierten und spezifischen Arbeitsbereich Lebensmittelhandwerk zu lösen.

Die Meister des Lebensmittelhandwerks kommen mit komplexen Arbeitsprojekten zurecht und können Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen aus ihrem Arbeitsbereich unter Berücksichtigung der Zielgruppe kommunizieren.

Einstellungen:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks sind in der Lage Urteile zu bilden und können dabei stichhaltige Daten sammeln und auslegen, um Stellungnahmen abzugeben, die eine Reflexion über gesellschaftliche, berufliche oder ethische Fragen beinhalten.

Sie können im Hinblick auf den Erwerb von Kompetenzen Lernstrategien entwickeln, die eine Beherrschung komplexer Prozesse und Situationen ermöglichen. Sie übernehmen zudem Verantwortung für die Entwicklung der Leistung der Mitarbeiter und des Teams und können Selbstständigkeit und ein allgemeines Urteilsvermögen an den Tag legen.

2. Zusammenfassung Berufsprofil (Profil des compétences professionnelles)

Die Vermittlung der Kenntnisse, Fertigkeiten und Einstellungen erfolgt in unterschiedlichen Modulen. Diese greifen die im Lebensmittelhandwerk enthaltenen Lern- und Arbeitsbereiche im Kontext des Meisterbriefes auf. Dabei wird zwischen fachtheoretischen, fachpraktischen und allgemeinen, betriebswirtschaftlichen sowie pädagogischen Modulen unterschieden. Das Qualifikationsprofil des Meisterbriefes Lebensmittelhandwerk setzt sich aus folgenden modularen Ausbildungsschwerpunkten zusammen:

Fachtheoretische Module	Allgemeine, betriebswirtschaftliche und pädagogische Module
MODUL F Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre <ul style="list-style-type: none"> Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Allergene/Intoleranzen, Kennzeichnung, Zusatzstoffe, Festlegung Haltbarkeitsdatum, Risikomanagement, Nährwertberechnung, Diäten/spezielle Kostformen sowie nährstoffschonende Zubereitung 	MODUL A Rechts- und Sozialwesen <ul style="list-style-type: none"> Arbeits- & Sozialrecht und Unternehmensrecht
MODUL G Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe <ul style="list-style-type: none"> Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz, Fachrechnen/ Kalkulation, Vermarktung und Verhandlungen, Einführung E-Business, Management von Catering Events, Risikokommunikation, soziale Verantwortung, Zertifizierung, Eigentumsrecht, Preisauszeichnung 	MODUL B Rechnungswesen <ul style="list-style-type: none"> Buchführungsmechanismen, Lohnabrechnung, Preisrechnung
MODUL H Produktionstechnologien <ul style="list-style-type: none"> Verarbeitungsschritte/Prozesse, Prozessoptimierung, Lagerlogistik, Infrastrukturen, Geräte/Maschinen 	MODUL C Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> Personalführung, Kommunikation und Betriebsorganisation
MODUL M Speisenkonzeption Bäcker-Konditor, Metzger, Feinkoch <ul style="list-style-type: none"> Waren- und Rohstoffkunde: Umgang, Eigenschaften und Frischheitskriterien; Rezeptgestaltung 	MODUL D Existenzgründung <ul style="list-style-type: none"> Existenzgründung inkl. Selbstständigkeit, Gründungs-personlichkeit
	MODUL E Angewandte Pädagogik <ul style="list-style-type: none"> Bildungssystem, Lehrlingsausbildung, Ausbildung am Arbeitsplatz
Fachpraktische Module	
MODUL I Fachpraxis Bäcker-Konditor, Metzger, Feinkoch <ul style="list-style-type: none"> Herstellung von bereichsspezifischen Waren, Produkten und Speisen/Büffets sowie die dazugehörige Beurteilung, Planung, Lieferung, Verarbeitung und der Verkauf 	

3. Übersicht und empfohlener Ausbildungsverlauf

Die Qualifikation zum Meisterbrief beinhaltet einerseits berufsspezifische Fachtheorie und -praxis [Module F, G, H, M und I] andererseits fachübergreifende Module, die für alle Meisterbriefe verpflichtend sind [Module A, B, C, D, E]. Die berufsbegleitende Ausbildung erstreckt sich in der Regel über 3 Jahre und darf die gesetzliche Maximaldauer von 6 Jahren nicht überschreiten. Eine schnellere Absolvierung ist jedoch möglich.

Die folgende Tabelle veranschaulicht den idealen und empfohlenen Ausbildungsverlauf zum Meisterbrief Lebensmittelhandwerk. Die angegebenen Stunden zeigen den Umfang der jeweiligen Präsenzzeit der Module und geben die maximalen Modulstunden an. Darüber hinaus müssen weitere Zeiten für die Selbstlernphase und Prüfungsvorbereitung berücksichtigt werden. Diese Angaben finden sich in den jeweiligen Modulbeschreibungen im nachfolgenden Kapitel.

Es werden nicht alle Module in jedem Jahr und in jeder Sprache angeboten – diese spezifischen Informationen können auf der Website der Chambre des Métiers unter www.handsup.lu entnommen werden.

Die Teilnahme an den 3 fachtheoretischen Kursen der spezifischen Aktivitätsbereiche im Modul M ist für alle Kandidaten Pflicht. Für die Absolvierung des fachpraktischen Teils (Kurse und Examen des Moduls I) muss ein spezifischer Aktivitätsbereich (Bäcker/Konditor, Metzger oder Feinkoch) bei der Anmeldung im letzten Ausbildungsjahr gewählt werden. Auf dem Diplom befindet sich dann die ausgewählte Spezialisierung als zusätzliche Auszeichnung.

Meisterbrief Lebensmittelhandwerk			
Ausbildungsverlauf	MODUL I <i>Titel:</i> Fachpraxis Bäcker-Konditor (max. 80 Std.) Metzger (max. 60 Std.) Feinkoch (max. 60 Std.)		MODUL E <i>Titel:</i> Angewandte Pädagogik
	MODUL H (max. 60 Std.) <i>Titel:</i> Produktionstechnologien	MODUL M (max. 180 Std.) <i>Titel:</i> Fachkenntnisse und Speisenkonzeption <ul style="list-style-type: none"> • Bäcker-Konditor • Metzger • Feinkoch [Waren-/Rohstoffkunde sowie Rezeptgestaltung]	MODUL D <i>Titel:</i> Existenzgründung
			MODUL A <i>Titel:</i> Rechts- und Sozialwesen <i>Kurse:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Arbeits-/Sozialrecht • Unternehmensrecht (20°Std.)
	MODUL G (max. 60 Std.) <i>Titel:</i> Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe		MODUL C <i>Titel:</i> Betriebswirtschaftslehre <i>Kurse:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikation • Personalführung • Betriebsorganisation
	MODUL F (max. 80 Std.) <i>Titel:</i> Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre		MODUL B <i>Titel:</i> Rechnungswesen <i>Kurse:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Lohnabrechnung • Buchführungsmechanismen • Preisrechnung
Fachtheorie und Fachpraxis (max. 460 Stunden)		Organisation und Betriebswirtschaft und Angewandte Pädagogik	

4. Modulbeschreibung: Detailliertes Programm der Lernziele

Die Module im Rahmen des Meisterbriefes sind thematisch und zeitlich aufeinander abgestimmte, in sich abgeschlossene Lehr-Lerneinheiten, die zu festgelegten inhaltlichen Lernzielen bzw. zur Vermittlung bestimmter Kompetenzen führen. Dabei können Module aus mehreren Fächern bestehen, um eine umfassende Kompetenzerreichung zu erzielen. Ist dies der Fall, wird das Modul lediglich übergeordnet beschrieben und die jeweiligen konkreten Informationen sind dann in den jeweiligen Fächern beschrieben.

Module können sich aus verschiedenen Lehr- und Lernformen, wie z.B. Seminare, E-Learning, Übungen, usw., zusammensetzen, und schließen i. d. R. mit einer Modulprüfung ab. Die Prüfungen beziehen sich auf die Inhalte respektive Lernziele, der dem jeweiligen Modul zugrunde liegenden Lehrveranstaltungen, welche in den Modulbeschreibungen definiert sind. Hier kann sich detailliert über die Angebote und die erforderliche Lernleistung informiert werden.

Übersicht:

- Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
- Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
- Modul H: Produktionstechnologien
- Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption
 - ◆ Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Bäcker-Konditor
 - ◆ Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Metzger
 - ◆ Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Feinkoch
- Modul I: Fachpraxis
 - ◆ Fachpraxis Bäcker-Konditor oder
 - ◆ Fachpraxis Metzger oder
 - ◆ Fachpraxis Feinkoch

4.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre

Modultitel	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
Modulkodierung	F
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 80 Stunden in einem Ausbildungsjahr
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	1. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Das Modul ist als Blended-Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.

Inhalte des Moduls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiene: Gesetzgebung, HACCP Konzept, Leitlinien zur guten Hygienepraxis 2. Hygiene: Mikrobiologie 3. Rückverfolgbarkeit (Gesetzgebung, Umsetzung im Betrieb) 4. Allergene/Intoleranzen und LM-Kennzeichnung 5. Zusatzstoffe 6. Festlegung Haltbarkeitsdatum 7. Risikomanagement 8. Nährwertberechnung 9. Diäten/ spezielle Kostformen 10. Nährstoffschonende Zubereitung
Lernergebnisse/ Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • von den Anforderungen der geltenden Gesetzgebungen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit überzeugt und wird diesen gerecht. Er kann die gesetzlichen Anforderungen innerhalb seiner Praxis bewerten und ggf. notwendige Änderungen/Anpassungen in seinem Betrieb planen und anwenden (insbesondere folgender Verordnungen: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011 sowie deren möglichen Aktualisierungen und Weiterentwicklungen). • in der Lage die Grundlagen, in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, der Mikrobiologie zu beschreiben und die Wachstumsfaktoren sowie die Beherrschung der Mikroorganismen zu erklären. • in der Lage berufsbezogene Konsequenzen, wie z.B. Krankheiten, die von Lebensmitteln hervorgerufen werden oder Lebensmittelvergiftung, aus den Erkenntnissen der Mikrobiologie für seine Produkte einzuordnen und proaktiv zu agieren. • in der Lage die Resultate einer mikrobiologischen Analyse, die von akkreditierten Laboren durchgeführt werden, zu interpretieren. • in der Lage alle Etappen eines HACCP-Konzeptes zu beschreiben und produktspezifisch aufzustellen. • in der Lage die Umsetzung des HACCP-Konzeptes zu erklären und die Leitlinien zur guten Hygienepraxis anzuwenden. • in der Lage die Ergebnisse eines Audit-Verfahrens (zur Prüfung der Anwendung von HACCP-Systemen) zu beurteilen. Basierend auf den Ergebnissen muss er zur Verbesserung Schlussfolgerungen ziehen und diese mit präzisen Aktionen umsetzen. • in der Lage zu prüfen, wie die Rückverfolgbarkeit im eigenen Betrieb umzusetzen ist. • in der Lage die Rückverfolgbarkeit für seine Produkte im Betrieb zu organisieren und zu beurteilen. • in der Lage aktuelle Verwaltungs- und Verfahrenssoftware aufzuzählen und nach Analyse der Vor- und Nachteile eine Lösung auszuwählen. • von den Anforderungen der geltenden Gesetzgebung im Rahmen der Lebensmittelkennzeichnung überzeugt und wird diesen gerecht. Er kann für seine Produkte Etiketten verfassen und prüfen. • in der Lage seine Kunden über die in seinen Produkten enthaltenen Allergene/Intoleranzen zu informieren, dies unter Berücksichtigung einfacher Informationstabellen und -medien, die auf KMU-Lebensmittelbetriebe angepasst sind. • in der Lage die Hauptallergene/Intoleranzen zu benennen und daraufhin korrekte Kennzeichnungen zusammenzustellen und zu prüfen. Der Meister ist außerdem in der 	

	<p>Lage die Gefahren und Auswirkungen von Lebensmittelallergien/Intoleranzen wiederzugeben.</p> <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Zusatzstoffe im Lebensmittelbereich sowie deren respektive geltende Gesetzgebungen zu benennen. Er weiß außerdem, im Hinblick auf seine Produktion, wo er die respektiven gesetzlichen Anforderungen findet und wie er diesen konkret gerecht wird. • in der Lage produkt- und produktionsspezifische Haltbarkeitsdaten festzulegen. • in der Lage in Krisensituationen, wie z.B. bei Erkrankungen nach dem Verzehr von seinen Lebensmittelprodukten, sachlich den Werdegang zu analysieren, zu kommunizieren und sämtliche Maßnahmen zur systematischen Erkennung, Analyse, Bewertung, Überwachung und Kontrolle von Risiken zu bestimmen. • in der Lage die theoretischen Berechnungsmethoden auf seine Produkte, gemäß den technischen Datenblättern, zu übertragen und in Microsoft Excel oder anderen digitalen Kalkulationsprogrammen durchzuführen. • in der Lage Diäten und spezielle Kostformen zu beschreiben und diesbezügliche Produkte nach Kundenanfragen oder Markttrends zusammenzustellen. • in der Lage nährstoffschonende Prinzipien (Garmethoden, Haltbarmachung, Schockfrostern, Reifung) bei der Produktion – unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit – zu beschreiben, anzuwenden und zu gewichten.
Mögliche Lehrformen der Modul-Fächer	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Lerntagebuch [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (Zeitstunden) des Moduls	<p>Max. 80 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.</p>
Bewertung der Kompetenzen	<p>Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).</p>
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	<p>Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)</p>

4.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe

Modultitel	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Modulkodierung	Modul G
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Das Modul ist als Blended Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Inhalte des Moduls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz 2. Fachrechnen, Preiskalkulation und Nachkalkulation 3. Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen 4. Professionelle Verhandlungen 5. Einführung in die Möglichkeiten des E-Business 6. Management von Catering Events 7. Risikokommunikation 8. Ethik und soziale Verantwortung von Unternehmen 9. Zertifizierungsmaßnahmen 10. Geistiges Eigentumsrecht 11. Preisauszeichnung
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Gesetzgebung bezüglich der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb – eigenständig und vollständig – zu erfüllen. Er kann die damit verbundenen Aspekte der Analyseverfahren, Risikoabschätzung, Arbeitsausstattung und Kommunikation anwenden und (Schutz-)Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Betrieb umsetzen. • von einem Handbuch der "Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz" überzeugt und kann ein solches berufsspezifisches Handbuch eigenständig gliedern und erstellen. Er ist in der Lage im Hinblick auf die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz Defizite zu erkennen, Verbesserungen umzusetzen sowie die Anwendung des Handbuches in der Praxis zu beurteilen. • in der Lage eine differenzierte Preisberechnung zu entwickeln und zu beurteilen. Er kann das Fachrechnen für das Lebensmittelhandwerk bestimmen und produktspezifische Preisberechnungen aufstellen und bewerten. Der Meister ist außerdem in der Lage die Prinzipien der Nachkalkulation und die Kontrolle der Leistungen anzuwenden und Verbesserungen umzusetzen. 	

<ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Grundlagen des Marketings – unter Berücksichtigung des kundenorientierten und produktspezifischen Serviceangebots – auf seinen Betrieb zu übertragen. Er ist in diesem Zusammenhang in der Lage verkaufsfördernde Aktionen zu planen und durchzuführen. Der Meister ist außerdem in der Lage Verkaufs- und Beratungsgespräche zu führen. • in der Lage Markt- und Trendforschungen in Auftrag zu geben und diese Ergebnisse zu interpretieren um verkaufsfördernde Aktionen zu planen und umzusetzen. • in der Lage aktuelle Entwicklungen, neue Produkte und Dienstleistungen zu beurteilen, dazu Recherchen durchzuführen und repräsentative Quellen zu nutzen. • in der Lage die Grundlagen von professionellen Verhandlungen anzuwenden und seine eigenen Verhandlungsschwächen und -stärken zu erkennen, um so seine eigene Verhandlungsposition zu stärken und mit schwierigen Verhandlungssituationen umzugehen. • in der Lage die Möglichkeiten des E-Business zu verstehen und auf seine Geschäftsprozesse zu übertragen. Der Meister ist überzeugt von den Vorteilen der Digitalisierung und kann mit diesen Möglichkeiten seine Betriebsführung, die Produktions- und Arbeitsprozesse optimieren. Dabei ist der Meister in der Lage die Vor- und Nachteile abzuwägen und die digitale Unterstützung zielgerichtet einzusetzen. • in der Lage seine Planung, Organisation und Logistik dem Ablauf von externen Catering Events/Rezeptionen (Empfängen) zusammenzustellen. • in der Lage, basierend auf den Erkenntnissen eines Risikomanagements, eine elementare Risikokommunikation zu planen. • von Prinzipien wie Nachhaltigkeit oder soziale Verantwortung für die Koordination einer werteorientierten Unternehmensführung überzeugt und versteht es dementsprechend strategische Entscheidungen für sein Unternehmen zu prüfen und umzusetzen. • in der Lage die wichtigsten Zertifizierungen für den Lebensmittelbereich (z. B.: BRC, ISO 22000, IFS, Bio-Zertifizierungen, Label SDK) zu unterscheiden. Er ist in der Lage auf diese im Hinblick auf kunden- und marktspezifische Anforderungen zu reagieren und diese umzusetzen. • in der Lage die Anforderung der Gesetzgebungen zum geistigen Eigentumsrecht für seinen Betrieb anzuwenden. • in der Lage den Anforderungen der Gesetzgebungen zur Preisauszeichnung für seine Produkte anzuwenden. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Lerntagebuch [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.

Bewertung der Kompetenzen	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.3. Modul H: Produktionstechnologien

Modultitel	Produktionstechnologien
Modulkodierung	Modul H
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Produktionstechnologien
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Das Modul ist als Blended Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Inhalte des Moduls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verarbeitungsschritte/Produktionsprozesse 2. Prozessoptimierung 3. Lagerlogistik 4. Planung von Infrastrukturen 5. Geräte/Maschinen
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Produktionsschritte (Verarbeitungsschritte/-prozesse) für seinen Lebensmittelbereich anzuwenden und zu analysieren. Er kann diese im Hinblick auf die Kriterien der Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit beurteilen. • in der Lage die Qualität aller Rohstoffe innerhalb der Produktion des jeweiligen Lebensmittelbereiches beim Einkauf zu bewerten. Er ist außerdem in der Lage Rohstoffe im Hinblick auf ihre Eigenschaften, die auf die Produktion und die Endprodukte angepasst sind, auszuwählen. • in der Lage den Rohstoffverbrauch, auf Basis einer vorausschauenden Planung der Produktion und des Absatzes, im gesamten Produktionsprozess zu definieren und einen Minimalwert der Lagerbevorratung festzulegen. Er kann auf dieser Grundlage die Rohstoffbestellungen zeitlich begründen und mithilfe von mathematischen Formeln in Microsoft Excel oder anderen digitalen Kalkulationsprogrammen berechnen. 	

<ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die auf seine Produkte anwendbaren lebensmitteltechnologischen Prozesse zu beschreiben. Er kann die Anwendung der Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf ihre Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie Haltbarkeit begründen. • in der Lage die verschiedenen Techniken (pasteurisieren, sterilisieren, Schutzgas, Vakuum, Glaskonserven, Hygrometrie, Cook and Chill, Temperaturführung, Schockfrostern) des Haltbarkeitsprozesses den Eigenschaften des jeweiligen Produktes zuzuordnen. • in der Lage den Vertrieb seiner Produkte gemäß den gesetzlichen Richtlinien zu planen, zu organisieren und auf die spezifischen externen Begebenheiten in Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit sowie der Marktsituation und den Kundenwünschen anzupassen. • in der Lage die Effizienz und die Effektivität bestehender Produktionsprozesse sowie den Einsatz der hierfür benötigten Ressourcen kontinuierlich zu verbessern (insbesondere auch mit Hilfe von EDV- und IT-Werkzeugen). • in der Lage visualisierte Gesamtprozesse und Prozessausschnitte (Prozessvisualisierungen) zu analysieren und zu modellieren. • in der Lage eine systematische Untersuchung (Analyse) von Prozessen und die Zerlegung in seine Einzelteile auszuführen. • in der Lage ein Verständnis für den Prozess zu erlangen und Schwachstellen sowie Verbesserungspotentiale zu erkennen. • in der Lage diese Verbesserungspotentiale zu beurteilen und in den jeweiligen produktspezifischen Kostenberechnungen zu integrieren. • in der Lage seine Produktpalette zu strukturieren und zu optimieren um eine etwaige Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren. • in der Lage die Funktionen und Aufgaben der Lagerhaltung zu beschreiben, ihre Grundregeln zu vertreten und eine effiziente Lagerlogistik zu planen und gegebenenfalls zu vereinfachen. • in der Lage die Konzeption und Planung von betrieblichen Infrastrukturen, unter Berücksichtigung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, ergonomischen Aspekten und Produktionsverfahren/types, systematisch umzusetzen und zu beurteilen. • in der Lage die Effizienz und die Rentabilität der in den Betrieben bestehenden Maschinen zu optimieren und zu warten. Er ist außerdem in der Lage moderne und für die Aktivität des Unternehmens angepasste Maschinen und Werkzeuge, die die Mindeststandards in puncto Sicherheit und Hygiene erfüllen, auszuwählen. • in der Lage die Produktionsverfahren bei Konserven und Halbkonserven zu beurteilen. • in der Lage die Definition und die Grundprinzipien der Produktionsverfahren und Abläufe aus der Systemgastronomie wiederzugeben. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Lerntagebuch [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als

	Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung der Kompetenzen	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.4. Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption

Modultitel	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption
Modulkodierung	Modul M
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fächer	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“ Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Metzger“ Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Feinkoch“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 180 Stunden in einem Ausbildungsjahr
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Das Modul ist als Blended-Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Inhalte des Moduls	Folgende inhaltliche Schwerpunkte beinhaltet das Modul: 1. Waren- und Rohstoffkunde a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung
Lernergebnisse/ Kompetenzen	Der Meister erfüllt die in den jeweiligen Fächern des Moduls aufgezeigten Kompetenzen.
Mögliche Lehrformen der Modul-Fächer	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen

Mögliche Formen der Modulprüfung	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Vortrag, Referat, mündliche Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Poster-Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Handwerkspraktische Tätigkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Lerntagebuch <input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (Zeitstunden) des Moduls	Max. 180 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.4.1. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Bäcker-Konditor“

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	1. Waren- und Rohstoffkunde (Bäcker-Konditor) <ol style="list-style-type: none"> Umgang und Eigenschaften Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung (Bäcker-Konditor)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben (unter anderem Vollkornmehle), zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch zu optimieren. in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren. in der Lage den Gär- und Backvorgang zu bestimmen. in der Lage Gießformen zur proportionsgerechten Formgebung von feinen Backwaren, Schokoladen- und Süßwaren auszuzeichnen sowie Farbgebung von Torten und Schaustücken darzustellen und zu begründen. in der Lage Dekormuster unter Berücksichtigung der Rohstoffeigenschaften zu skizzieren, Ornamente zu entwerfen sowie Torten und Formstücke mit verschiedenen Garniermustern zeichnerisch darzustellen. in der Lage dekorative Schrifttypen zu unterscheiden und den Verwendungszwecken zuzuordnen sowie zeichnerisch Schaustücke darzustellen. Außerdem beherrscht er dafür digitale Basistechniken wie z.B. digitale Fotos bearbeiten, Muster ausdrucken, etc. in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • in der Lage Rezepturen für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen (z.B. vegane Ernährung), zu entwickeln, zu dokumentieren und umzusetzen. • in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhafte Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen. • in der Lage die Rezepturen jeglicher Arten von Speiseeis wiederzugeben.
Lehrformen	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/ der Prüfungen	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung der Kompetenzen	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.4.2. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Metzger“

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Metzger“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waren- und Rohstoffkunde (Metzger) <ol style="list-style-type: none"> a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung (Metzger)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben, zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. • in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch zu optimieren, z. B. Nitrate und Geschmacksverstärker. 	

<ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. • in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren, z. B. DFD und PSE. • in der Lage die Prüfverfahren zur Feststellung der Schlachttierqualität aufzuzeigen, Kontrollmöglichkeiten zu erläutern und Schlachttiere nach Handelsklassen zu beurteilen. • in der Lage Tierkörper, -hälften und -viertel im Hinblick auf Qualität, Eigenschaften, Fleischreifung und Möglichkeiten zum Verkauf und zur Verarbeitung zu beurteilen sowie Fleischteile und Zuschnitte zuzuordnen. • in der Lage Arten und Eigenschaften zu verarbeitender Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe zu unterscheiden und zu beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen zu begründen. • in der Lage Natur- und Kunstdärme nach Eigenschaften und Kaliber zu beurteilen; Verwendungszwecke zu bestimmen und zu begründen. • in der Lage die gesetzlichen Anforderungen bezüglich von Wildfleisch, Pferdefleisch und Geflügel einzuordnen und seine Qualität zu beurteilen. • in der Lage die Produktionsmethoden und Eigenschaften von Halalfleisch wiederzugeben. • in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. • in der Lage Rezepturen für Fleischgerichte und -erzeugnisse unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundlagen darzustellen und abzuwandeln. • in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhafte Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen. • in der Lage Rezepturen für Terrinen sowie Produkte ohne Schweinefleisch, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen, zu entwickeln, zu dokumentieren und umzusetzen, z. B. Fleisch- und Wurstwaren ohne Schweinefleisch (Feinkost/charcuterie), Verwendung von Inulin (Füllstoffe). 	
Mögliche Lehrformen des Faches	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/ der Prüfungen	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Portfolio [x] Protokoll [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung der Kompetenzen	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe

	zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.4.3. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Feinkoch“

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Feinkoch“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waren- und Rohstoffkunde (Feinkoch) <ol style="list-style-type: none"> a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung (Feinkoch)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben, zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. • in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienisch zu optimieren. • in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. • in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren. • in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. • in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhaftes Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen. • in der Lage die Grundprinzipien bei der Kombination von Wein und Speisen zu bestimmen. • in der Lage die gastronomischen Konzepte der Erlebnisgastronomie zu erläutern. • in der Lage nationale und internationale Küche sowie aktuelle Tendenzen einzuordnen und seine Menuvorschläge dementsprechend kohärent anzupassen. • in der Lage seine Rezepturen auf die Bedürfnisse und auf den Geschmack von älteren Menschen anzupassen. • in der Lage kohärente und themenbezogene Menüs zusammenzustellen (Fusion/Etho/Letzebuerg/Terr-Mer/Asiatisch, etc.). 	
Mögliche Lehrformen des Faches	Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/ der Prüfungen	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Vortrag, Referat, mündliche Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Poster-Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Handwerkspraktische Tätigkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit

Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung der Kompetenzen	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.5. Modul I: Fachpraxis „Bäcker-Konditor“

Modultitel	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Modulkodierung	Modul I „Bäcker-Konditor“
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	Max. 80 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Praktische Vorbereitungskurse
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> • in der Lage Feinbrot, Brot, Brötchen, Feingebäck (Lebkuchen oder Spekulatius), Sauerteig, Schaustücke, Hefengebäck, insbesondere Plundergebäck, sowie von Blätterteiggebäck, Dauerbackwaren für Festlichkeiten, Tee- oder einer Käsegebäckmischung, Flechtgebäck und Fettgebäck, Gebäck aus Massen herzustellen. • in der Lage jegliche Art von Speiseeis herzustellen. • in der Lage Lebensmittel bzw. Bäckerei/Konditoreiprodukte auf Basis von Schokolade, Zucker, Fruchtmasse, Marzipan und von ähnlichen Zutaten herzustellen. • in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z.B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. • in der Lage Füllungen herzustellen sowie Früchte haltbar zu machen und zu verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen. • in der Lage Pralinen mit verschiedenen Füllungen zu entwerfen, herzustellen, zu garnieren und zu dekorieren. • in der Lage Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker zu planen, herzustellen, zu gestalten und zu dekorieren. • in der Lage pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Fours und gefüllte Pasteten, zu planen, herzustellen und zu garnieren. 	

<ul style="list-style-type: none"> in der Lage Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte zu planen, herzustellen, zu arrangieren und zu dekorieren. in der Lage Snacks (belegte Brötchen, Salate, Wraps, Pizza, etc.) nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte zu planen, herzustellen, zu arrangieren und zu dekorieren. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Arbeit [x] Meisterarbeit [x] Meistermappe [x] Arbeitsproben [x] Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 80 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.6. Modul I: Fachpraxis „Metzger“

Modultitel	Fachpraxis „Metzger“
Modulkodierung	Modul I „Metzger“
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Metzger“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	Max. 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Praktische Vorbereitungskurse
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z.B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. in der Lage Schlachttiere nach Ernährungs- und Gesundheitszustand zu beurteilen und auszuwählen. in der Lage den Schlachttierkörper für die spätere Verwendung oder für den Einzel- und Großhandel zu verarbeiten. in der Lage Fleisch, Fleischprodukte, Wurstwaren und Aufschnitt sowie pasteurisierte Produkte auf Basis von Fleisch herzustellen, zu verarbeiten und zu verkaufen. in der Lage warme und kalte Büfets auf Basis von Fleisch sowie Fleischprodukte und -salate nach Kundenwünschen zu planen, herzustellen und an- und auszuliefern. 	

<ul style="list-style-type: none"> in der Lage die Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleishteilstücke nach Handelsklassen zu beurteilen, zur Verarbeitung und für den Verkauf zu zerlegen, auszubeinen sowie Fleishteile herzurichten und Zuschnitte zu sortieren. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Arbeit [x] Meisterarbeit [x] Meistermappe [x] Arbeitsproben [x] Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

4.7. Modul I: Fachpraxis „Feinkoch“

Modultitel	Fachpraxis „Feinkoch“
Modulkodierung	Modul I „Feinkoch“
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Feinkoch“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	Max. 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Praktische Vorbereitungskurse
Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> in der Lage frische, gefrorene und vakuumverpackte die Kochkunst betreffende Gerichte herzustellen, anzurichten und zum Direktverkauf an den Kunden oder an Fachhändler zu vertreiben. in der Lage Gerichte für ein Catering (Diners, kalte und warme Buffets, Cocktails, Banketts, Empfänge usw.) zu produzieren, anzurichten, zu liefern und zu beaufsichtigen, sowie die dazugehörigen Getränke auszuwählen, anzubieten und zu servieren. in der Lage Suppen, kleine Vorspeisen, Eierspeisen, Fleisch-, Geflügel-, Wild-, Fisch-, Weichtier-, Schalentier- und Krustentiergerichte, Gemüsebeilagen, Teigwaren und Süßspeisen zuzubereiten. in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z. B. Präsentation der Produkte) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. in der Lage den Ablauf eines traditionellen Service zu koordinieren. 	

Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> • Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Arbeit [x] Meisterarbeit [x] Meistermappe [x] Arbeitsproben [x] Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenz- oder Onlineveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.handsup.lu zu entnehmen.)

5. Organisation der Examen der Meisterprüfung

5.1. Programm der fachtheoretischen Examen

1. Die Kompetenzen sind nach dem Lehrplan in den vier Prüfungsmodulen F, G, H und M nachzuweisen.
2. Die Prüfungen im fachtheoretischen Teil sind auf Grundlage der Modulbeschreibungen durchzuführen.
3. Die Prüfung im fachtheoretischen Teil soll nicht länger als drei Tage pro Modul dauern und es soll nicht länger als acht Stunden am Tag geprüft werden.
4. Mindestvoraussetzung für das Bestehen des fachtheoretischen Teils sind ausreichende bzw. nachgewiesene Kompetenzen in allen Prüfungsmodulen.

5.2. Programm der fachpraktischen Examen

1. Die genauen Daten und der Ort, an dem das Examen stattfindet, werden vom Vorsitzenden der Examenskommission in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Chambre des Métiers und dem Kommissar festgelegt.
2. Das fachpraktische Examen besteht aus einem Kundenauftrag je nach Fachrichtung (Meisterarbeit, Meistermappe und Arbeitsproben). Es stellt zugleich die Modulprüfung des Moduls I dar.
 - a) Die detaillierten Prüfungskriterien der Meistermappe und der Meisterarbeit sowie die konkrete Aufgabenstellung werden von der Examenskommission in Zusammenarbeit mit dem Kommissar festgelegt.
3. Arbeitsproben
 - b) Die Arbeitsprobe ist unter Aufsicht anzufertigen.
 - c) Die Arbeitsproben sollten nicht länger als fünf Arbeitstage (40 Std.) dauern.
 - d) Als Arbeitsproben im fachpraktischen Examen können Aufgaben durchzuführen sein, die sich aus den Lernergebnis- und Kompetenzbeschreibungen der jeweiligen Module ergeben.

4. Mindestvoraussetzung für das Bestehen sind ausreichende bzw. nachgewiesene Kompetenzen im fachpraktischen Examen.
5. Der Kandidat erhält die erforderlichen Informationen hinsichtlich der von ihm mitzubringenden Geräte und sonstigen Materialien.
6. Je nach Aktivitätsbereich hat der Kandidat die erforderlichen Werkzeuge und Werkstoffe/Lebensmittel in ordnungs- und vorschriftsgemäßem Zustand vorzuzeigen; die zu verwendenden Vorgehensweisen, Mischungen o. ä. sind selbst herzustellen; die mit den Arbeiten verbundenen Rezepturen, Kosten-/Preisberechnungen, die Angaben über Anteile der verwendeten Gewürze und Zusatzstoffe sowie die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen sind vorzulegen und bei der Bewertung zu berücksichtigen;
7. Die Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sind einzuhalten. Die einschlägigen Normen wie auch Vorschriften sind zu beachten. Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann der Kandidat von der Examenkommission aus dem Prüfungsverfahren ausgeschlossen werden.
8. Auf der Grundlage der Prüfungsleistungen in den Arbeitsproben kann ein Fachgespräch geführt werden. Dabei soll der Meisterkandidat zeigen, dass er die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen kann, die den Arbeitsproben zugrunde liegen, dass er den Ablauf der Arbeitsproben begründen und mit den Arbeitsproben verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösung darstellen kann und dabei in der Lage ist, neue Entwicklungen zu berücksichtigen.

5.2.1. Verbesserungsrichtlinien und Punktebewertungssystem

Neben den in den Modulen aufgeführten Kompetenzbeschreibungen, richten sich Verbesserung und Bewertung im Hinblick auf den jeweiligen Aktivitätsbereich an folgende Kriterien:

- Planung, Aufbau, Logik, Wirtschaftlichkeit
- Aussehen und Geschmack
- Gewicht und Regelmäßigkeit
- Kleidung, Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Exaktheit
- Arbeitsaufteilung, Arbeitsabschnitt und Zeit
- Arbeitsmethode, Vorbereitungsarbeiten, Mise en place
- Geschicklichkeit und Selbstkontrolle
- Präsentation, Beschreibung, Form- und Farbgestaltung
- Rezepturen, Ablaufbeschreibung und Materialliste.

6. Digitale Lernorte und Veranstaltungsort der Kurse

Die Durchführung der Präsenzveranstaltungen der Module des Meisterbriefes werden entweder im Centre de Formation der Chambre des Métiers, in den Gymnasien oder in den Zentren für berufliche Weiterbildung (CNFPC) organisiert mit der Möglichkeit Betriebsbesichtigungen zu integrieren.

Die elektronischen Online-Inhalte und Lernangebote werden auf einer digitalen, webbasierten Lernplattform bereitgestellt. Für den Zugang zu dieser Lernplattform ist ein Internetzugang sowie ein PC/Laptop erforderlich. Es wird vorausgesetzt, dass die Kandidaten die notwendigen technischen Geräte und den Zugang zum Internet besitzen bzw. eigenständig organisieren. Die zur

Nutzung notwendigen und individuellen Zugangsdaten werden jedem eingeschriebenen Meisterkandidaten/in im Vorfeld zur Verfügung gestellt. Zur Nutzung der Lernplattform muss jeder Kandidat die vorgegebenen Datenschutz- und Sicherheitsrichtlinien einwilligen.

7. Gesetzliche Grundlagen die mit dem Meisterbrief im Bereich des Handwerks verbunden sind

Die Ausbildung zum Meister und zum Erhalt des Meisterbriefes beruht auf dem Gesetz vom 29. Juni 2010, welches das Gesetz vom 11. Juli 1996 über die Organisation der Vorbereitungskurse zum Meisterbrief und der Konditionen zum Erhalt des Titels "Meisterbrief" ändert.

- Loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat.

Art. 1.

(..)

Die Details der Programme, die Häufigkeit der Kurse, ihre Dauer, sowie der Veranstaltungsort der Kurse werden durch eine ministerielle Verordnung bestimmt.

(..)

Art. 6.

(...)

Das detaillierte Programm der Meisterprüfung für die einzelnen Berufe und der allgemeine Organisationsplan, welcher die bei der Überprüfung und Kontrolle zu beachtenden Verfahrensaufgaben beinhaltet, werden durch ministerielle Verordnung festgelegt

(...)

- Règlement grand-ducal du 13 juillet 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat
- Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Texte coordonné de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal du 24 avril 2017 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat