



**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

„Lebensmittelhandwerker“

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	4
1. Allgemeines Qualifikationsprofil	5
1.1. Allgemeines	5
1.2. Kompetenzprofil des Lebensmittelhandwerkers	7
1.3. Empfohlene Kenntnisse und Voraussetzungen	9
2. Übersicht über den Ausbildungsverlauf.....	10
2.1. Empfohlener Ausbildungsverlauf	10
2.2. Pädagogisches Konzept	12
3. Beschreibung der Module: detaillierter Lehrplan mit den Lernzielen	13
3.1. Module der Unternehmensführung und Angewandten Pädagogik	13
3.2. Module der Fachtheorie und Fachpraxis.....	13
3.2.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre	14
3.2.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe	27
3.2.3. Modul H: Produktionstechnologien	40
3.2.4. Modul M: Fachkompetenzen und Speisenkonzeption	48
3.2.5. Modul I: Fachpraxis „Bäcker-Konditor“	57
3.2.6. Modul I: Fachpraxis „Metzger“	61
3.2.7. Modul I: Fachpraxis „Feinkoch“	64
4. Organisation der Examen der Meisterprüfung.....	67
4.1. Programm der fachtheoretischen Examen	67
4.2. Programm des fachpraktischen Examens	67
5. Veranstaltungsorte der Kurse und erforderliche Ausstattung.....	69

Allgemeine Anmerkung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im vorliegenden Dokument durchgehend das generische Maskulinum verwendet, das sich immer auf alle Geschlechter gleichermaßen bezieht.

Einleitung

Dank ihrer umfassenden Kompetenzen in der Speisenkonzeption und in den Produktionstechniken eines Lebensmittelbetriebs erfüllen Meister im Lebensmittelhandwerk die Erwartungen der Kunden in Bezug auf die Herstellung und den Vertrieb von Lebensmitteln. Sie wenden die Grundlagen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung an und stützen sich auf fundierte Kenntnisse der Lebensmittelsicherheit. Kreativität und Effizienz bei einer Arbeit, die neue Herausforderungen mit sich bringt, machen die heutigen Meister im Lebensmittelhandwerk aus.

Der vorliegende Rahmenlehrplan ist Teil eines umfassenden Prozesses zur Reform der Meisterbriefe, der von Minister Claude Meisch unterstützt wird und 2015 begann. Kurse für diesen ersten „reformierten“ Meisterbrief werden seit dem Ausbildungsjahr 2017/2018 angeboten und wurden in der Zwischenzeit mit qualitätsbezogenen Überlegungen angereichert, welche aus dem Bestreben der Chambre des Métiers resultieren, einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess zu etablieren.

Der Meisterbrief im Lebensmittelhandwerk wird sehr geschätzt und genießt ein hohes Ansehen. Die Kombination der fachübergreifenden Tätigkeiten in den Bereichen Bäcker-Konditor, Metzger und Feinkoch, gepaart mit Kompetenzen in der Unternehmensführung ist ein Kernaspekt, um die Führungskräfte von morgen zu unterstützen und den Meisterbrief attraktiv zu machen. Die Ausbildung und die Prüfungen, die zum Erwerb des Meisterbriefs „Lebensmittelhandwerker“ führen, sind entsprechend den neuen Marktanforderungen aufgebaut.

1. Allgemeines Qualifikationsprofil

1.1. Allgemeines

Der Titel Handwerksmeister eröffnet den Weg in die Selbstständigkeit und verleiht das Recht auszubilden. Ein Meister ist in der Lage,

- verantwortungsvoll Gruppen oder Organisationen zu leiten und in Expertenteams zu arbeiten;
- die fachliche Entwicklung anderer anzuleiten;
- vorausschauend mit Problemen im Team umzugehen;
- gegenüber Fachleuten komplexe fachliche Probleme und entsprechende Lösungen fundiert zu erläutern und mit ihnen zusammen das weitere Vorgehen zu gestalten;
- Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse zu definieren, zu reflektieren und zu bewerten;
- nachhaltige Lern- und Arbeitsprozesse eigenverantwortlich zu gestalten.

Meister im Lebensmittelhandwerk üben ihre Aktivitäten in kleinen und mittleren Unternehmen aus. Der Meister im Bereich des Lebensmittelhandwerks weist starke organisatorische Fähigkeiten auf und verfügt über die notwendigen Qualifikationen, um seine handwerkliche Berufstätigkeit mit einem hohen Maß an Fachwissen in den technischen Handhabungen auszuüben (ausgeprägtes Verständnis von fachspezifischen Theorien, praktischen Anwendungen und Methoden in ihren Tätigkeitsbereichen). Er sorgt für die Sicherheit und den Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und streben nach Exzellenz bei der Qualität der Dienstleistungen für die Kunden. Er ist zudem ein bevorzugter, wichtiger Ansprechpartner der Lieferanten.

Meister im Lebensmittelhandwerk verfügen des Weiteren über die Kompetenzen einen Handwerksbetrieb zu leiten, was es ihnen ermöglicht, eine Führungsposition zu übernehmen oder einen oder mehrere Betriebe zu gründen und dann den dauerhaften Fortbestand ihres Unternehmens zu sichern. Die Ausbildung, die zum Erwerb des Meisterbriefs „Lebensmittelhandwerker“ führt, qualifiziert für die Ausübung eines handwerklichen Berufs und bietet vor allem die Möglichkeit, Kompetenzen zu entwickeln, die für die Führung eines Unternehmens und des Personals erforderlich sind.

Der Meisterbrief im Lebensmittelhandwerk beinhaltet für alle Fachrichtungen, Kurse der Unternehmensführung sowie fachtheoretische und fachpraktische Kurse, die in einzelnen Modulen zusammengefasst sind. Neben den abschließenden Prüfungsleistungen in diesen theoretischen Modulen, ist zusätzlich eine praktische Prüfung zu absolvieren.

Die Meisterbriefkandidaten können für diese praktische Prüfung eine individuelle Wahl hinsichtlich der handwerklichen Fachrichtung treffen. Mindestens eine Fachrichtung muss belegt werden – folgende praktische Prüfungen sind möglich:

- Bäcker-Konditor oder
- Metzger oder
- Feinkoch.

Dementsprechend wird die Spezialisierung auf dem Diplom respektive dem Meisterbrief „Lebensmittelhandwerker“ eingetragen.

Bäcker-Konditor

Bei dieser Spezialisierung liegt der Schwerpunkt auf der Herstellung, Dekoration und Präsentation von Backwaren, Konditorei- und Schokoladenprodukten, Speiseeis und Confiserie Erzeugnissen. Dabei liegt der Fokus auf der Auswahl hochwertiger Rohstoffe, der Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit sowie der Organisation und Empfehlung von Herstellungstechniken, die an saisonale und regionale Besonderheiten angepasst sind. Dies erfolgt im Rahmen einer Prozessoptimierung, die darauf abzielt, Produkte und Dienstleistungen zu schaffen, die den Erwartungen der Kunden entsprechen.

Metzger

Bei dieser Spezialisierung liegt der Schwerpunkt auf der Produktion und Präsentation im Metzgerhandwerk. Es geht darum, hochwertige Fleischteile und -zuschnitte zu verarbeiten und auszuwählen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und Herstellungstechniken zu organisieren und zu empfehlen, die den saisonalen und regionalen Besonderheiten angepasst sind. Dies erfolgt im Rahmen einer Prozessoptimierung, die darauf abzielt, Produkte und Dienstleistungen zu schaffen, die den Erwartungen der Kunden entsprechen.

Feinkoch

Bei dieser Spezialisierung liegt der Schwerpunkt auf der Entwicklung, Herstellung und Präsentation von Speisen und Gerichten. Es geht darum, den Vertrieb im Direktverkauf oder bei Fachhändlern zu organisieren, Gerichte für ein Catering zu liefern und den gesamten Service zu beaufsichtigen und dabei die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Dies impliziert die Empfehlung von Rezepten im Sinne einer Prozessoptimierung, welche den Kundenerwartungen gerecht wird.

1.2. Kompetenzprofil des Lebensmittelhandwerkers

Meister im Lebensmittelhandwerk verfügen über ein umfassendes Verständnis der fachtheoretischen Grundlagen und spezifischen Verfahren in ihrem Handwerk sowie über spezifische Kenntnisse, die für das Führen eines Betriebes erforderlich sind. Sie sind in der Lage, Fachkompetenzen zu erwerben und zu nutzen und Selbstständigkeit, Innovationskraft, Eigenverantwortlichkeit und „Entrepreneurship“ (Unternehmergeist) unter Beweis zu stellen. Sie haben einen umfassenden und fachübergreifenden Überblick über die verschiedenen Aspekte der Unternehmensplanung und -führung.

Im Hinblick auf den luxemburgischen Qualifikationsrahmen (LQR)¹ zeichnet sich das Qualifikationsprofil für den Meisterbrief „Lebensmittelhandwerker“ durch die nachstehenden Besonderheiten aus. Ergänzt wurde das Profil durch das Analysetool Zortify² und einen Text von Omrane, Fayolle und Zeribi-Benslimane (2011)³ zu den unternehmerischen Kompetenzen.

Kenntnisse:

- Fortgeschrittene deklarative Kenntnisse im Aktivitätsbereich: Sachverhalte und Ergebnisse beschreiben können;
- Fortgeschrittene prozedurale Kenntnisse in ihrem Aktivitätsbereich: die einzelnen Tätigkeiten und Prozesse kennen und wissen, wie etwas umzusetzen ist;
- Methodologische Kenntnisse: in ihrem Aktivitätsbereich auftretende Probleme zielgerichtet angehen.

Die Meister sind in der Lage, diese Kenntnisse kritisch zu analysieren, auszulegen und zu bewerten und den Kontext ihres Aktivitätsbereichs zu verstehen.

¹ Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (2014). *Rapport de référencement du cadre luxembourgeois des qualifications vers le cadre européen des certifications pour la formation tout au long de la vie et le cadre de qualification dans l'espace européen de l'Enseignement Supérieur*. MESR/MENJE. <https://men.public.lu/dam-assets/catalogue-publications/formation-des-adultes/informations-generales/rapport-de-referencement.pdf>

² Ideen aus Zortify - Artificial Intelligence for Human Decision Making: <https://zortify.com>

³ Omrane A., Fayolle A., Zeribi-Benslimane O. (2011). Les compétences entrepreneuriales et le processus entrepreneurial : une approche dynamique. La Revue des sciences de Gestion, 5 (n°251), Seiten 91 bis 100.

Fertigkeiten:

- Vertieftes Anwendungswissen in ihrem Aktivitätsbereich besitzen;
- Komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in diesem Bereich lösen können;
- Vertieftes Anwendungswissen besitzen, das verschiedene Aspekte der Unternehmensgründung und Unternehmensführung umfasst;
- Komplexe Arbeitsprojekte leiten;
- In der Lage sein, innovativ und unternehmerisch zu handeln, Herausforderungen und Aufgaben anzugehen sowie Veränderungen zu initiieren und zu gestalten;
- Priorisieren können;
- Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen in ihrem Berufsfeld unter Berücksichtigung der Zielgruppe kommunizieren und verständlich darstellen;
- Neue Lösungen erarbeiten und sie gegebenenfalls im Hinblick auf Maßstäbe und neue Anforderungen bewerten.

Einstellungen:

- Daten sammeln und auslegen, um Stellungnahmen und begründete Urteile zu beruflichen, sozialen und ethischen Fragen/Problemen abzugeben;
- Strategien zum Erwerb neuer Kompetenzen entwickeln, die eine Beherrschung komplexer Prozesse und Situationen ermöglichen;
- Ausdauer und Beharrlichkeit bei Widerständen zeigen;
- Die Leistungsentwicklung und die berufliche Entwicklung von Mitarbeitern und Teams anleiten;
- In Kongruenz mit der Unternehmenskultur handeln (Werte, Unternehmenskodex und interne Prozeduren);
- Delegieren können;
- Konflikten vorbeugen und Konflikte lösen;
- Sich an die Erwartungen der Zielgruppe anpassen;
- Hohes Maß an Eigenverantwortlichkeit, Selbstständigkeit und Kreativität haben;
- Verantwortungsbewusst, gewissenhaft, systematisch und überlegt sein;
- Selbstbeherrschung und Selbstvertrauen zeigen sowie effizient und effektiv sein.

1.3. Empfohlene Kenntnisse und Voraussetzungen

Kandidaten, die den Meisterbrief erwerben, verfügen je nach ihrer Ausbildung und ihrer Berufserfahrung über verschiedenste Kompetenzen (Vielfalt und Niveau der Kompetenzen).

Um den pädagogischen Fortschritt in der Meisterausbildung im Lebensmittelhandwerk zu ermöglichen und die bestehenden Niveauunterschiede auszugleichen, wird den Kandidaten empfohlen sicherzustellen, ob sie über die entsprechenden Kenntnisse und Grundvoraussetzungen verfügen.

Zusätzlich zu den Zulassungsbedingungen der Meisterausbildung, wird den Kandidaten empfohlen, über folgende Kompetenzen zu verfügen:

- Fähigkeit, Verantwortung zu übernehmen und selbstständig zu handeln;
- Sinn für Sauberkeit und Hygiene;
- Lebensmittel- und Hygienevorschriften kennen;
- Komplexe Rezepte ausführen;
- Techniken aus dem Tätigkeitsbereich des Lebensmittelhandwerkers anwenden.

Zusätzliche freiwillige Schulungen werden von der Chambre des Métiers und ihren Partnern angeboten, um die erforderlichen Kompetenzen zu erwerben

2. Übersicht über den Ausbildungsverlauf

2.1. Empfohlener Ausbildungsverlauf

Die Qualifikation zum Meisterbrief umfasst zum einen die berufsspezifische Fachtheorie und Fachpraxis [Module F, G, H, M und I] und zum anderen die fachübergreifenden Module, die für alle Meisterbriefe verpflichtend sind [Module A, B, C, D und E]. Für die fachübergreifenden Module A, B, C, D und E besteht ein zusätzlicher Rahmenlehrplan, der über die näheren Inhalte zu diesem Teil der Meisterausbildung Aufschluss gibt.

Die näheren Informationen zu dieser Meisterausbildung sowie zu den Lehrmodulen können auf der Website der Chambre des Métiers eingesehen werden.

Alle Kandidaten müssen die Kurse in den Modulen F, G, H und M (d. h. alle Module der Fachtheorie) bestehen, bevor sie die praktische Prüfung ablegen können.

Im Modul I müssen die Kandidaten eine Spezialisierung für die praktischen Kurse und ihre fachpraktische Prüfung wählen, Bäcker-Konditor, Metzger oder Feinkoch. Diese Wahl erfolgt bei der Anmeldung für das letzte Ausbildungsjahr. Auf dem Diplom wird dann als Zusatz die gewählte Spezialisierung vermerkt.

Die nachstehende Tabelle veranschaulicht den idealen und empfohlenen Ausbildungsverlauf für den Meisterbrief „Lebensmittelhandwerker“.

	Fachtheorie und Fachpraxis	Unternehmensführung & Pädagogik
1. Jahr	Modul F (max. 78 Std.) <u>Fach:</u> Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre <u>Themen:</u> HACCP, Mikrobiologie, Rückverfolgbarkeit, Allergene/ Unverträglichkeiten und Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe, Mindesthaltbarkeitsdatum, Risikomanagement, Berechnung von Nährwerten, Einführung in die Ernährungslehre, Nährstoffschonende Zubereitung	Modul A (40 Std.) Recht <u>Fächer:</u> Arbeits- und Sozialrecht Unternehmensrecht
2. Jahr	Modul G (max. 60 Std.) <u>Fach:</u> Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe <u>Themen:</u> Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz, Fachrechnen, Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen, Professionelle Verhandlungen, Einführung in die Möglichkeiten des E-Business, Management von Catering Events, Risikokommunikation, Ethik und soziale Verantwortung von Unternehmen, Zertifizierungsmaßnahmen, Geistiges Eigentumsrecht, Preisauszeichnung	Modul B (80 Std.) Rechnungswesen <u>Fächer:</u> Buchführungsmechanismen und Finanzanalyse Lohnabrechnung Preisberechnung
	Modul H (max. 45 Std.) <u>Fach:</u> Produktionstechnologien <u>Themen:</u> Verarbeitungsschritte und Produktionsprozesse Prozessoptimierung Lagerlogistik Planung der Infrastrukturen und Ausstattung	Modul C (80 Std.) Betriebswirtschaft <u>Fächer:</u> Kommunikation Personalführung Betriebsorganisation
	Modul M (max. 200 Std.) Fachkompetenzen und Speisenkonzeption <u>Fächer:</u> Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“ Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Metzger“ Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Feinkoch“	Modul E (40 Std.) <u>Fach:</u> Angewandte Pädagogik
3. Jahr	Modul I (max. 144 Std.) <u>Spezialisierung</u> Bäcker-Konditor oder Modul I (max. 124 Std.) <u>Spezialisierung</u> Metzger oder Modul I (max. 149 Std.) <u>Spezialisierung</u> Feinkoch	Modul D (24 St.) <u>Fach:</u> Unternehmensgründung

2.2. Pädagogisches Konzept

Die Module und Fächer, die im Rahmen der Meisterprüfung unterrichtet werden, sind Lehr- und Lerneinheiten, die thematisch nach einer pädagogischen Logik zeitlich gegliedert sind. Diese Module sind mit definierten Lernzielen zur Vermittlung spezifischer Kompetenzen verknüpft. Die Module können sich aus verschiedenen Fächern und/oder Themenbereichen zusammensetzen, um den Kandidaten ein breites Spektrum an Kompetenzen zu vermitteln.

Die Module orientieren sich an verschiedenen Lehr- und Lernformen, wie z. B.:

- Theoretische Kurse und Vorträge
- Fallstudien
- Demonstrationen anhand von praktischen Beispielen und Videos
- Einzelarbeit oder Arbeit in Lerngruppen
- Konkrete berufsbezogene Aktivitäten
- Zu vervollständigende oder zu verfassende Dokumente
- Praktische Übungen
- Berechnungen
- Simulationen oder Rollenspiele
- Betriebsbesichtigungen
- Blended Learning

Die Module werden mit einer Prüfung abgeschlossen, die die Lerninhalte und -ziele hinterfragt.

Nachhaltiges Lernen, bei dem umfangreiches Wissen und vielfältige Kompetenzen vermittelt werden, ist nur möglich, wenn die Meisterbriefkandidaten die Verantwortung für ihren Lernprozess selbst übernehmen und sich in diesen aktiv und eigenständig einbringen können. Zu diesem Zweck bieten die Kursleiter geeignete Lehr- und Lern-Arrangements an, die

- ihren Ausgangspunkt in authentischen Situationen haben und somit auf echtes Interesse bei den Meisterbriefkandidaten treffen;
- auf eine eigenständige Arbeitsweise und die handwerklichen Tätigkeiten ausgerichtet sind;
- in einen sozialen Lernkontext (Teamarbeit, Begleitung und Beratung) integriert sind.

Seit der Umsetzung des globalen Reform- und Revisionsprozesses der Meisterbriefe setzt die Chambre des Métiers auf Blended Learning (abwechselnd E-Learning und Präsenzunterricht) sowie auf das projektbasierte Lernen⁴.

Beim projektbasierten Lernen wird anhand von aktuellen, praxisnahen Aufgabenstellungen und im Hinblick auf die spätere Berufspraxis gelehrt und gelernt. Die Meisterbriefkandidaten erhalten u.a. Aufgaben, die sie als Team bearbeiten können: ein fachliches Problem, für das sie selbst einen Lösungsweg entwickeln und das sie mit Beratung, aber weitgehend eigenverantwortlich, bearbeiten. Dabei entwickeln sie berufsrelevante Handlungskompetenzen, wenn sowohl der Prozess als auch das Ergebnis durch Reflexion und Feedback begleitet werden.

⁴ Siehe ebenfalls: Götzen, Susanne: Projektbasiertes Lernen. (2013) Zentrum für Lehrentwicklung : https://www.th-koeln.de/mam/downloads/deutsch/hochschule/profil/lehre/steckbrief_projektbasiertes_lernen.pdf (aufgerufen am 30.11.2020).

3. Beschreibung der Module: detaillierter Lehrplan mit den Lernzielen

Nachstehend finden Sie ausführliche Informationen zu den Modulen sowie zu ihren Lehrplänen, Inhalten und Zielen.

3.1. Module der Unternehmensführung und Angewandten Pädagogik

Diese Module und die entsprechenden Kurse sind unabhängig vom Tätigkeitsbereich Bestandteil aller Meisterausbildungen. Sie umfassen die folgenden Fächer und stehen in einem separaten Rahmenlehrplan zur Verfügung:

- Modul A: Recht
 - ♦ Arbeits- und Sozialrecht
 - ♦ Unternehmensrecht
- Modul B: Rechnungswesen
 - ♦ Buchhaltungsmechanismen & Finanzanalyse
 - ♦ Lohnabrechnung
 - ♦ Preisberechnung
- Modul C: Betriebswirtschaft
 - ♦ Kommunikation
 - ♦ Personalführung
 - ♦ Betriebsorganisation
- Modul D: Unternehmensgründung
- Modul E: Angewandte Pädagogik

3.2. Module der Fachtheorie und Fachpraxis

Die Module umfassen die folgenden Fächer:

- Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
- Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
- Modul H: Produktionstechnologien
- Modul M: Fachkompetenzen und Speisenkonzeption
 - ♦ Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“
 - ♦ Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Metzger“
 - ♦ Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Feinkoch“
- Modul I: Fachpraxis
 - ♦ Spezialisierung „Bäcker/Konditor“ oder
 - ♦ Spezialisierung „Metzger“ oder
 - ♦ Spezialisierung „Feinkoch“

3.2.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre

Modultitel	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
Modulkodierung	Modul F
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 78 Unterrichtsstunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Einstiegsphase
Empfehlungen zur <u>Aufteilung der Stunden</u> des Moduls:	Thema F1: HACCP – 15 Stunden Thema F2: Mikrobiologie – 18 Stunden Thema F3: Rückverfolgbarkeit – 6 Stunden Thema F4: Allergien, Unverträglichkeiten und Lebensmittelkennzeichnung – 9 Stunden Thema F5: Zusatzstoffe – 6 Stunden Thema F6: Mindesthaltbarkeitsdatum – 3 Stunden Thema F7: Risikomanagement – 9 Stunden Thema F8: Berechnung von Nährwerten – 3 Stunden Thema F9: Einführung in die Ernährungslehre – 6 Stunden Thema F10: Nährstoffschonende Zubereitung – 3 Stunden

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.
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 78 Stunden Präsenzunterricht, sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen, die Prüfungsvorbereitung und die Prüfung selbst.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „HACCP“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, das HACCP-Konzept für seine verschiedenen Produkte umzusetzen, um die Risiken im Zusammenhang mit der Lebensmittelsicherheit zu beherrschen. 12/60 Punkte	• Alle Etappen eines Selbstkontrollsystems nach den HACCP-Prinzipien kennen • Die europäischen Verordnungen sowie die luxemburgische Gesetzgebung im Bereich der Lebensmittelsicherheit kennen	• Die Einhaltung der gesetzlichen Anforderungen innerhalb seiner Praxis bewerten und ggf. in seinem Betrieb die notwendigen Änderungen oder Anpassungen (insbesondere im Hinblick auf die folgenden Verordnungen: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011 und ihre möglichen Aktualisierungen und Weiterentwicklungen) planen und anwenden • Alle Etappen des HACCP-Konzeptes produktspezifisch aufstellen und die Leitlinien zur guten Hygienepraxis anwenden • Die Ergebnisse einer Inspektion im Rahmen der Selbstkontrolle oder einer amtlichen Kontrolle zur Überprüfung der Umsetzung der guten Hygienepraxis und des Selbstkontrollsystems nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts bewerten • Auf der Grundlage dieser Ergebnisse Schlussfolgerungen ableiten • Präzise Maßnahmen zur Verbesserung des Selbstkontrollsystems gemäß der HACCP Grundsätze umsetzen	• Ein Selbstkontrollsystem nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts unter Beachtung der geltenden europäischen und luxemburgischen Vorschriften erläutern und einrichten <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Beschreibung eines Prozesses • Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Mikrobiologie“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Risiken, die mit dem Verzehr von Lebensmitteln verbunden sind, sorgfältig einzuschätzen. 12/60 Punkte	- Die Grundlagen der Mikrobiologie in Bezug auf Lebensmittelsicherheit sowie Wachstums- und Kontaminationsfaktoren kennen - Die Prinzipien der Kontrolle von Mikroorganismen kennen	- Die berufsbezogenen Konsequenzen für Produkte, wie z.B. Krankheiten, die von Lebensmitteln hervorgerufen werden oder Lebensmittelvergiftungen, einordnen und proaktiv handeln - Die Ergebnisse einer mikrobiologischen Analyse, die von Laboren durchgeführt wurde, interpretieren - Die mikrobiologischen Risiken in der täglichen Arbeit entsprechend der Produktion analysieren	- Die Grundlagen der Mikrobiologie erklären - Ergebnisse einer mikrobiologischen Analyse interpretieren - Risiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln analysieren - Spezifische mikrobiologische Risiken den produzierten Nahrungsmitteln zuweisen (Aufzählung nicht abschließend)

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
- Schriftliche Prüfung - Mündliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien - Mündliche Argumentation

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Rückverfolgbarkeit“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die aufwärts und abwärts gerichtete sowie interne Rückverfolgbarkeit von Rohstoffen und Produkten effizient zu organisieren. <i>6/60 Punkte</i>	- Die Rechtsvorschriften zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln kennen - Die verschiedenen aktuellen Softwareprogramme für Verwaltungs- und Verfahrensmanagement kennen	- Die Rückverfolgbarkeit von Produkten im Unternehmen organisieren und bewerten - Die für das Unternehmen am besten geeignete Software zur Verwaltung und Verfahren auswählen	- Die Rückverfolgbarkeit anhand einer Fallstudie definieren - Ein Lebensmitteletikett interpretieren - Eine geeignete Software zur Rückverfolgbarkeit suchen und präsentieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
- Schriftliche Prüfung - Mündliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Beschreibung eines Prozesses - Präsentation einer Software zur Rückverfolgbarkeit - Fallanalysen

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Allergien, Unverträglichkeiten und Lebensmittelkennzeichnung“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Lebensmitteletiketten zu verfassen, um die Kunden über Allergene in den Produkten zu informieren. <i>8/60 Punkte</i>	- Die geltenden Rechtsvorschriften im Zusammenhang mit der Lebensmittelkennzeichnung kennen - Die wichtigsten Nahrungsmittelallergene benennen - Die damit verbundenen Risiken und Auswirkungen von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten kennen	- Etiketten für Produkte erstellen und kontrollieren - Den Kunden über die Allergene in den Produkten aufklären - Einfache Informationstabellen und -medien, die auf KMU-Lebensmittelbetriebe angepasst sind, berücksichtigen	- Die wichtigsten Nahrungsmittelallergene wiedergeben - Die wichtigsten Standards für die Lebensmittelkennzeichnung darlegen - Die Gestaltung von Lebensmitteletiketten im Hinblick auf die Vermeidung von Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten ausarbeiten und/oder überprüfen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Zusatzstoffe“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Produktion an die Gesetzgebung über Zusatzstoffe anzupassen, durch Anwendung der geltenden Vorschriften. <i>3/60 Punkte</i>	Die Zusatzstoffe in der Lebensmittelbranche sowie die entsprechenden Gesetze kennen	Die Einhaltung der Gesetzgebung über Zusatzstoffe für die Produkte anwenden und überprüfen	- Zusatzstoffe benennen - Die Gesetze in einer Fallstudie erklären und einhalten <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Mindesthaltbarkeitsdatum“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu bestimmen. <i>3/60 Punkte</i>	Die wichtigsten Regeln für die Haltbarmachung von Lebensmitteln sowie die Verfahren zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit je Lebensmittelart kennen	- Produkt- und produktionsspezifische Haltbarkeitsdaten festlegen - Ein Mindesthaltbarkeitsdatum von einem Verbrauchsdatum unterscheiden	- Die wichtigsten Regeln für die Haltbarmachung von Lebensmitteln erklären und anwenden - Die Wahl eines Mindesthaltbarkeitsdatums oder eines Verbrauchsdatums für ein Produkt begründen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Risikomanagement“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Maßnahmen zum Risikomanagement zu organisieren, einschließlich der Bewertung und Überwachung von Risiken. <i>6/60 Punkte</i>	Die wichtigsten Maßnahmen zur Identifizierung, Analyse, Bewertung, Überwachung und Kontrolle von Risiken bei der Lebensmittelproduktion kennen	- Produkte und Produktionsketten in kritischen Situationen analysieren - Risiken im Unternehmen identifizieren, analysieren, bewerten, überwachen und kontrollieren	Maßnahmen zum Risikomanagement einführen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Beschreibung eines Prozesses - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Berechnung von Nährwerten“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Nährwerte von Lebensmitteln präzise zu berechnen. <i>3/60 Punkte</i>	- Die Berechnungsmethoden zur Bestimmung der Nährwerte eines Lebensmittels kennen - Technische Datenblätter kennen	Theoretische Berechnungsmethoden auf die Produkte übertragen	Die meisten Nährwerte mithilfe digitaler Tools berechnen (Aufzählung nicht abschließend)

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Berechnungen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Einführung in die Ernährungslehre“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Menüs zu erstellen, die ausgewogen sind und den Wünschen der Kunden oder den Markttrends entsprechen. <i>4/60 Punkte</i>	Die Grundlagen einer ausgewogenen und bedarfsgerechten Ernährung kennen	- Die Grundsätze einer ausgewogenen Ernährung beschreiben - Produkte, die einer ausgewogenen Ernährung und den Kundenwünschen entsprechen, auswählen - Die Produktion an die Nachfrage der Kunden oder an Markttrends anpassen	Menüs entwerfen und formulieren, die bestimmten Kriterien entsprechen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Nährstoffschonende Zubereitung“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Produktionsmethoden auszuwählen, bei denen die Nähr- und Geschmackseigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben. <i>3/60 Punkte</i>	Die Prinzipien der Nährstofferhaltung (Garmethoden, Konservierung, Schnellkühlung, Reifung) in der Produktion kennen	Prinzipien zur Erhaltung von Nährstoffen unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit anwenden und bewerten	Die wichtigsten Prinzipien zur Erhaltung der Nährwerteigenschaften darlegen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

3.2.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe

Modultitel	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Modulkodierung	Modul G
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 62 Unterrichtsstunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Vertiefungsphase
Empfehlungen zur <u>Aufteilung der Stunden</u> des Moduls:	Thema G1: Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz – 16 Stunden Thema G2: Fachrechnen – 6 Stunden Thema G3: Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen – 9 Stunden Thema G4: Professionelle Verhandlungen – 9 Stunden Thema G5: Einführung in die Möglichkeiten des E-Business – 4 Stunden Thema G6: Management von Catering Events – 3 Stunden Thema G7: Risikokommunikation – 3 Stunden Thema G8: Ethik und soziale Verantwortung von Unternehmen – 3 Stunden Thema G9: Zertifizierungsmaßnahmen – 3 Stunden Thema G10: Geistiges Eigentumsrecht – 3 Stunden Thema G11: Preisauszeichnung – 3 Stunden

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.
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 62 Stunden Präsenzunterricht, sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen, die Prüfungsvorbereitung und die Prüfung selbst.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz selbstständig und umfassend zu organisieren und dabei die gesetzlichen Anforderungen in einem Lebensmittelbetrieb zu erfüllen. 16/60 Punkte	- Die gesetzlichen Anforderungen an die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb kennen - Den Nutzen des Handbuches „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“ kennen	- Die Gesetzgebung bezüglich der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb selbstständig und umfassend erklären - Verfahren zur Risikoanalyse und -bewertung, sowie Arbeitsausstattung und Kommunikation anwenden - Schutzmaßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Betrieb umsetzen - Ein Handbuch der „Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz“ selbstständig strukturieren und erarbeiten - Defizite im Hinblick auf die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz erkennen - Verbesserungen umsetzen und die Anwendung des Handbuches in der Praxis beurteilen	- Die wichtigsten gesetzlichen Anforderungen an die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb erläutern - Die wichtigsten Risikosituationen beurteilen - Wege und Maßnahmen zur Prävention vorschlagen - Ein Handbuch, ein Dokument oder ein Verfahren in Bezug auf die Sicherheit und die Gesundheit am Arbeitsplatz verfassen oder ausfüllen (Aufzählung nicht abschließend)

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Fachrechnen“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, eine differenzierte Preisberechnung im Lebensmittelhandwerk zu entwickeln und zu beurteilen. <i>7/60 Punkte</i>	Die Methoden zur Preisberechnung kennen	- Verschiedene Berechnungsmethoden anwenden - Produktspezifische Preisberechnungen aufstellen und bewerten - Prinzipien der Nachkalkulation und die Kontrolle der Leistungen anwenden und Verbesserungen umsetzen	Preise und Leistungen systematisch und selbstständig berechnen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Berechnungen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Produkte und Dienstleistungen zu vermarkten, indem er die Grundlagen des Marketings anwendet, neue Trends bewertet und die Ergebnisse der Marktforschung interpretiert. <i>10/60 Punkte</i>	Die Grundlagen des Marketings und der Markt- und Trendforschung kennen	- Verkaufsfördernde Werbeaktionen planen und durchführen - Verkaufs- und Beratungsgespräche führen - Markt- und Trendforschung erstellen und die Ergebnisse interpretieren - Aktuelle Entwicklungen und neue Produkte beurteilen - Recherchen zu diesen Produkten durchführen	- Die Grundlagen des Marketings und/oder der Markt- und Trendforschung erläutern - Eine Werbemaßnahme formulieren - Die Ergebnisse und/oder sich entwickelnden Kundenbedürfnisse analysieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Professionelle Verhandlungen“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Grundlagen von professionellen Verhandlungen anzuwenden, um schwierige Verhandlungssituationen zu bewältigen. <i>8/60 Punkte</i>	Die Grundlagen der professionellen Verhandlungen kennen	- Die Grundlagen der professionellen Verhandlungen anwenden - Die eigenen Verhandlungsstärken und -schwächen erkennen - Die Verhandlungsposition des Unternehmens stärken - Mit schwierigen Verhandlungssituationen umgehen	- Die Grundsätze der professionellen Verhandlungen erklären und/oder anwenden - Eine situationsspezifische Aufgabe im Tätigkeitsbereich analysieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Einführung in die Möglichkeiten des E-Business“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Möglichkeiten des E-Business zu bewerten und auf die Geschäftsprozesse zu übertragen. <i>5/60 Punkte</i>	Die Funktionsweise des E-Business kennen	- Vor- und Nachteile der Digitalisierung abwägen und die digitale Unterstützung zielgerichtet einsetzen - Die Betriebsführung, sowie die Produktions- und Arbeitsprozesse optimieren	Eine E-Business-Lösung entwickeln und/oder begründen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Management von Catering Events“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Organisation und Logistik des Unternehmens im Hinblick auf den Ablauf externer Veranstaltungen und Empfänge zu planen. <i>2/60 Punkte</i>	Die Grundlagen im Zusammenhang mit der Planung von externen Catering Events und/oder Empfängen kennen	- Eine externe Veranstaltung oder einen Empfang planen - Die Organisation von externen Veranstaltungen und Empfängen in die Aufgaben des Unternehmens integrieren	Selbstständig eine Veranstaltung und/oder einen Empfang planen und organisieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Risikokommunikation“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Erkenntnisse eines Risikomanagements, wirksam zu kommunizieren. <i>2/60 Punkte</i>	Das Risikomanagement verstehen	- Eine elementare Risikokommunikation planen und verfassen - Wirksam kommunizieren	Eine elementare Risikokommunikation planen und/oder verfassen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Ethik und soziale Verantwortung von Unternehmen“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, strategische Entscheidungen, die sich aus den Prinzipien der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung ergeben, zu prüfen und umzusetzen. <i>2/60 Punkte</i>	Die Prinzipien der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung von Unternehmen (CSR) kennen	Die Konzepte der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung von Unternehmen in einem Lebensmittelbetrieb anwenden	Verständliche Beispiele für die Umsetzung der Prinzipien der Nachhaltigkeit und der sozialen Verantwortung von Unternehmen formulieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Zertifizierungsmaßnahmen“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die wichtigsten im Lebensmittelbereich geltenden Zertifizierungen zu vergleichen, sodass er sie bei der Erbringung von Dienstleistungen anwenden kann. <i>2/60 Punkte</i>	Die wichtigsten Zertifizierungen im Lebensmittelbereich (z. B.: BRC, ISO 22000, IFS, Bio-Zertifizierungen, SDK-Label) kennen	- Die verschiedenen geltenden Zertifizierungen umsetzen - Diese im Hinblick auf kunden- und marktspezifische Anforderungen umsetzen	Die wichtigsten Zertifizierungen im Lebensmittelbereich erläutern <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Geistiges Eigentumsrecht“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Gesetzgebung zum geistigen Eigentumsrecht für einen Lebensmittelbetrieb anzuwenden. <i>4/60 Punkte</i>	Die Grundsätze des geistigen Eigentumsrechts kennen	Die gesetzlichen Anforderungen an einen Lebensmittelbetrieb in Bezug auf das geistige Eigentumsrecht bewerten	Die wichtigsten gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf das geistige Eigentumsrecht für einen Lebensmittelbetrieb erläutern <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Preisauszeichnung“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die gesetzlichen Anforderungen an die Preisauszeichnung von Produkten korrekt anzuwenden. <i>2/60 Punkte</i>	Die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf die Preisauszeichnung kennen	Die gesetzlichen Anforderungen an einen Lebensmittelbetrieb in Bezug auf die Preisauszeichnung für die Produkte beurteilen	Die korrekte Preisauszeichnung begründen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

3.2.3. Modul H: Produktionstechnologien

Modultitel	Produktionstechnologien
Modulkodierung	Modul H
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Produktionstechnologien
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 45 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Vertiefungsphase
Empfehlungen zur <u>Aufteilung der Stunden</u> des Moduls:	Thema H1: Verarbeitungsschritte und Produktionsprozesse – 15 Stunden Thema H2: Prozessoptimierung – 9 Stunden Thema H3: Lagerlogistik – 9 Stunden Thema H4: Planung der Infrastruktur und Ausstattung – 12 Stunden

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.
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Betriebsbesichtigung • Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 45 Stunden Präsenzunterricht, sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen, die Prüfungsvorbereitung und die Prüfung selbst.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Verarbeitungsschritte und Produktionsprozesse“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, auf der Grundlage einer vorausschauenden Planung der Produktion und des Absatzes, die einzelnen Schritte der Produktions-, Verarbeitungs- und Konservierungsprozesse der Produkte, umzusetzen. <i>18/60 Punkte</i>	- Die Produktions- und Verarbeitungsschritte und -prozesse kennen, die für die Tätigkeiten relevant sind - Die Kriterien der Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit kennen - Verschiedene Techniken des Haltbarkeitsprozesses wie Pasteurisierung, Sterilisierung, Schutzgas, Vakuum, Glaskonserven, Hygrometrie, Cook and Chill, Temperaturführung und Schockfrostern kennen - Die gesetzlichen Vorschriften für den Verkauf von Lebensmitteln kennen	- Produktions- und Verarbeitungsschritte im Hinblick auf Kriterien der Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit anwenden, analysieren und beurteilen - Beim Einkauf die Qualität der in der Produktion verwendeten Rohstoffe beurteilen und sie nach ihren Eigenschaften auswählen - Produktion und Absatz vorausschauend planen und den Bedarf an Rohstoffen ableiten - Einen Minimalwert der Lagerbevorratung festlegen - Bestellungen mithilfe eines digitalen Kalkulationsprogrammes berechnen - Die auf seine Produkte anwendbaren lebensmitteltechnologischen Prozesse beschreiben - Techniken des Haltbarkeitsprozesses entsprechend den Eigenschaften des Produkts auswählen - Produktionsverfahren bei Konserven und Halbkonserven beurteilen - Den Verkauf von Produkten gemäß den gesetzlichen Vorschriften und im Hinblick auf Wirtschaftlichkeit, Marktsituation und Kundenanforderungen planen und organisieren	- Techniken in Bezug auf den Konservierungsprozess erläutern - Die Planung von Produktions- und/oder Verarbeitungsprozessen im Hinblick auf Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit begründen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Prozessoptimierung“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Effizienz von Produktionsprozessen zu beurteilen, nachdem er sie analysiert und auf Verbesserungspotenzial überprüft hat. 15/60 Punkte	- Die Definition und Grundprinzipien von Produktionsprozessen und Prozessen, die aus der Systemgastronomie stammen, kennen - Produktionsprioritäten und alle Elemente, die diese beinhalten kennen - Die Grundsätze des Kostenmanagements, des Zeitmanagements in der Produktion, des Qualitätsmanagements und des Mengenmanagements kennen	- Gesamtprozesse oder Prozessausschnitte analysieren und modellieren - Verbesserungspotenziale bewerten und in die produktspezifische Kostenberechnung integrieren - Die Effizienz und Effektivität bestehender Produktionsprozesse kontinuierlich verbessern sowie Produktionsprioritäten identifizieren - Die Ressourcennutzung analysieren, insbesondere mithilfe von IT-Werkzeugen und Kosten-, Produktionszeit-, Qualitäts- und Mengenmanagement einbeziehen - Die Produktpalette strukturieren und optimieren, um die Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren	- Die Analyse eines Prozesses begründen - Schwachstellen und Verbesserungspotenziale eines Gesamtprozesses oder eines Prozessausschnittes identifizieren (Aufzählung nicht abschließend)

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Berechnungen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Lagerlogistik“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, aufgrund eines umfassenden Verständnisses der Ziele der Lagerverwaltung, eine effiziente Lagerlogistik zu planen. <i>12/60 Punkte</i>	- Die Funktionsweise, die Ziele und die Grundregeln der Lagerlogistik kennen - Produktionsmanagement und Produktionsorganisation, einschließlich Design, Ressourcenplanung, Terminierung, Rückverfolgbarkeit und Kontrolle von Aktivitäten kennen - Die verschiedenen Arten von Arbeitsabläufen kennen	- Die Logistik planen und analysieren, um die Lagerverwaltung zu vereinfachen oder gegebenenfalls effizienter zu gestalten - Strategische und operative Entscheidungen, sowie Abwägung der Prioritäten zwischen Qualität, Kosten, Fristen und Volumen für eine optimierte und effiziente Produktion formulieren	- Die Funktionsweise, die Ziele und die Grundregeln der Lagerlogistik wiedergeben - Eine effektive Lagerlogistik formulieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
Schriftliche Prüfung	- Offene Fragen - Multiple-Choice-Fragen - Fallstudien

Angestrebte Kompetenzen für das Thema „Planung der Infrastruktur und Ausstattung“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage für einen Lebensmittelbetrieb geeignete Infrastrukturen und moderne Ausstattungen auszuwählen und dabei die Anforderungen an Produktion, Wirtschaftlichkeit, Hygiene- und Sicherheitsvorschriften zu berücksichtigen. 15/60 Punkte	- Die wichtigsten Faktoren, die bei der Konzeption und Planung von Lebensmittelproduktionseinheiten zu berücksichtigen sind, wie ergonomische Aspekte, Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, Produktionsverfahren und -typen, Lage und gesetzliche Bestimmungen kennen - Die Besonderheiten von Maschinen, Geräten und Werkzeugen kennen	- Eine Planung der betrieblichen Infrastruktur entwerfen - Die Leistung und Wirtschaftlichkeit der im Betrieb bestehenden Maschinen bewerten und die Wartung organisieren - Moderne und für die Aktivität des Unternehmens angepasste Maschinen und Werkzeuge auswählen, die für die Tätigkeit des Unternehmens die geltenden Sicherheit- und Hygienevorschriften erfüllen - Investitionsmöglichkeiten bewerten und Prioritäten für wichtige Ausstattungsgegenstände unter Berücksichtigung der Produktionsanforderungen setzen - Selbstlernstrategien entwickeln, um über technologische Entwicklungen auf dem Laufenden zu bleiben	- Die Anforderungen an eine angemessene Infrastruktur erläutern - Den Bedarf an Infrastruktur anhand von vordefinierten Kriterien begründen - Kriterien für die Auswahl von Maschinen, Geräten und Werkzeugen erläutern (Aufzählung nicht abschließend)

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Fallstudien

3.2.4. Modul M: Fachkompetenzen und Speisenkonzeption

Modultitel	Fachkompetenzen und Speisenkonzeption
Modulkodierung	Modul M
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfächer	• Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“ • Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Metzger“ • Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Feinkoch“
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 200 Unterrichtsstunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Vertiefungsphase
Empfehlungen zur Aufteilung der Stunden des Moduls:	Fach M.1: Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“ - 80 Stunden Fach M.2: Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Metzger“ - 60 Stunden Fach M.3: Fachkompetenz und Speisenkonzeption „Feinkoch“ - 60 Stunden
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.
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare • Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 200 Stunden Präsenzunterricht, sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen, die Prüfungsvorbereitung und die Prüfung selbst.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

Angestrebte Kompetenzen für das Fach „Fachkompetenz und Speisenkonzeption - Bäcker-Konditor“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Back- und Konditoreirezepte zu entwickeln, auszuführen und zu dokumentieren, wobei er die Besonderheiten der Rohstoffe sowie diätetische und dekorative Anforderungen berücksichtigt. 60/60 Punkte	- Die Besonderheiten der im Bäcker- und Konditorhandwerk verwendeten Rohstoffe kennen - Gär- und Backvorgänge kennen - Back- und Konditorgrundrezepte sowie verschiedene Möglichkeiten der Dekoration kennen - Die ernährungswissenschaftlichen und diätetischen Grundlagen kennen	- Die Bezeichnungen der Roh- und Hilfsstoffe (unter anderem Vollkornmehle) nennen - Deren Arten und Bezeichnungen beurteilen, um sie nach ihren Verwendungszwecken zuzuordnen - Dahingehend wirtschaftlich einkaufen - Die Verwendung und Verarbeitung von Roh- und Hilfsstoffen wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch optimieren - Die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung organisieren - Berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) interpretieren - Gär- und Backvorgänge bestimmen - Gießformen zur proportionsgerechten Formgebung von feinen Backwaren, Schokoladen- und Süßwaren unterscheiden - Die Farbgebung von Torten und Schaustücken begründen - Ornamente entwerfen sowie Torten, Formstücke und Dekormuster zeichnerisch	- Die Bezeichnungen, Arten und Eigenschaften von Roh- und Hilfsstoffen wiedergeben - Die Auswahl und den Einsatz von Rohstoffen begründen - Gär- und Backvorgänge erklären - Rezepte erklären und vergleichen, eventuell unter Berücksichtigung von diätetischen und dekorativen Anforderungen <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

		darstellen unter Berücksichtigung der Rohstoffeigenschaften • Verschiedene dekorative Schrifttypen je nach Verwendungszweck unterscheiden und dafür grundlegende digitale Techniken beherrschen • Back- und Konditorgrundrezepte und ihre Abwandlungen ausführen und nützliche Berechnungen mithilfe von Excel-Formeln ausführen • Rezepturen für Konditor- und Confiserieerzeugnisse entwickeln, dokumentieren und umsetzen, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätischer Grundlagen • Berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhafte Speisen und frisch zubereitete Getränke unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen darstellen und abwandeln; Erfordernisse der der Lebensmittelkennzeichnung darlegen und begründen • Rezepturen jeglicher Arten von Speiseeis wiedergeben	
--	--	--	--

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung • Schriftliche Arbeit • Mündliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Fallstudien • Beschreibung eines Prozesses • Schriftliche und/oder mündliche Argumentationen

Angestrebte Kompetenzen für das Fach „Fachkompetenz und Speisenkonzeption - Metzger“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Rezepte für Fleischgerichte und -erzeugnisse zu entwickeln, auszuführen und zu dokumentieren, wobei er die Besonderheiten der Rohstoffe und die Anforderungen in Bezug auf diätetische Grundlagen und Qualität berücksichtigt. 60/60 Punkte	- Die Besonderheiten der in der Metzgerei verwendeten Rohstoffe kennen - Die gesetzlichen Anforderungen an zur Lebensmittelherstellung bestimmte Tiere kennen - Rezepte des Metzgerhandwerks kennen - Die Qualitätsprinzipien und Eigenschaften von Fleisch kennen - Produktionsmethoden und Eigenschaften von Halbfleisch kennen - Die ernährungswissenschaftlichen und diätetischen Grundlagen kennen	- Die Bezeichnungen der Roh- und Hilfsstoffe nennen - Ihre Arten und Eigenschaften bewerten, um sie nach ihren Verwendungszwecken zuzuordnen - Dahingehend wirtschaftlich einkaufen - Die Verwendung und Verarbeitung von Roh- und Hilfsstoffen wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch optimieren - Die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung organisieren - Berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) interpretieren - Prüfverfahren zur Feststellung der Schlachttierqualität aufzeigen, Kontrollmöglichkeiten erläutern und Schlachttiere nach Handelsklassen beurteilen - Qualität, Eigenschaften, Fleischreifung und Möglichkeiten zum Verkauf und zur Verarbeitung von Tierkörpern, -hälften und -vierteln beurteilen - Fleischteile und Zuschnitte zuordnen - Die verschiedenen Arten und Eigenschaften der zu	- Die Bezeichnungen, Arten und Eigenschaften von Roh- und Hilfsstoffen wiedergeben - Die Auswahl und den Einsatz von Rohstoffen begründen - Rezepte erklären und vergleichen, eventuell unter Berücksichtigung von diätetischen Anforderungen - Qualität, Eigenschaften, Reifung des Fleisches und Verkaufs- und Verarbeitungsmöglichkeiten beurteilen und begründen (Aufzählung nicht abschließend)

		verarbeitende Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe unterscheiden und beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen begründen • Natur- und Kunstdärme nach Eigenschaften und Kaliber beurteilen; deren Verwendungszwecke bestimmen und begründen • Berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen ausführen und mit Hilfe von Formeln in Excel berechnen • Rezepturen für Fleischgerichte und -erzeugnisse unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundlagen darstellen und abwandeln • Berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhaftes Speisen und frisch zubereitete Getränke unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen darstellen und begründen; Erfordernisse der Lebensmittelkennzeichnung darlegen und begründen • Rezepturen für Terrinen sowie Produkte ohne Schweinefleisch unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen entwickeln, dokumentieren und umsetzen • Die Produktionsmethoden und Eigenschaften von Halbfleisch nennen	
--	--	--	--

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung • Schriftliche Arbeit • Mündliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Fallstudien • Beschreibung eines Prozesses • Schriftliche und/oder mündliche Argumentationen

Angestrebte Kompetenzen für das Fach „Fachkompetenz und Speisenkonzeption - Feinkoch“:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, Feinkoch-Rezepte und themenbezogene Menüs unter Berücksichtigung der Besonderheiten der Rohstoffe und der Anforderungen der Veranstaltung zu entwickeln, auszuführen und zu dokumentieren. 60/60 Punkte	- Die Besonderheiten der Lebensmittel kennen, die bei Feinkostaktivitäten verwendet werden - Rezepte und Gerichte aus der nationalen und internationalen Küche sowie aktuelle Tendenzen kennen - Die Grundprinzipien bei der Kombination von Wein und Speisen kennen - Die gastronomischen Konzepte der Erlebnisgastronomie kennen - Die ernährungswissenschaftlichen und diätetischen Grundlagen kennen	- Die Bezeichnungen der Roh- und Hilfsstoffe nennen - Ihre Arten und Eigenschaften bewerten, um sie nach ihren Verwendungszwecken zuzuordnen - Dahingehend wirtschaftlich einkaufen - Die Verwendung und Verarbeitung von Roh- und Hilfsstoffen wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch optimieren - Die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung organisieren - Berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) interpretieren - Berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen ausführen und mit Hilfe von Formeln in Excel berechnen - Berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhafte Speisen und frisch zubereitete Getränke unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen darstellen und begründen; Erfordernisse der der Lebensmittelkennzeichnung darlegen und begründen	- Die Bezeichnungen, Arten und Eigenschaften von Roh- und Hilfsstoffen wiedergeben - Die Auswahl und den Einsatz von Rohstoffen begründen - Rezepte und Menüs erklären und begründen und dabei die Umstände der Veranstaltung berücksichtigen - Die Ausschreibung/Veranstaltung und die Markttendenzen analysieren - Ein Konzept auf der Grundlage vordefinierter Kriterien erstellen - Ein oder mehrere Menüs und eine Getränkekarte erstellen - Preise berechnen - Die Mittel (Material, Personal, ...) für die Veranstaltung organisieren <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>

		• Die Kombinationen von Wein und Speisen beurteilen • Ein gastronomisches Konzept für Veranstaltungen empfehlen • Die Menüvorschläge dementsprechend kohärent anpassen • Kohärente, themenbezogene Menüs zusammenstellen, die Gerichte der nationalen und internationalen Küche sowie aktuelle Tendenzen beinhalten • Rezepturen auf die Bedürfnisse und auf den Geschmack von älteren Menschen anpassen	
--	--	--	--

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Schriftliche Prüfung • Schriftliche Arbeit • Mündliche Prüfung	• Offene Fragen • Multiple-Choice-Fragen • Fallstudien • Beschreibung eines Prozesses • Schriftliche und/oder mündliche Argumentationen

3.2.5. Modul I: Fachpraxis „Bäcker-Konditor“

Modultitel	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Modulkodierung	Modul I Spezialisierung Bäcker-Konditor
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 144 Unterrichtsstunden* innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Schwerpunktphase
Empfehlungen zur Aufteilung der Stunden des Moduls:	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“ – 80 Stunden Praktisches Examen – 64 Stunden*
Modul-/Fachorganisation	Hauptsächlich praktischer Unterricht zur Vorbereitung auf die Prüfung
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Präsenzunterricht, insbesondere praktische Kurse • Praktische Übungen & konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Fallstudien/-analysen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 144 Stunden* Präsenzunterricht und Zeitaufwand für die Prüfung selbst sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen und die Prüfungsvorbereitung.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

*Die Dauer unterscheidet sich je nach Zeitaufwand, welcher für die Meistermappe und das Meisterstück benötigt wird.

Angestrebte Kompetenzen:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Herstellungs-, Dekorations- und Präsentationstechniken von Backwaren, Konditorei- und Schokoladenprodukten, Speiseeis und Confiserieerzeugnissen so zu organisieren und zu empfehlen, dass sie den Erwartungen der Kunden und den saisonalen und regionalen Besonderheiten gerecht werden. <i>60/60 Punkte</i>	Die Techniken, Rezepte und Qualitätskriterien, die für die Herstellung, Dekoration und Präsentation der Backwaren und Konditoreierzeugnisse gelten, kennen	- Feinbrot, Brot, Brötchen, Feingebäck, Sauerteig, Schaustücke, Hefegebäck (insbesondere Plundergebäck), sowie Blätterteiggebäck, Dauerbackwaren für Festlichkeiten, Tee- oder Käsegebäckmischung, Flechtgebäck und Fettgebäck, sowie Gebäck aus Massen herstellen oder die Produktherstellung organisieren - Jegliche Arten von Speiseeis herstellen - Backwaren/Konditoreiprodukte auf Basis von Schokolade, Zucker, Fruchtmasse, Marzipan und von ähnlichen Zutaten herstellen - Gestaltungselemente zubereiten - Früchte haltbar machen und verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen - Eine verkaufsgerechte Präsentation und Dekoration der Produkte, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z. B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonalen	- Einen Kundenauftrag analysieren - Einen formalisierten Kostenvoranschlag für den Kunden erstellen, der insbesondere die Preise und Kosten, die Rezepte, das Material, Qualitätsangaben zu den Zutaten und die allgemeinen Verkaufsbedingungen enthält (Angaben zu den Anteilen von Gewürzen und Hilfsstoffen, Lebensmittelkennzeichnung, ...) - Die Rentabilität des Angebots begründen - Die Analyse und die Vorschläge im Kostenvoranschlag begründen, insbesondere die Wahl der Produkte, der Herstellungsverfahren und der Präsentation - Techniken zur Herstellung, Dekoration und Präsentation von Produkten anwenden und erklären - Den Prozess dokumentieren - Selbstständig Vorteige und Mischungen zubereiten - Spezifische Kriterien für die praktische Prüfung und das Meisterstück integrieren:

		und regionalen Besonderheiten auswählen und umsetzen • Pralinen mit verschiedenen Füllungen entwerfen, herstellen und dekorieren • Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker entwerfen, herstellen, dekorieren und präsentieren • Pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Petit-Fours und gefüllte Pasteten entwerfen, herstellen und garnieren • Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte entwerfen, herstellen, präsentieren und dekorieren • Snacks (belegte Brötchen, Salate, Wraps, Pizza, etc.) nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Aspekte entwerfen, herstellen, präsentieren und dekorieren	○ Planung, Aufbau, Logik, Wirtschaftlichkeit ○ Aussehen und Geschmack ○ Gewicht und Regelmäßigkeit ○ Kleidung, Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Exaktheit ○ Aufgabenaufteilung, Arbeitsabschnitt und Zeit ○ Arbeitsmethode, Vorbereitungsarbeiten, „Mise en place“ ○ Geschicklichkeit und Selbstkontrolle ○ Präsentation, Beschreibung, Form- und Farbgestaltung (Aufzählung nicht abschließend)
--	--	--	--

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Meistermappe • Meisterstück • Fachgespräch • Praktische Prüfung	• Konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Verfassen von Dokumenten • Mündliche und schriftliche Argumentationen • Fallstudien • Präsentation von Produkten

3.2.6. Modul I: Fachpraxis „Metzger“

Modultitel	Fachpraxis – „Metzger“
Modulkodierung	Modul I Spezialisierung Metzger
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Fachpraxis – „Metzger“
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 124 Unterrichtsstunden* innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Schwerpunktphase
Empfehlungen zur Aufteilung der Stunden des Moduls:	Fachpraxis „Metzger“ – 60 Stunden Praktisches Examen – 64 Stunden*
Modul-/Fachorganisation	Hauptsächlich praktischer Unterricht zur Vorbereitung auf die Prüfung
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Präsenzunterricht, insbesondere praktische Kurse • Praktische Übungen & konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Fallstudien/-analysen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 124 Stunden* Präsenzunterricht und Zeitaufwand für die Prüfung selbst sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen und die Prüfungsvorbereitung.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

*Die Dauer unterscheidet sich je nach Zeitaufwand, welcher für die Meistermappe und/oder das Meisterstück benötigt wird.

Angestrebte Kompetenzen:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Besonderheiten der Produkte zu beurteilen und Techniken für die Herstellung und Präsentation im Metzgerhandwerk zu empfehlen, um den Erwartungen der Kunden und den saisonalen und regionalen Besonderheiten gerecht zu werden. 60/60 Punkte	Die Techniken, Rezepte und Qualitätskriterien, die für die Produktion von Fleischgerichten und Fleischerzeugnissen sowie deren Präsentation gelten, kennen	- Eine verkaufsgerechte Präsentation und Dekoration der Produkte, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z. B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonalen und regionalen Besonderheiten auswählen und umsetzen - Schlachttiere nach Ernährungs- und Gesundheitszustand beurteilen und auswählen - Den Schlachtkörper für die spätere Verwendung oder für den Einzel- und Großhandel verarbeiten - Fleisch, Fleischprodukte, Wurstwaren und Aufschnitt sowie pasteurisierte Produkte auf Basis von Fleisch herstellen, verarbeiten und den Verkauf organisieren - Warme und kalte Büfets auf Basis von Fleisch sowie Fleischprodukten nach Kundenwünschen planen, herstellen und an Privatpersonen oder Wiederverkäufer liefern - Die Tierkörper, die -hälften, die -viertel und die Fleischteilstücke nach Handelsklassen bewerten - Die Tierkörper, die -hälften, die -viertel und die Fleischteilstücke zur	- Einen Kundenauftrag analysieren - Einen formalisierten Kostenvoranschlag für den Kunden erstellen, der insbesondere die Preise und Kosten, die Rezepte, das Material, Qualitätsangaben zu den Zutaten und die allgemeinen Verkaufsbedingungen enthält (Angaben zu den Anteilen von Gewürzen und Hilfsstoffen, Lebensmittelkennzeichnung,...) - Die Rentabilität des Angebots begründen - Die Analyse und die Vorschläge im Kostenvoranschlag begründen, insbesondere die Wahl der Produkte, der Herstellungsverfahren und der Präsentation - Techniken zur Herstellung, Dekoration und Präsentation von Produkten anwenden und erklären - Den Prozess dokumentieren - Spezifische Kriterien für die praktische Prüfung und das Meisterstück integrieren: - Planung, Aufbau, Logik, Wirtschaftlichkeit - Aussehen und Geschmack

		Verarbeitung und für den Verkauf zerlegen und ausbeinen • Fleischteile herrichten und Zuschnitte sortieren	○ Gewicht und Regelmäßigkeit ○ Kleidung, Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Exaktheit ○ Aufgabenaufteilung, Arbeitsabschnitt und Zeit ○ Arbeitsmethode, Vorbereitungsarbeiten, „Mise en place“ ○ Geschicklichkeit und Selbstkontrolle ○ Präsentation, Beschreibung, Form- und Farbgestaltung <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>
--	--	--	---

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Meistermappe • Meisterstück • Fachgespräch • Praktische Prüfung	• Konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Verfassen von Dokumenten • Mündliche und schriftliche Argumentationen • Fallstudien • Präsentation von Produkten • Berechnungen

3.2.7. Modul I: Fachpraxis „Feinkoch“

Modultitel	Fachpraxis „Feinkoch“
Modulkodierung	Modul I Spezialisierung Feinkoch
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerker
Modulfach	Fachpraxis „Feinkoch“
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerker
Dauer des Moduls	Max. 149 Unterrichtsstunden* innerhalb eines Ausbildungsjahres
Ausbildungsphase	Schwerpunktphase
Empfehlungen zur <u>Aufteilung der Stunden</u> des Moduls:	Fachpraxis „Feinkoch“ – 60 Stunden Praktisches Examen – 89 Stunden*
Modul-/Fachorganisation	Hauptsächlich praktischer Unterricht zur Vorbereitung auf die Prüfung
Mögliche Unterrichtsmethoden und Lernaktivitäten im Rahmen des Moduls	• Präsenzunterricht, insbesondere praktische Kurse • Praktische Übungen & konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Fallstudien/-analysen
Arbeitsaufwand des Moduls	Max. 149 Stunden* Präsenzunterricht und Zeitaufwand für die Prüfung selbst sowie zusätzlicher Zeitaufwand für die Selbstlernphasen und die Prüfungsvorbereitung.
Voraussetzungen Modulprüfung	Entsprechend rechtlichem Rahmen

*Die Dauer unterscheidet sich je nach Zeitaufwand, welcher für die Meistermappe und/oder das Meisterstück benötigt wird.

Angestrebte Kompetenzen:

Lernziel	Kenntnisse	Fähigkeiten und Einstellungen	Bewertungskriterien
Der Meister ist in der Lage, die Besonderheiten eines Auftrags zu beurteilen, um ein Leistungsangebot zu formulieren und die Durchführung der Veranstaltung zu organisieren, indem er Rezepte für die Gestaltung und Präsentation empfiehlt. <i>60/60 Punkte</i>	Die Techniken, Rezepte und Qualitätskriterien kennen, die für die Aktivität des Feinkochs gelten, insbesondere für die Herstellung und Präsentation von Gerichten	- Frische, gefrorene oder vakuumverpackte die Kochkunst betreffende Gerichte herstellen und präsentieren und den Vertrieb im Direktverkauf an den Kunden und den Fachhändler organisieren - Gerichte für ein Catering (Diners, kalte und warme Buffets, Cocktails, Bankette, Empfänge usw.) herstellen, präsentieren, liefern und beaufsichtigen - Die dazugehörigen Getränke auswählen, präsentieren und servieren - Suppen, kleine Vorspeisen, Eierspeisen, Fleisch-, Geflügel-, Wild-, Fisch-, Weichtier-, Schalentier- und Krustentiergerichte, Gemüsebeilagen, Teigwaren und Süßspeisen zubereiten und gestalten - Eine verkaufsgerechte Präsentation und Dekoration der Produkte, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z. B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonalen	- Einen Kundenauftrag analysieren - Einen formalisierten Kostenvoranschlag für den Kunden erstellen, der insbesondere die Preise und Kosten, die Rezepte, das Material, Qualitätsangaben zu den Zutaten enthält - Die Rentabilität des Angebots begründen - Die Analyse und die Vorschläge im Kostenvoranschlag begründen, insbesondere die Wahl der Produkte, der Herstellungsverfahren und der Präsentation - Techniken zur Herstellung, Dekoration und Präsentation von Produkten anwenden und erklären - Dokumentation nach vorgegebenen Kriterien erstellen und den Prozess dokumentieren - Spezifische Kriterien für die praktische Prüfung und das Meisterstück integrieren: - Planung, Aufbau, Logik, Wirtschaftlichkeit - Aussehen und Geschmack

		und regionalen Besonderheiten auswählen und umsetzen • Den Ablauf eines traditionellen Service organisieren und koordinieren	○ Gewicht und Regelmäßigkeit ○ Kleidung, Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Exaktheit ○ Aufgabenaufteilung, Arbeitsabschnitt und Zeit ○ Arbeitsmethode, Vorbereitungsarbeiten, „Mise en place“ ○ Geschicklichkeit und Selbstkontrolle ○ Präsentation, Beschreibung, Form- und Farbgestaltung <i>(Aufzählung nicht abschließend)</i>
--	--	--	---

Bewertungsmethoden und mögliche Prüfungsformen	Mögliche Bewertungsaktivitäten oder Fragen
• Meistermappe • Meisterstück • Fachgespräch • Praktische Prüfung	• Konkrete berufsbezogene Aktivitäten • Verfassen von Dokumenten • Mündliche und schriftliche Argumentationen • Fallstudien • Präsentation von Produkten • Berechnungen

4. Organisation der Examen der Meisterprüfung

4.1. Programm der fachtheoretischen Examen

- (1) Die Prüfungen im fachtheoretischen Teil sind auf Grundlage der Modulbeschreibungen durchzuführen.
- (2) 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.
- (3) Zum erfolgreichen Bestehen des fachtheoretischen Teils sind ausreichende Kenntnisse in den Examen aller fachtheoretischen Module nachzuweisen.

4.2. Programm des fachpraktischen Examens

- (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 Regierungskommissar (MENJE) festgelegt.
- (2) Das fachpraktische Examen besteht aus einer Meistermappe/-projekt, einem Meisterstück, praktische(n) Prüfung(en) und Fachgespräch(en). Je nach Prüfungsformat können also verschiedene Bewertungsmethoden eingesetzt werden. Das fachpraktische Examen stellt zugleich die Modulprüfung vom Modul I (Spezialisierung Bäcker-Konditor, Metzger oder Feinkoch) dar.

Die detaillierten Prüfungskriterien des fachpraktischen Examens sowie die konkrete Aufgabenstellung werden von der Examenskommission in Zusammenarbeit mit dem Regierungskommissar festgelegt.

(3) Praktische Prüfungen

- a) Die praktische Prüfung ist unter der Aufsicht eines oder mehrerer Prüfer durchzuführen.
- b) Die fachpraktische Prüfung sollte nicht länger als fünf Arbeitstage dauern und es soll nicht länger als acht Stunden am Tag geprüft werden.
- c) Im Rahmen des fachpraktischen Examens können Aufgaben durchzuführen sein, welche sich auf die Lernergebnisse und angestrebten Kompetenzen der verschiedenen Module beziehen.
- d) Der Kandidat erhält von der Examenskommission die erforderlichen Informationen hinsichtlich der von ihm mitzubringenden Geräten, Lebensmitteln/Waren und sonstigen Materialien.
- e) Der Kandidat muss das Material, die Werkzeuge und die Lebensmittel in ordnungs- und vorschriftsgemäßem Zustand vorlegen und jeder Kandidat ist für die einwandfreie Funktion und Verwendung der im Examen erforderlichen Materialien selbst verantwortlich.
- f) Die Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sind einzuhalten. Die einschlägigen Normen wie auch Vorschriften sind zu beachten. Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann der Kandidat von der Examenskommission aus dem Prüfungsverfahren ausgeschlossen werden.

-
- (4) Neben der Meistermappe, die im Voraus ausgearbeitet wird, können die praktischen Prüfungen aus folgenden Elementen bestehen: Gestaltung eines Büfetts, Ausarbeitung und Umsetzung von Menüs und Rezepten, Vorbereitung einer Vitrine mit verschiedenen Produkten, ...
- (5) Ein Fachgespräch kann geführt werden. Dabei soll der Kandidat zeigen, dass er die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen kann, die den Aufgabenstellungen des fachpraktischen Examens zugrunde liegen, dass er den Ablauf dieser begründen und damit verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösung darstellen kann und dabei in der Lage ist, neue Entwicklungen zu berücksichtigen.

5. Veranstaltungsorte der Kurse und erforderliche Ausstattung

Die Präsenzveranstaltungen der Module des Meisterbriefes werden entweder im Centre de Formation der Chambre des Métiers, in den Gymnasien (Lycées), in den Zentren für berufliche Weiterbildung (CNFPC) oder in anderen vom Organisator definierten Räumlichkeiten durchgeführt. Zudem besteht die Möglichkeit, Betriebsbesichtigungen innerhalb der Module zu integrieren.

Die Online-Inhalte und digitalen Lernangebote werden auf einer webbasierten Lernplattform bereitgestellt. Für den Zugang zu dieser Lernplattform ist ein Internetzugang sowie ein PC/Laptop erforderlich. Es wird vorausgesetzt, dass die Kandidaten über die notwendigen technischen Geräte und den Zugang zum Internet verfügen bzw. diesen eigenständig organisieren. Die zur Nutzung notwendigen und individuellen Zugangsdaten werden jedem eingeschriebenen Kandidaten im Vorfeld zur Verfügung gestellt. Zur Nutzung der Lernplattform muss jeder Kandidat den vorgegebenen Datenschutz- und Sicherheitsrichtlinien zustimmen.