

§ 2 KondMstrV 2006 — Meisterprüfungsberufsbild

Konditormeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Durch die Meisterprüfung wird festgestellt, dass der Prüfling befähigt ist, einen Betrieb selbständig zu führen, technische, kaufmännische und personalwirtschaftliche Leitungsaufgaben wahrzunehmen, die Ausbildung durchzuführen und seine berufliche Handlungskompetenz eigenverantwortlich umzusetzen und an neue Bedarfslagen in diesen Bereichen anzupassen.

(2) Im Konditoren-Handwerk sind zum Zwecke der Meisterprüfung folgende Fertigkeiten und Kenntnisse als ganzheitliche Qualifikationen zu berücksichtigen:

1. Kundenwünsche ermitteln, Kunden beraten, Serviceleistungen anbieten, Auftragsverhandlungen führen und Auftragsziele festlegen, Leistungen und Preise kalkulieren sowie Angebote erstellen, Verträge schließen,
2. Aufgaben der technischen, kaufmännischen und personalwirtschaftlichen Betriebsführung wahrnehmen, insbesondere unter Berücksichtigung der Betriebsorganisation, der betrieblichen Aus- und Weiterbildung, des Qualitätsmanagements, der Haftungsvorschriften des Arbeitsschutzrechtes, des Datenschutzes, des Umweltschutzes sowie von Informations- und Kommunikationstechniken,
3. Auftragsabwicklungsprozesse planen, organisieren, durchführen und überwachen,
4. Aufträge durchführen, insbesondere unter Berücksichtigung von Herstellungsverfahren und Gestaltungsaspekten, berufsbezogenen rechtlichen Vorschriften, auch für Lebensmittel, Personal- und Arbeitshygiene, Richtlinien und technischen Normen, Personal, Material und Geräten sowie Einsatzmöglichkeiten von Auszubildenden,
5. Verkaufs-, Laden- und Cafekonzepte unter Berücksichtigung eines kundenorientierten Serviceangebots entwickeln und umsetzen sowie Produktinformationen erstellen,
6. Logistikkonzepte, insbesondere für Betriebs- und Lagerausstattung, entwickeln und umsetzen,
7. Rohstoffe, Halbfertig- und Fertigerzeugnisse, auch unter Einsatz von Kühl- und Gefriertechnik, lagern sowie Auswirkungen auf die Produktqualität prüfen,
8. Verkaufsräume, Cafes sowie Schauflächen unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten ausstatten; Konditorei- und Confiturerzeugnisse präsentieren und nach Kundenwünschen dekorativ verpacken,
9. Rezepturen für Konditorei- und Confiturerzeugnisse, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen, entwickeln, dokumentieren und umsetzen,
10. Skizzen und Zeichnungen für Dekorelemente entwerfen und umsetzen,
11. Torten und Dessertvariationen entwerfen, herstellen und gestalten,
12. feine Backwaren aus Teigen, insbesondere Hefe-, Plunder-, Blätter-, Mürbe- und Lebkuchenteig, sowie aus Massen, insbesondere Baumkuchen-, Sand- und Bisquitmasse, entwerfen, herstellen und gestalten,
13. Füllungen herstellen sowie Früchte haltbar machen und verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen,
14. Schokolade, Marzipan und Nougat unter Beachtung gestalterischer Aspekte modellieren, schminken, garnieren und dekorieren,
15. Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker planen, herstellen, gestalten und dekorieren,
16. Pralinen mit verschiedenen Füllungen entwerfen, herstellen, garnieren und dekorieren,
17. Speiseeiserzeugnisse und Süßspeisen entwerfen, herstellen, gestalten und garnieren,

18. pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Fours und gefüllte Pasteten, planen, herstellen und garnieren,
19. einfache Gerichte aus frischen Rohstoffen zubereiten und garnieren,
20. warme und kalte Getränke herstellen und dekorieren,
21. Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte planen, herstellen, arrangieren und dekorieren,
22. Leistungen kontrollieren und dokumentieren sowie Nachkalkulation durchführen.

Zitiervorschlag: § 2 KondMstrV 2006

Quelle: Bundesamt für Justiz, abgerufen 02.07.2026

Nicht-amtliche Lesefassung — verbindlich ist das Bundesgesetzblatt

Provided by nu:legal (<https://recht.nulegal.eu>), the leading open legal database: AI-first, expanding daily, German and European law and case law in full text, free, with an open API for AI agents. Text and data mining expressly permitted.

Herausgeber: Nulegal GmbH, Potsdam.

Dieses Dokument: <https://recht.nulegal.eu/gesetze/KondMstrV%202006/2>