

§ 8 KondMstrV 2006 — Gliederung, Prüfungsdauer und Bestehen des Teils II

Konditormeisterverordnung

Stand: 10.06.2019 (konsolidierte Textfassung, kein amtliches Inkrafttretensdatum)

(1) Durch die Prüfung in Teil II soll der Prüfling in den in Absatz 2 genannten Handlungsfeldern seine Handlungskompetenz dadurch nachweisen, dass er berufsbezogene Probleme analysieren und bewerten sowie Lösungswege aufzeigen und dokumentieren und dabei aktuelle Entwicklungen berücksichtigen kann.

(2) Handlungsfelder sind:

1. Gestaltung und Herstellungsverfahren,
2. Auftragsabwicklung,
3. Betriebsführung und Betriebsorganisation.

(3) In jedem Handlungsfeld ist mindestens eine Aufgabe zu bearbeiten, die fallorientiert sein muss:

1. Gestaltung und HerstellungsverfahrenDer Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Aufgaben und Probleme der Gestaltung und des Verfahrensablaufs unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, lebensmittelspezifischer und ökologischer Aspekte in einem Konditoreibetrieb zu bearbeiten; dabei soll er berufsbezogene Sachverhalte analysieren und bewerten; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis h aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Dekormuster rohstoffgerecht skizzieren, Ornamente entwerfen sowie Torten und Formstücke mit verschiedenen Garniermustern zeichnerisch darstellen,
- b) dekorative Schrifttypen unterscheiden und Verwendungszwecken zuordnen sowie zeichnerisch darstellen,
- c) Entwürfe und maßstabgetreue Zeichnungen für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse, insbesondere aus Kuvertüre und Zucker, anfertigen,
- d) Gießformen zur proportionsgerechten Formgebung von feinen Backwaren, Schokoladen- und Süßwaren zeichnen sowie Farbgebung von Torten und Schaustücken darstellen und begründen,
- e) Konzepte für Warenpräsentationen und Schaufenstergestaltungen mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen entwickeln,
- f) Rezepturen für Speisen und Getränke darstellen und abwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen beachten; Kennzeichnungserfordernisse darstellen und begründen,
- g) Eigenschaften von Rohstoffen sowie Halb- und Fertigerzeugnissen beurteilen und Verwendungszwecken zuordnen; Möglichkeiten der Lagerung und Qualitätserhaltung, auch unter Einsatz der Kühl- und Gefriertechnik, beurteilen,
- h) technologische Vorgänge und Herstellungsschritte bei der Fertigung von Konditorei- und Confiserieerzeugnissen, insbesondere unter Berücksichtigung leicht verderblicher Rohstoffe, darstellen und beurteilen, Kontrollerfordernisse begründen; physikalische und biologische Veränderungsprozesse erläutern;

2. AuftragsabwicklungDer Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Auftragsabwicklungsprozesse, auch unter Anwendung branchenüblicher Software, erfolgs-, kunden- und qualitätsorientiert zu planen, deren Durchführung zu kontrollieren und sie abzuschließen; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis f aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) Möglichkeiten der Auftragsbeschaffung darstellen,

- b) Angebotsunterlagen erstellen und Angebote auswerten, Angebotskalkulation durchführen,
- c) Methoden und Verfahren der Arbeitsplanung und -organisation unter Berücksichtigung der Herstellungstechnik, der Hygiene, gestalterischer Aspekte sowie des Einsatzes von Material, Geräten und Personal bewerten, dabei qualitätssichernde Aspekte darstellen sowie Schnittstellen zwischen Arbeitsbereichen berücksichtigen,
- d) berufsbezogene rechtliche Vorschriften und technische Normen sowie allgemein anerkannte Regeln der Technik anwenden, insbesondere Haftung bei der Herstellung und bei Dienstleistungen beurteilen,
- e) Arbeitspläne erarbeiten, bewerten und korrigieren,
- f) Mengen ermitteln und berechnen, Vor- und Nachkalkulation durchführen;

3. Betriebsführung und Betriebsorganisation Der Prüfling soll nachweisen, dass er in der Lage ist, Aufgaben der Betriebsführung und Betriebsorganisation unter Berücksichtigung der rechtlichen Vorschriften, auch unter Anwendung von Informations- und Kommunikationssystemen, wahrzunehmen; bei der jeweiligen Aufgabenstellung sollen mehrere der unter Buchstabe a bis i aufgeführten Qualifikationen verknüpft werden:

- a) betriebliche Kosten ermitteln, dabei betriebswirtschaftliche Zusammenhänge berücksichtigen,
- b) betriebliche Kostenstrukturen überprüfen; betriebliche Kennzahlen ermitteln,
- c) auf der Grundlage von Rezepturen Kosten für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse ermitteln und Preise unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Verkaufsorte Theke, Cafe und außer Haus festlegen,
- d) Marketingmaßnahmen zur Kundenpflege und zur Gewinnung neuer Kunden vor dem Hintergrund technischer und wirtschaftlicher Entwicklungen erarbeiten,
- e) betriebliches Qualitätsmanagement planen und darstellen,
- f) Aufgaben der Personalverwaltung wahrnehmen; den Zusammenhang zwischen Personalverwaltung sowie Personalführung und -entwicklung darstellen,
- g) betriebsspezifische Maßnahmen zur Einhaltung der arbeitsschutzrechtlichen Bestimmungen und des Umweltschutzes entwickeln; Gefahrenpotenziale beurteilen und Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung und -beseitigung festlegen,
- h) Betriebs- und Lagerausstattung sowie logistische Prozesse planen und darstellen,
- i) Chancen und Risiken betrieblicher Kooperation darstellen und beurteilen.

(4) Die Prüfung in Teil II ist schriftlich durchzuführen. Sie soll in jedem Handlungsfeld nicht länger als drei Stunden dauern. Eine Prüfungsdauer von sechs Stunden täglich darf nicht überschritten werden.

(5) Die Gesamtbewertung des Teils II wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Handlungsfelder gemäß Absatz 2 gebildet.

(6) Wurden in höchstens zwei der in Absatz 2 genannten Handlungsfelder jeweils mindestens 30 und weniger als 50 Punkte erreicht, kann in einem dieser Handlungsfelder eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden, wenn diese das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ermöglicht.

(7) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II der Meisterprüfung ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung. Die Prüfung des Teils II ist nicht bestanden, wenn

1. ein Handlungsfeld mit weniger als 30 Punkten bewertet worden ist oder
2. nach durchgeführter Ergänzungsprüfung zwei Handlungsfelder jeweils mit weniger als 50 Punkten bewertet worden sind.

Zitiervorschlag: § 8 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%202006/8>