

# **Verordnung über das Berufsbild und über die Prüfungsanforderungen im praktischen und im fachtheoretischen Teil der Meisterprüfung für das Bäcker-Handwerk (Bäckermeisterverordnung - BäckMstrV)**

BäckMstrV

Ausfertigungsdatum: 28.02.1997

Vollzitat:

"Bäckermeisterverordnung vom 28. Februar 1997 (BGBl. I S. 393), die durch Artikel 2 Absatz 23 der Verordnung vom 18. Januar 2022 (BGBl. I S. 39) geändert worden ist"

**Stand:** Geändert durch Art. 2 Abs. 23 V v. 18.1.2022 I 39

## **Fußnote**

(+++ Textnachweis ab: 1. 6.1997 +++)

## **Eingangsformel**

Auf Grund des § 45 der Handwerksordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 28. Dezember 1965 (BGBl. 1966 I S. 1), der zuletzt durch Artikel 1 Nr. 63 des Gesetzes vom 20. Dezember 1993 (BGBl. I S. 2256) geändert worden ist, in Verbindung mit Artikel 56 Abs. 1 des Zuständigkeitsanpassungs-Gesetzes vom 18. März 1975 (BGBl. I S. 705) und dem Organisationserlaß vom 17. November 1994 (BGBl. I S. 3667) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft, Forschung und Technologie:

## **1. Abschnitt Berufsbild**

### **§ 1 Berufsbild**

(1) Dem Bäcker-Handwerk sind folgende Tätigkeiten zuzurechnen:

Herstellung von Brot, Brötchen und sonstigem Kleingebäck, Feinen Backwaren, insbesondere Torten, Desserts und Dauerbackwaren, sowie von Speiseeis.

(2) Dem Bäcker-Handwerk sind folgende Kenntnisse und Fertigkeiten zuzurechnen:

1. Kenntnisse der berufsbezogenen Biologie, Physik und Chemie, insbesondere Lebensmittelchemie,
2. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe,
3. Kenntnisse der berufsbezogenen Grundrezepte und ihrer Abwandlungen,
4. Kenntnisse des Gär- und Backvorgangs,
5. Kenntnisse der Arten physikalischer, chemischer und biologischer Lockerung,
6. Kenntnisse der Lagerung und Frischhaltung,
7. Kenntnisse des Kühlens, des Frostens und des Unterbrechens der Gärung,
8. Kenntnisse der Herstellung von Speiseeis und Speiseeis-Erzeugnissen,
9. Kenntnisse über die Herstellung von Teigwaren,
10. Kenntnisse der Gestaltung und Formgebung von Bäckereierzeugnissen,
11. Kenntnisse der Funktionsweise der Backofensysteme und Kälteanlagen sowie der Maschinen und Geräte,
12. Kenntnisse der berufsbezogenen Verkaufskunde und -förderung, insbesondere der Verkaufspsychologie und -techniken,

13. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen und Kalkulationen sowie der Vertriebsorganisation, insbesondere Abrechnungssysteme,
14. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, des Umweltschutzes, insbesondere der Abfallbeseitigung, sowie der rationellen Energieverwendung,
15. Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere des Lebensmittelrechts, der Lebensmittelüberwachung sowie der Hygiene,
16. Kenntnisse der berufsbezogenen Produktprüfungen,
17. Kenntnisse über Produkthaftung und Qualitätsmanagement, insbesondere Qualitätssicherungssysteme,
18. Auswählen und Dosieren der Rohstoffe,
19. Führen von Sauerteigen,
20. Kneten, Mixen und Rühren von Teigen,
21. Abwiegen, Wirken und Formen von Teigen für Brot, Brötchen und sonstiges Kleingebäck,
22. Anschlagen, Dressieren und Aufstreichen von Massen sowie Abrösten von Brand-, Makronen- und Florentinermassen,
23. Führen und Aufarbeiten von Hefeteigen,
24. Anwirken, Touren und Aufbereiten von Plunder- und Blätterteigen,
25. Anwirken, Ausrollen und Aufarbeiten von Mürbeteigen,
26. Lagern, Anwirken und Ausformen von Honig- und Lebkuchenteigen,
27. Steuern von Backvorgängen,
28. Kochen, Tablieren und Auftragen von Glasuren,
29. Füllen, Garnieren und Überziehen von Torten, Formstücken und Desserts,
30. Füllen, Garnieren und Überziehen von Gebäcken aus Plunder-, Blätter- und Mürbeteigen sowie aus Makronenmassen,
31. Temperieren und Spänen von Kuvertüren sowie Überziehen mit Kuvertüren,
32. Frosten und Entfrosten von Halbfertig- und Enderzeugnissen sowie Unterbrechen der Gärung von Teigen,
33. Zubereiten, Gefrieren und Portionieren von Speiseeis,
34. Entwerfen und Herstellen von Schaustücken,
35. Präsentieren, insbesondere Dekorieren, und Verkaufen von Back- und Handelswaren,
36. Schneiden und Verpacken von Backwaren,
37. Pflegen und Instandhalten der berufsbezogenen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen.

## **2. Abschnitt**

### **Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung**

#### **§ 2 Gliederung, Dauer und Bestehen der praktischen Prüfung (Teil I)**

(1) In Teil I sind eine Meisterprüfungsarbeit anzufertigen und eine Arbeitsprobe auszuführen. Bei der Bestimmung der Meisterprüfungsarbeit sollen die Vorschläge des Prüflings nach Möglichkeit berücksichtigt werden.

(2) Die Anfertigung der Meisterprüfungsarbeit soll nicht länger als 2 Arbeitstage, die Ausführung der Arbeitsprobe nicht länger als 16 Stunden dauern.

(3) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils I sind jeweils ausreichende Leistungen in der Meisterprüfungsarbeit und in der Arbeitsprobe.

#### **§ 3 Meisterprüfungsarbeit**

(1) Als Meisterprüfungsarbeit sind die nachstehend genannten Arbeiten anzufertigen:

1. ein Sortiment Backwaren aus dem Bereich Brot und Kleingebäck, bestehend aus einer Spezialbrotsorte unter Verwendung von Natursauerteig sowie aus speziellen Kleingebäcken aus mindestens zwei verschiedenen Teigen,
2. ein Sortiment Feiner Backwaren, bestehend aus einer Festtagstorte sowie aus Desserts aus verschiedenen Massen unter Verwendung von Creme und Sahne;

dabei sind die zu verwendenden Sauerteige, Mischungen und Dekormittel selbst herzustellen. Eine der Arbeiten soll als Schaustück gestaltet werden. Außerdem ist ein Schaufenster unter Einbeziehung des Schaustückes zu gestalten, in dem die Meisterprüfungsarbeit Mittelpunkt sein soll.

(2) Mit der Meisterprüfungsarbeit sind die Herstellungsrezepte, eine Aufstellung über die erforderlichen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen sowie die Kalkulation vorzulegen.

(3) Die Herstellungsrezepte, die Aufstellung über die erforderlichen lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen, die Kalkulation sowie die Schaufenstergestaltung sind bei der Bewertung der Meisterprüfungsarbeit zu berücksichtigen.

#### **§ 4 Arbeitsprobe**

(1) Als Arbeitsprobe sind sechs der nachstehend genannten Arbeiten, davon in jedem Fall die nach den Nummern 1, 2, 3 und 11, auszuführen:

1. Herstellen eines Roggenmischbrotes unter Verwendung von Sauerteig sowie eines Weizenmischbrotes,
2. Herstellen ortsüblicher Brötchensorten,
3. Herstellen von Hefegebäck, insbesondere Plundergebäck, sowie von Blätterteiggebäck,
4. Herstellen verschiedener Dauerbackwaren für Festlichkeiten,
5. Herstellen einer Tee- oder einer Käsegebäckmischung,
6. Herstellen von Flechtgebäck,
7. Herstellen von Fettgebäck,
8. Herstellen von Lebkuchen oder Spekulatius,
9. Herstellen von Gebäck aus Massen,
10. Herstellen von Vanille- oder Fruchteis,
11. verkaufsgerechtes Präsentieren und Dekorieren sowie Verkaufen und Verpacken von Backwaren nach Beratung;

dabei sind die zu verwendenden Sauerteige, Mischungen und Dekormittel selbst herzustellen.

(2) In der Arbeitsprobe sind die wichtigsten Fertigkeiten und Kenntnisse zu prüfen, die in der Meisterprüfungsarbeit nicht oder nur unzureichend nachgewiesen werden konnten.

#### **§ 5 Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II)**

(1) In Teil II sind Kenntnisse in den folgenden vier Prüfungsfächern nachzuweisen:

1. Fachrechnen:
  - a) Ausbeuteberechnungen, insbesondere Teig-, Back- und Volumenausbeute,
  - b) Material- und Verlustberechnungen,
  - c) Berechnung von Mischungsverhältnissen und Sauerteigführungsschemen;
2. Fachtechnologie:
  - a) berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie, insbesondere Lebensmittelchemie,
  - b) Gär- und Backvorgang,
  - c) Arten physikalischer, chemischer und biologischer Lockerung,
  - d) Funktionsweise der Backofensysteme, Kälteanlagen und Maschinen,
  - e) Steuerung des Kühlens, Frostens, Entfrostens und Unterbrechens der Gärung,

- f) berufsbezogene Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, des Umweltschutzes, insbesondere der Abfallbeseitigung, sowie der rationellen Energieverwendung,
  - g) berufsbezogene Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere des Lebensmittelrechts, der Lebensmittelüberwachung und der Hygiene,
  - h) berufsbezogene Produktprüfungen, insbesondere Qualitätsprüfungen nach verschiedenen Systemen,
  - i) Produkthaftung und Qualitätsmanagement, insbesondere Qualitätssicherungssysteme;
3. Roh- und Hilfsstoffkunde:  
Arten, Eigenschaften, Bezeichnungen, Verwendung, Verarbeitung, Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe;
4. Kalkulation, Verkaufskunde und -förderung:
- a) Kostenermittlung unter Einbeziehung aller für die Preisbildung wesentlichen Faktoren,
  - b) berufsbezogene Verkaufskunde und -förderung, insbesondere Verkaufspsychologie und -techniken,
  - c) berufsbezogene Abrechnungssysteme.

(2) Die Prüfung ist schriftlich und mündlich durchzuführen.

(3) Die schriftliche Prüfung soll insgesamt nicht länger als sechs Stunden, die mündliche je Prüfling nicht länger als eine halbe Stunde dauern.

(4) Der Prüfling ist von der mündlichen Prüfung auf Antrag zu befreien, wenn er im Durchschnitt mindestens gute schriftliche Leistungen erbracht hat.

(5) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des Teils II sind ausreichende Leistungen in dem Prüfungsfach nach Absatz 1 Nr. 2.

### **3. Abschnitt**

#### **Übergangs- und Schlußvorschriften**

##### **§ 6 Übergangsvorschrift**

Die bei Inkrafttreten dieser Verordnung laufenden Prüfungsverfahren werden nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt.

##### **§ 7 Weitere Anforderungen**

(1) Die Vorschriften der Meisterprüfungsverfahrensverordnung bleiben unberührt.

(2) Die Prüfung in den Teilen III und IV der Meisterprüfung bestimmt sich nach der Allgemeinen Meisterprüfungsverordnung.

##### **§ 8 Inkrafttreten**

Diese Verordnung tritt am 1. Juni 1997 in Kraft.