

# Merkblatt - Nachweis der meistergleichen Kenntnisse und Fertigkeiten im Ausnahmefall gemäß § 8 der Handwerksordnung (HwO)

## Prüfungsbestandteile und Prüfungsablauf

---

### (1) Vorbesprechung

Während des Vorgesprächs erfolgt eine Beurteilung des Ausnahmegrundes, eine genaue Definierung der Produkte, Erzeugnisse und gegebenenfalls Eingrenzung der Teiltätigkeit. Die Festlegung des Termins erfolgt nach Absprache. Nach dem Vorgespräch ist ein Termin zum Probebacken und zur praktischen Prüfung festzulegen.

### (2) Probebacken

Während des Probebackens (1-2 Tage in den Prüfungsräumen) erfolgt die Herstellung eigener Konditoreierzeugnisse (nach eigenen Rezepturen), in dem für die Ausnahmegewilligung erforderlichen Teilbereich.

Für die Arbeiten in der Backstube ist folgendes zu beachten:

- Das Tragen von Arbeitsschuhen (keine Straßenschuhe), Arbeitskleidung, Vorbinder/ Schürze, Kopfbedeckung
- Uhr/Schmuck ist abzulegen
- Schürzen werden zur Verfügung gestellt

**Die grundlegenden Rohstoffe und Zutaten der Konditorei sind vorhanden. Sollte etwas Spezielles zur Herstellung der Erzeugnisse benötigt werden, ist dies durch den Prüfling mitzubringen.**

### (3) Praktische Prüfung

Die praktische Prüfung umfasst die Fertigung der erforderlichen Erzeugnisse und ein anschließendes Fachgespräch. Ein Arbeitsablaufplan und Produktbeschreibungen inklusive Herstellungsweise sind zu Beginn der Prüfung abzugeben.

Prüfungsdauer	Praktische Prüfung maximal 3-5 Tage Fachgespräch 10 Minuten
Prüfungsort	Backstube der Akademie der Konditoren Innung, Seminarraum
Termine	07.00 – 14.30 Uhr nach Absprache (innerhalb der Woche des Probebackens)

### (4) Fachtheoretische Prüfung

Die Überprüfung der fachtheoretischen Kenntnisse erfolgt im Rahmen einer schriftlichen Prüfung.

Prüfungsdauer	90 Minuten
Prüfungsort	Seminarraum der Akademie der Konditoren Innung
Schwerpunkte	Rohstoffkunde, Fachtechnologie
Termin	nach Absprache
<b>Kosten Fachpraxis/Theorie</b>	<b>1.500,00 €.</b> <b>inklusive Rohstoffe</b> 1.200,00 € reduzierter Preis bei Eintritt in die Konditoren-Innung Berlin
<b>Probebacken</b>	250,00€ je Probebacktag
Literaturempfehlung	Egon Schild Der Junge Konditor, Band 1 Josef Loderbauer Das Konditorbuch Muermann/Schild Rechtliche Vorschriften: Bäckerei/Konditorei/Café

# Merkblatt - Nachweis der meistergleichen Kenntnisse und Fertigkeiten im Ausnahmefall gemäß § 8 der Handwerksordnung (HwO)

## Prüfungsbestandteile und Prüfungsablauf

---

### (5) Wirtschafts- und Rechtskundeprüfung

Die Überprüfung der Wirtschafts- und Rechtskundekenntnisse erfolgt im Rahmen einer schriftlichen Prüfung.

Prüfungsdauer	180 Minuten
Prüfungsort	Seminarraum der Akademie der Konditoren-Innung
Schwerpunkte	Arbeits- und Sozialrecht, Handwerks- und Gewerberecht, Buchführung, Jahresabschluss
Termin	Nach Absprache
<b>Prüfungsgebühr</b>	<b>500 Euro</b>
Literaturempfehlung	Sackmann III: Das Lehrbuch für die Meisterprüfung

### (6) Zusatzinformationen

Die Prüfungsgebühren sind vor dem Probebacken zu begleichen. Es erfolgt eine Rechnungsstellung nach Festlegung der Prüfungstermine.

Wird der zeitliche Rahmen zur Ablegung der erforderlichen Prüfung von 6 Monaten nach Antragstellung nicht eingehalten, ist die Konditoren-Innung Berlin dazu berechtigt eine negative Stellungnahme auszusprechen, was die Ablehnung des Antrags seitens der Handwerkskammer Berlin zur Folge hat.