

**Fortbildungsprüfungsordnung
Geprüfte/r Fachmann/Fachfrau für Käse (HwK)
vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau
Baden-Württemberg genehmigt**

Das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg hat mit Schreiben vom 04.04.2017, Aktenzeichen 4233.42/96 folgenden Beschluss der Vollversammlung genehmigt:

Aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 28. September 2016 und der Vollversammlung vom 07. Dezember 2016 erlässt die Handwerkskammer Konstanz nach § 42a, § 44, § 91 Abs. 1 Nr. 4a und § 106 Abs. 1 Nr. 10 Handwerksordnung (HwO) folgende Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum „Geprüfter Fachmann für Käse (HwK) / Geprüfte Fachfrau für Käse (HwK)“.

§ 1

Ziel und Gliederung der Fortbildungsprüfung, Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses

- (1) Zum Nachweis von beruflicher Handlungsfähigkeit, die im Rahmen der beruflichen Fortbildung zum/zur „Geprüfter Fachmann für Käse (HwK) / Geprüfte Fachfrau für Käse (HwK)“ erworben worden ist, führt die zuständige Stelle Prüfungen nach § 3 durch.
- (2) Durch die Prüfung zum/zur „Geprüfter Fachmann für Käse (HwK) / Geprüfte Fachfrau für Käse (HwK)“ ist festzustellen, ob der/die Prüfungsteilnehmer/in über die notwendigen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt, um die Leitung im Verkauf an der Käsetheke wahrzunehmen. Dabei soll der/die Prüfungsteilnehmer/in insbesondere nachweisen, dass er unter Berücksichtigung des betriebswirtschaftlichen Ablaufs und der Qualitätssicherung Werbemaßnahmen planen und durchführen, die Beratung der Kunden, Zubereitung von Käse und verkaufsfördernde Präsentation durchführen kann.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss „Geprüfter Fachmann für Käse (HwK) / Geprüfte Fachfrau für Käse (HwK)“.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer zum Beginn der Fortbildung eine Berufspraxis von mindestens sechs Monaten im Verkauf an der Käsetheke nachweisen kann und
1. eine mit Erfolg abgelegte Gesellenprüfung zum/r Fleischer/-in, Bäcker/-in, Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk mit Schwerpunkt Fleischerei oder Bäckerei oder
 2. über einen anderen Abschluss in einem nach § 4 des Berufsbildungsgesetzes oder nach § 25 der Handwerksordnung anerkannten Ausbildungsberuf, einen vergleichbaren bundes- oder landesrechtlich geregelten Berufsabschluss oder einen sonstigen Nachweis über eine entsprechende berufliche Qualifikation verfügt.

(2) Abweichend von Abs. 1 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die eine Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

(3) Ausländische Bildungsabschlüsse und Zeiten der Berufstätigkeit im Ausland sind bei der Zulassung zur Prüfung zu berücksichtigen (§ 42 b HWO).

§ 3

Gliederung der Prüfung

(1) Die Prüfung zum/zur „Geprüfter Fachmann für Käse (HwK) / Geprüfte Fachfrau für Käse (HwK)“ gliedert sich in die Prüfungsteile:

Prüfungsteil 1: Grundlagen Warenkunde in Theorie und Praxis,

Prüfungsteil 2: Warenpräsentation und Verkauf.

(2) Im Prüfungsteil 1 „Grundlagen Warenkunde in Theorie und Praxis“ wird in folgenden Handlungsbereichen geprüft:

- a. Grundlagen der Käseherstellung kennen und beschreiben,
- b. Käsegruppen und ihre Merkmale benennen und Standardsorten zuordnen,
- c. Qualitätssicherung nach den gesetzlichen Anforderungen umsetzen und deren Einhaltung systematisch überwachen,
- d. Abläufe an der Käsebedienungstheke betriebswirtschaftlich auswerten und Kalkulationen erstellen.

(3) Im Prüfungsteil 2 „Warenpräsentation und Verkauf“ wird in folgenden Handlungsbereichen geprüft:

- a) Käse aus ausgewählten Ländern kennen und zuordnen,
- b) Warenpräsentation, Garnituren und Verkauf planen und umsetzen,
- c) Käseberatung einschließlich passender Getränke durchführen,
- d) Aktionsplanung und Umsetzung an der Theke durchführen.

§ 4

Inhalt der Prüfung

(1) Inhalt der Prüfung im Prüfungsteil 1 „Grundlagen Warenkunde in Theorie und Praxis“:

a. Im Handlungsbereich „Grundlagen der Käseherstellung kennen und beschreiben“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Grundlagen der Ausgangsstoffe, Käseherstellung, Technologie, Reifung und Behandlung der Käsegruppen beschreiben und bewerten zu können.

b. Im Handlungsbereich „Käsegruppen und ihre Merkmale benennen und Standardsorten zuordnen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, die Merkmale der Käsegruppen zu unterscheiden, Käsesorten zuordnen zu können sowie Fettstufen, Geschmacksrichtungen und Käsecharakteristiken benennen zu können.

c. Im Handlungsbereich „Qualitätssicherung nach den gesetzlichen Anforderungen umsetzen und deren Einhaltung systematisch überwachen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Maßnahmen zur Sicherstellung von Qualitätskriterien festzulegen und zu steuern sowie Vorschriften zu Lebensmittelrecht, Hygiene, Arbeits- und Gesundheitsschutz zu vermitteln und deren Einhaltung sicherzustellen.

d. Im Handlungsbereich „Abläufe an der Käsebedienungstheke betriebswirtschaftlich auswerten und Kalkulationen erstellen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Inventuren zu berechnen und auszuwerten, betriebswirtschaftliche Kennzahlen ermitteln und auswerten zu können und grundlegende Kalkulationen durchzuführen.

(2) Inhalt der Prüfung im Prüfungsteil 2 „Warenpräsentation und Verkauf“:

a. Im Handlungsbereich „Käse aus ausgewählten Ländern kennen und zuordnen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Käsesorten aus Europa sowie Käsespezialitäten der Welt zu Käsegruppen zuordnen und deren Merkmale beschreiben zu können.

b. Im Handlungsbereich „Warenpräsentation, Garnituren und Verkauf planen und umsetzen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, ein Käsethekenfeld nach einem vorgegebenem Thema unter den Vorgaben der Qualitätssicherung und unter Berücksichtigung der Schnitttechniken planen, umsetzen und dekorativ präsentieren zu können.

3. Im Handlungsbereich „Käseberatung einschließlich passender Getränke durchführen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Verkaufsgespräch an der Käsetheke umfassend beraten, fachgerecht portionieren, schneiden und verpacken zu können.

4. Im Handlungsbereich „Aktionsplanung und Umsetzung an der Theke durchführen“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, gezielte Werbemaßnahmen in der Abteilung Käse unter Berücksichtigung betriebswirtschaftlicher und qualitätssichernder Maßnahmen, insbesondere Einhaltung der Hygienevorschriften und des erforderlichen Personaleinsatzes planen, umsetzen, dokumentieren und auswerten zu können.

§ 5

Durchführung der Prüfung

(1) Durchführung der Prüfung Teil 1 „Grundlagen Warenkunde in Theorie und Praxis“:

1. Die Prüfung ist schriftlich und praktisch durchzuführen.
2. Die schriftliche Prüfung wird in den Handlungsbereichen a. – d. durchgeführt. Die Dauer der schriftlichen Prüfung beträgt pro Handlungsbereich 45 Minuten. Die

Prüfung wird durch ein Fachgespräch von maximal 20 Minuten ergänzt. Die schriftliche Prüfung zählt gegenüber dem Fachgespräch 2:1.

3. Die praktische Prüfung wird in einem der Handlungsbereiche a. – d. durchgeführt, der vom Prüfungsteilnehmer ausgewählt wird. Die praktische Prüfung ist in Form einer Projektarbeit als Kundenauftrag durchzuführen. Dies beinhaltet Planung, Durchführung und Dokumentation. Für die praktische Prüfung stehen dem Prüfungsteilnehmer acht Stunden zur Verfügung.

(2) Die schriftliche Prüfung und die praktische Prüfung werden gleich gewichtet. Ein jeweils ausreichendes Ergebnis in der schriftlichen Prüfung und der praktischen Prüfung des Teils 1 ist Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung Teil 2.

(3) Durchführung der Prüfung Teil 2 „Warenpräsentation und Verkauf“:

1. Die Prüfung ist schriftlich und praktisch durchzuführen.
2. Die schriftliche Prüfung wird in den Handlungsbereichen a. - c. durchgeführt. Die Dauer beträgt pro Handlungsbereich 60 Minuten.
3. Der Handlungsbereich b. „Warenpräsentation, Garnituren und Verkauf planen und umsetzen“ ist durch eine praktische Prüfung und ein darauf bezogenes Fachgespräch zu ergänzen und beinhaltet Planung und Durchführung eines Thekenaufbaus und das Legen einer Käseplatte. Dem Prüfungsteilnehmer stehen hierfür insgesamt 2 Stunden zur Verfügung.
4. In Handlungsbereich c. „Käseberatung einschließlich passender Getränke durchführen“ ist die schriftliche Prüfung durch ein Fachgespräch von 20 bis 30 Minuten zu ergänzen.
5. Der Handlungsbereich d. „Aktionsplanung und Umsetzung an der Theke durchführen“ soll in Form einer Projektarbeit durchgeführt werden. Diese beinhaltet Planung, Durchführung, betriebswirtschaftliche Auswertung und Dokumentation. Die Planung, betriebswirtschaftliche Auswertung und Dokumentation der Projektarbeit werden dem Prüfungsausschuss in einer Projektmappe zur Verfügung gestellt. Für die Durchführung steht dem Prüfungsteilnehmer ein Zeitraum von höchstens zwei Wochen zur Verfügung.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses des Prüfungsteils 2 werden die schriftliche Prüfung, der Thekenaufbau und die Käseplatte, das Fachgespräch und die Aktionsplanung und Umsetzung an der Theke mit jeweils 25 Prozent gewichtet.

(5) Bei der Gesamtbewertung werden die Ergebnisse des Prüfungsteils 1 und 2 im Verhältnis 1:2 gewichtet.

§ 6

Bestehen der Prüfung

Die Fortbildungsprüfung ist bestanden, wenn in jedem Handlungsbereich eine mit mindestens „ausreichend“ bewertete Leistung erbracht wurde.

§ 7

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

(1) Der/die Prüfungsteilnehmer/in ist auf Antrag von der Ablegung einzelner Handlungsbereiche gemäß § 3 zu befreien, wenn er/sie eine andere vergleichbare Prüfung vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder einem staatlichen Prüfungsausschuss erfolgreich abgelegt hat und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung nach dieser Rechtsvorschrift innerhalb von fünf Jahren nach Bekanntgabe des Bestehens der anderen Prüfung erfolgt. Eine vollständige Befreiung von allen in § 3 genannten Handlungsbereichen ist nicht zulässig.

(2) Der Fortbildungsausschuss entscheidet auf Antrag des Prüfungsteilnehmers/der Prüfungsteilnehmerin auch über Befreiungen auf Grund ausländischer Prüfungsabschlüsse.

§ 8

Wiederholung der Prüfung

(1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.

(2) Hat der/die Prüfungsteilnehmer/in bei nicht bestandener Prüfung in einzelnen Handlungsbereichen gemäß § 3 mindestens ausreichende Prüfungsleistungen erbracht, so ist diese Prüfungsleistung auf Antrag nicht zu wiederholen, sofern sich der/die Prüfungsteilnehmer/in innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Feststellung des Ergebnisses der nicht bestandenen Prüfung, zur Wiederholungsprüfung anmeldet. Die Bewertung der Prüfungsleistung ist im Rahmen der Wiederholungsprüfung zu übernehmen.

§ 9

Anwendung anderer Vorschriften

Soweit diese Rechtsvorschriften keine abweichenden Regelungen enthalten, ist die jeweils gültige Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen der Handwerkskammer Konstanz anzuwenden.

§ 10

Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschriften treten am Tage ihrer Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung (DHZ) in Kraft.

Dieser Beschluss wurde mit Bescheid des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg vom 04.04.2017, Aktenzeichen 4233.42/96 genehmigt, am 11.04.2017 ausgefertigt und wird hiermit veröffentlicht.

Konstanz, den 12. April 2017

Präsident
gez. Gotthard Reiner

Hauptgeschäftsführer
gez. Georg Hiltner

Hinweis:

Die Veröffentlichung in der Deutschen Handwerks Zeitung erfolgte am 12.05.2017