

# **Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum geprüften Brot-Sommelier / zur geprüften Brot-Sommelière**

Aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 06.11.2019 (138. Sitzung) und der Vollversammlung der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald vom 04.12.2019 (127. Sitzung) erlässt die Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald nach §§ 42 a, 44, 91 Abs. 1 Nr. 4 a, 106 Abs. 1 Nr. 10 und 106 Abs. 2 der Handwerksordnung (HwO) folgende Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfungen zum/zur

## **Geprüften Brot-Sommelier / Brot-Sommelière**

### **§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Fortbildungsabschlusses**

- (1) Zum Nachweis von beruflicher Handlungsfähigkeit, die im Rahmen der beruflichen Fortbildung zum Geprüften Brot-Sommelier / zur Geprüften Brot-Sommelière erworben worden ist, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach den folgenden Vorschriften durchführen.
- (2) Durch die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Brot-Sommelier / zur Geprüften Brot-Sommelière soll nachgewiesen werden,
  - dass umfangreiche Kenntnisse zu Broten und Kleingebäcken sowie zur nationalen und internationalen Brotkultur vorhanden sind und diese gegenüber Dritten dargestellt und präsentiert werden können;
  - dass über besondere sensorische Fähigkeiten verfügt wird;
  - dass feine Nuancen des Brotaromas und andere sensorische Eigenschaften des Brotes erkannt und beschrieben werden können;
  - dass zu verschiedenen Anlässen, zu begleitenden Speisen und Getränken jeweils geeignete Brotsorten definiert und präsentiert werden können.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Fortbildungsabschluss „Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière“.

## **§ 2 Zulassungsvoraussetzungen**

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:
1. eine erfolgreich abgelegte Meisterprüfung zum Bäckermeister / zur Bäckermeisterin oder
  2. eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung in dem anerkannten Ausbildungsberuf „Bäcker / Bäckerin“ oder „Fachverkäufer im Lebensmittelhandwerk / Fachverkäuferin im Lebensmittelhandwerk“ in dem Schwerpunkt Bäckerei sowie eine erfolgreich abgelegte
    - a) Meisterprüfung zum Konditormeister / zur Konditormeisterin oder
    - b) Fortbildungsprüfung zum Verkaufsleiter im Lebensmittelhandwerk / zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk in dem Schwerpunkt Bäckerei oder
    - c) Fortbildungsprüfung zum Lebensmitteltechniker / Lebensmitteltechnikerin oder
    - d) Hochschulstudium aus dem Bereich der Ernährungs- oder Getreidewissenschaften.
- (2) Abweichend von Absatz 1 ist zur Prüfung auch zuzulassen, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten erworben zu haben, die eine Zulassung zur Fortbildungsprüfung rechtfertigen.
- (3) Vergleichbare ausländische Bildungsabschlüsse und Zeiten der Berufstätigkeit im Ausland sind bei der Zulassung zur Fortbildungsprüfung zu berücksichtigen (§ 42b HwO).

## **§ 3 Gliederung und Inhalt der Fortbildungsprüfung**

- (1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:
1. Theoretische Prüfung
  2. Praktische Prüfung
  3. Projektarbeit
- (2) Handlungsfelder in der Prüfung sind:
1. Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Kommunikation
  2. Produktkunde und Ernährung mit Brot
  3. Brotkultur und Brotmarkt
  4. Brot-Verzehrsempfehlungen
  5. Sensorische Fähigkeiten
  6. Sensorische Begutachtung von Broten
  7. Beschreibung von Broten
  8. Projektarbeit
- (3) Die Prüfungen in den Handlungsfeldern nach Absatz 2 Nr. 1 bis 4 sind gemäß § 4 durchzuführen.

- (4) Die Prüfungen in den Handlungsfeldern nach Absatz 2 Nr. 5 bis 7 sind gemäß § 5 durchzuführen.
- (5) Die Prüfung in dem Handlungsfeld nach Absatz 2 Nr. 8 ist gemäß § 6 durchzuführen.

#### **§ 4 Durchführung der theoretischen Prüfung**

- (1) In der theoretischen Prüfung sind in den unter § 3 Absatz 2 Nr. 1 bis 4 genannten Handlungsfeldern fallbezogene Fragen schriftlich zu beantworten. Die Bearbeitungsdauer je Handlungsfeld beträgt höchstens 1 Stunde.
- (2) In der theoretische Prüfung ist zudem ein Fachgespräch durchzuführen. Das Fachgespräch kann sich auf alle Handlungsfelder gemäß § 3 Absatz 2 Nr. 1 bis 4 beziehen. Das Fachgespräch soll höchstens 30 Minuten dauern, wobei 20 Minuten nicht unterschritten werden sollen.

#### **§ 5 Durchführung der praktischen Prüfung**

- (1) Im Handlungsfeld nach § 3 Absatz 2 Nr. 5 sind sensorische Fähigkeiten bezüglich des Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinns durch den Prüfling nachzuweisen. Die Bearbeitungsdauer darf insgesamt 180 Minuten nicht überschreiten.
- (2) Im Handlungsfeld nach § 3 Absatz 2 Nr. 6 sind sechs verschiedene Brote und/oder Brötchen sensorisch zu begutachten, zu bewerten und der Prüfungskommission unter Beachtung der Präsentationsfertigkeiten zu beschreiben. Bestandteile dieser Begutachtung, Bewertung und Beschreibung sind insbesondere die Einstufung der Qualität, Feststellung etwaiger Brotfehler, Beschreibung besonderer Merkmale, regionale Zuordnung, Erläuterung dazu passender Speisen und Getränke sowie Vergleiche der Produkte untereinander. Die Bearbeitungsdauer darf insgesamt 30 Minuten nicht überschreiten.
- (3) Im Handlungsfeld nach § 3 Absatz 2 Nr. 7 sind von einem Brot eine „Brot-Genusstabelle nach der Weinheimer Brotsprache“ und eine „Genussbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache“ schriftlich zu erstellen. Die Bearbeitungsdauer darf insgesamt 60 Minuten nicht überschreiten.

#### **§ 6 Projektarbeit**

- (1) Es ist eine schriftliche Projektarbeit zu erstellen und zur Prüfung vorzulegen, welche ein selbst gewähltes Thema eigenständig bearbeitet und umfassend darstellt. Das Thema soll sich an den Handlungsfeldern gemäß § 3 Absatz 2 Nr. 1 bis 4 orientieren und einen darin enthaltenen Teilaspekt wesentlich vertiefen oder marktgerecht umsetzen. Ziel der Projektarbeit ist neues Wissen zu Brot zu schaffen, wobei Kleingebäcke mit eingeschlossen sind.
- (2) Das Thema der Projektarbeit muss im Vorfeld mit der Prüfungskommission abgestimmt und von dieser genehmigt werden.

- (3) Die schriftliche Projektarbeit soll in Form einer Projektmappe oder einer Druckschrift (Format DIN A4) erfolgen und neben dem Text auch Abbildungen enthalten. Ein Umfang von 40 Seiten soll nicht unterschritten und ein Umfang von 60 Seiten nicht überschritten werden. In der Projektarbeit können externe Quellen in zweckmäßiger Weise einfließen, jedoch sind nicht selbst erstellte Texte, Abbildungen und Tabellen so zu kennzeichnen, dass deren Umfang klar ersichtlich wird. Die jeweilige Quelle ist auf der gleichen Seite zu nennen. Der Anteil an externen Quellen, auch in leicht abgeänderter Form, soll im Verhältnis zum neu geschaffenen Wissen zu Brot auf ein der Sache entsprechendes Mindestmaß reduziert werden.
- (4) Die Projektarbeit ist der Prüfungskommission im Rahmen einer Projektpräsentation von mindestens 20 und höchstens 30 Minuten darzustellen. Rückfragen der Kommission sind zu beantworten.
- (5) Bei der Projektarbeit werden die inhaltliche Richtigkeit, die Schaffung neuen Wissens, die korrekte und vollständige Angabe der externen Quellen sowie Form, Darstellung und Schlussfolgerungen beurteilt. Bei der Projektpräsentation werden zudem die Präsentationsfertigkeiten bewertet.

## **§ 7 Bewertung der Prüfungsleistungen und Bestehen der Prüfung**

- (1) Die Prüfungsteile nach § 3 Absatz 1 sind getrennt voneinander zu bewerten. Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsteilen, Handlungsfeldern und dem Fachgespräch mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In jedem Prüfungsteil, Handlungsfeld und dem Fachgespräch können maximal 100 Punkte erreicht werden. Der 100-Punkte-Schlüssel (Bewertungsschlüssel der Handwerkskammern in Baden-Württemberg, Anlage 2) findet Anwendung.
- (2) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen, aus dem die Einzelbewertungen der Prüfungsteile nach § 3 Absatz 1 und die Prüfungsgesamtnote hervorgehen muss. Bei der Ermittlung der Gesamtnote sind die Punktzahlen aller Prüfungsteile zu addieren und durch die Anzahl der Prüfungsteile zu dividieren. Die sich hieraus ergebene Gesamtpunktzahl ergibt die Gesamtnote. Hierbei findet der 100-Punkte-Schlüssel (Bewertungsschlüssel der Handwerkskammern in Baden-Württemberg, Anlage 2) Anwendung.

## **§ 8 Wiederholungsprüfung**

- (1) Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Mit dem Antrag auf Wiederholung der Prüfung wird der Prüfling von einzelnen Prüfungsleistungen befreit, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mindestens ausreichend sind und der Prüfling sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat.

## **§ 9 Anwendung anderer Vorschriften**

Soweit diese Besonderen Rechtsvorschriften keine abweichenden Regelungen enthalten, ist die Prüfungsordnung für Fortbildungsprüfungen der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald für den Bereich der Anlage A der Handwerksordnung und für nichthandwerkliche Berufe in der jeweils gültigen Fassung mit den Bestimmungen der Handwerksordnung (Bereich der Anlage A) anzuwenden.

## **§ 10 Übergangsvorschriften**

- (1) Begonnene Prüfungsverfahren zum Geprüften Brot-Sommelier / zur Geprüften Brot-Sommelière können bis zum 31.12.2020 nach den bisherigen Vorschriften zu Ende geführt werden.
- (2) Auf Antrag des Prüflings kann die zuständige Stelle die Wiederholungsprüfungen auch nach dieser Vorschrift durchführen. § 8 Absatz 2 findet in diesem Fall keine Anwendung.

## **§ 11 Genehmigung, Inkrafttreten**

Die besonderen Rechtsvorschriften treten am Tag ihrer Veröffentlichung in der DHZ in Kraft. Gleichzeitig tritt die Fassung vom 14.10.2016 außer Kraft.

## Anlage 1

### Rahmenlehrplan zur Vorbereitung auf die Fortbildungsprüfung Geprüfter Brot-Sommelier / Geprüfte Brot-Sommelière

	Präsenz- UE	Selbst- studium	Gesamt
<b>1. <u>Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Kommunikation</u></b>			
1.1 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Schwerpunkt Marketing	8	16	
1.2 IT-Training: Präsentationen erstellen mit PowerPoint	4	8	
1.3 Grundlagen der Kommunikation und Präsentation	16	24	
	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>76</b>
<b>2. <u>Produktkunde und Ernährung mit Brot</u></b>			
2.1 Kenntnis der lebensmittelrechtlichen Grundlagen für Brot- und Kleingebäcke	2	8	
2.2 Weizen- und Dinkelbasierte Brote und Kleingebäcke	2	4	
2.3 Roggenbasierte Brote und Kleingebäcke	2	4	
2.4 Vollkornbrote, Spezialbrote, besondere Backverfahren	2	4	
2.5 Kenntnis der verschiedenen Brotbegrifflichkeiten	2	4	
2.6 Bedeutung von Brot für die menschliche Ernährung	4	8	
2.7 Nährstoffe, Allergene, Unverträglichkeiten	4	8	
2.8 Frischhaltung, Haltbarkeit und optimale Brotlagerung	2	4	
	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>64</b>
<b>3. <u>Brotkultur und Brotmarkt</u></b>			
3.1 Frühgeschichte der Brotherstellung	2	8	
3.2 Entwicklung von Vielfalt und Regionalität	2	8	
3.3 Bedeutung des Brotes in Brauchtum, Sprache, Kunst und Religion	2	8	
3.4 Organisationen der Backbranche	2	4	
3.5 Deutsches Brotregister und Kulturerbe Brot	2	2	
3.6 Regionale Brotspezialitäten	2	2	
3.7 Kenntnisse internationaler Brotspezialitäten	2	2	
3.8 Aktueller Brotkonsum und Marktentwicklungen	2	2	
3.9 Besuch eines Museums für Brotkultur: Führung und Vertiefung	8	8	
	<b>24</b>	<b>44</b>	<b>68</b>
<b>4. <u>Brot-Verzehrempfehlungen</u></b>			
4.1 Basiskenntnisse Bread Pairing	4	8	
4.2 Brot und Käse: Käsesorten und dazu passende Brotsorten	4	8	
4.3 Kenntnisse über Fleisch- und Wurstwaren und passende Brotsorten	4	16	

4.4 Brot und Wein: Weine und dazu passende Brotsorten	4	4	
4.5 Brot und Bier: Bier und dazu passende Brote	4	4	
4.6 Kenntnisse über die verschiedenen Brotaufstriche	4	8	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	24	48	<b>72</b>

## **5. Sensorische Fähigkeiten**

5.1 Die Grundgeschmacksarten	4	8	
5.2 Bewertung von Farbe, Textur und Haptik	4	8	
5.3 Dreiecksprüfung und Rangordnungsprüfung	4	8	
5.4 Erkennen und Beschreibung von Brotzutaten	4	4	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	16	28	<b>44</b>

## **6. Sensorische Begutachtung von Broten**

6.1 Erkennen und Beschreiben von Brotfehlern	2	16	
6.2 Sensorische Begutachtung von Broten	4	16	
6.3 Sensorische Begutachtung von Kleingebäcken	4	16	
6.4 Einordnung und Bewertung der Brotqualität	2	16	
6.5 Erkennen von Zeichen der Brotalterung	2	4	
6.6 Qualitätsbewertung nach dem Prüfschema des Deutschen Brotinstitutes	4	8	
6.7 Mitwirkung bei einer Brotprüfung des Deutschen Brotinstitutes	8		
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	26	76	<b>102</b>

## **7. Beschreibung von Broten**

7.1 Kenntnis des Brot-Aromarades und der Brotsprache	2	8	
7.2 Brotbeschreibung nach der Weinheimer Brotsprache	4	12	
7.3 Verzehrsempfehlung: passende Speisen und Getränke	4	12	
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	10	32	<b>42</b>

## **8. Projektarbeit**

8.1 Einweisung in die Projektarbeit	4		
8.2 Präsentationstraining	8		
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	12		<b>12</b>

<b>Summe</b>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	160	320	<b>480</b>

### **Hinweis:**

Das Selbststudium erfolgt anhand von vorgegebener Literatur bzw. durch das Abarbeiten von vorgegebenen Übungsaufgaben.

## Anlage 2

Bewertungsschlüssel der Handwerkskammern in Baden-Württemberg			
Note	Punkte	ganze Noten	Verbale Notendefinition
1,0 1,1 1,2 1,3 1,4	99 - 100 97 - 98 95 - 96 93 - 94 92	sehr gut	Eine den Anforderungen in besonderem Maße entsprechende Leistung.  = 100 - 92 Punkte = Note 1 = sehr gut
1,5 1,6 1,7 1,8 1,9 2,0 2,1 2,2 2,3 2,4	91 90 89 88 86 - 87 85 84 83 82 81	gut	Eine den Anforderungen voll entsprechende Leistung.        = unter 92 - 81 Punkte = Note 2 = gut
2,5 2,6 2,7 2,8 2,9 3,0 3,1 3,2 3,3 3,4	80 78 - 79 77 75 - 76 74 72 - 73 71 69 - 70 68 67	befriedigend	Eine den Anforderungen im Allgemeinen entsprechende Leistung.          = unter 81 - 67 Punkte = Note 3 = befriedigend
3,5 3,6 3,7 3,8 3,9 4,0 4,1 4,2 4,3 4,4	65 - 66 63 - 64 62 60 - 61 58 - 59 56 - 57 55 53 - 54 51 - 52 50	ausreichend	Eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht.          = unter 67 - 50 Punkte = Note 4 = ausreichend
4,5 4,6 4,7 4,8 4,9 5,0 5,1 5,2 5,3 5,4	48 - 49 46 - 47 44 - 45 42 - 43 39 - 41 37 - 38 35 - 36 33 - 34 31 - 32 30	nicht bestanden  <b>mangelhaft</b>	Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass die notwendigen Grundkenntnisse vorhanden sind.          = unter 50 - 30 Punkte = Note 5 = mangelhaft
5,5 5,6 5,7 5,8 5,9 6,0	29 23 17 12 6 0	nicht bestanden  <b>ungenügend</b>	Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse lückenhaft sind.          = unter 30 - 0 Punkte = Note 6 = ungenügend

**Bitte beachten:** Bei der Umrechnung von Schulnoten in Punkte muss immer dann, wenn es mehrere Möglichkeiten gibt, die höchste Punktzahl verwendet werden (z.B. 3,0 = 73 Punkte).