

## **Prüfungsregelung für die Fortbildungsprüfung zum oder zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (HWK)**

Die Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade erlässt aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 22. September 2009 und der Vollversammlung vom 12. November 2009 als zuständige Stelle nach § 71 Abs. 1 und § 54 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl I S. 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Abs.90 des Dienstrechtneuordnungsgesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl I S. 160), in Verbindung mit § 106 Abs. 1 Nr. 10 Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095), zuletzt geändert durch Art. 2 des Gesetzes vom 17. Juli 2009 (BGBl I S. 2091), folgende Fortbildungsprüfungsregelung:

### **§ 1 - Ziel der Prüfung**

Durch die Prüfung zum oder zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (HWK) ist festzustellen, ob der oder die Prüfungsteilnehmer/in die notwendigen Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen besitzt, um die qualifizierten Anforderungen eines Verkaufsleiters/einer Verkaufsleiterin im Bäckerhandwerk, im Konditorenhandwerk oder im Fleischerhandwerk gerecht zu werden.

### **§ 2 - Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer eine Abschlussprüfung als „Verkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk“ oder als „Fachverkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk“ bestanden hat und anschließend mindestens drei Jahre im entsprechenden Schwerpunkt tätig war.

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

### **§ 3 – Gliederung der Prüfung**

(1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:

- Teil I Die Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten
- Teil II Die Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse
- Teil III Die Prüfung der wirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse
- Teil IV Die Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse

(2) Die Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten (Teil I) gliedert sich in den in § 4 genannten Prüfungsfächern „Dekoration“ sowie „Herrichten fachbezogener Erzeugnisse“ in die beiden Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei sowie Fleischerei.

## § 4 – Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten (Teil I)

(1) Die fachpraktische Prüfung besteht aus folgenden Prüfungsfächern:

1. Verkaufs- und Verhandlungspraxis
2. Werbetechnik
3. Dekoration
4. Herrichten fachbezogener Erzeugnisse

(2) In insgesamt höchstens acht Stunden sind in jedem Prüfungsfach zwei fachpraktische Arbeiten auszuführen. Im Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei hat der oder die Prüfungsteilnehmer/in die Wahl zwischen den Bereichen „Bäckerei“ oder „Konditorei“.

(3) In den einzelnen Prüfungsfächern kommen insbesondere folgende Prüfungsgebiete in Betracht, dabei sind die Prüfungsgebiete 1a und 2a in jedem Fall zu prüfen.

1. Verkaufs- und Verhandlungspraxis
  - a) Beratungs- und Verkaufsgespräch über Erzeugnisse und Waren des Betriebes,
  - b) Empfehlung von Waren für bestimmte Gelegenheiten,
  - c) Möglichkeiten zur Erzielung von Zusatzverkäufen,
  - d) Behandlung eines Kundeneinwandes wegen Qualitätsmängel,
  - e) Verhandlungsführung mit Großabnehmern.
2. Werbetechnik
  - a) Gestaltung eines Schaufensters oder einer Verkaufstheke zu bestimmten Anlässen,
  - b) Herstellung und Verwendung eines Werbemittels,
  - c) Hervorheben nicht gängiger Artikel,
  - d) Einführung eines neuen Artikels,
  - e) Anwendung der Plakatschrift.
3. Dekoration

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Bereich Bäckerei

  - a) Zusammenstellen und Dekorieren verschiedener bunter Platten unter Berücksichtigung von Kundenwünschen,
  - b) Zusammenstellen und Dekorieren eines festlichen Buffets mit Bäckereierzeugnissen,
  - c) Erzeugnisse als Geschenk verpacken und mit selbstgebundenen Schleifen dekorieren

Bereich Konditorei

  - a) Gestalten einer dekorativen Pralinen-, Teegebäck- oder Petite-fours-Platte
  - b) Füllen unterschiedlicher Behältnisse mit Pralinen oder Teegebäck und Dekorieren mit Schleifenband
  - c) Einen Baumkuchen verpacken und geschenkmäßig dekorieren.

Schwerpunkt Fleischerei

  - a) Fleisch und Fleischerzeugnisse als Blickfang mit einem selbstangefertigten Plakat präsentieren,
  - b) Zusammenstellen eines Geschenkkorbes,
  - c) eine dekorative Aufschnittplatte herrichten.

Bei den Prüfungsgebieten der vorgenannten Prüfungsfächer Nr. 2 und 3 soll der oder die Prüfungsteilnehmer/in das Zusammenwirken organisatorischer, werbetechnischer und gestalterischer Maßnahmen aufzeigen. Der werbewirksamen Gestaltung des Ladens oder des Schaufensters oder der Theke kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu.

#### 4. Herrichten fachbezogener Erzeugnisse

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Bereich Bäckerei

- a) Verschiedene Ganzbrote zu Schnittbrot verarbeiten, verpacken, einsiegeln und zur Selbstbedienung kennzeichnen,
- b) Gebäcke belegen, aprikotieren, füllen, glasieren, überziehen und für den Verkauf herrichten,
- c) Eis portionieren, Eis- und Früchtebecher zubereiten, garnieren und dekorieren.

Bereich Konditorei

- a) Umhüllen, Füllen und Binden von Hohlkörpern, insbesondere aus Krokant, Kuvertüre oder Biskuit,
- b) Anrichten von Eisspeisen, Eisbechern und –getränken,
- c) Aufschneiden und Zusammensetzen von Torten verschiedener Konsistenzen.

Schwerpunkt Fleischerei

- a) Herrichten von drei Feinkostsalaten auf Fleisch-, Wurst- und Gemüsegrundlage in verschiedenen Soßen,
- b) verkaufsfertiges Herrichten einer dekorativen Fleischplatte und eines küchenfertigen Fleischgerichtes mit Rezeptur,
- c) Auslösen und Rollieren eines Koteletts,
- d) Auswählen von Fleisch von verschiedenen Teilstücken und Tierarten zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen,
- e) Portionieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen zum Verkauf.

Bei allen vorgenannten Prüfungsgebieten soll der oder die Prüfungsteilnehmer/in nachweisen, dass er oder sie die aus der Fertigung oder aus dem Handel kommenden Roh-, Halbfertig- und Fertigprodukte fachgerecht weiterverarbeiten und sodann dekorativ und werbewirksam präsentieren kann.

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

(1) Die fachtheoretische Prüfung besteht aus folgenden Prüfungsfächern:

1. Ernährungslehre und Warenkunde sowie technische Hilfsmittel im Verkauf,
2. Fachbezogene Gesetze, Verordnungen, Vorschriften unter Einschluss der Grundzüge der für den Betrieb einer Gaststätte notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse,
3. Mathematik und Kalkulation,
4. Werbung und Verkaufsförderung,
5. Verkaufspsychologie und Verkaufstechniken,
6. Betriebs- und Personalorganisation unter Berücksichtigung von Bedarfsplanung, Lagerung und Kontrolle von Waren sowie besonderen Personaleinsatzplänen.

(2) Die fachtheoretische Prüfung ist im jeweiligen Schwerpunkt in den Fächern 1, 2 und 3 nur schriftlich und in den Fächern 4, 5 und 6 nur mündlich durchzuführen.

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

#### **§ 6 – Prüfung der wirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse (Teil III)**

Inhalt und Prüfungsgegenstand der Prüfung der betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtlichen Kenntnisse (Teil III) ergibt sich aus § 4 der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 18.07.2000 in der jeweils geltenden Fassung.

#### **§ 7 – Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil IV)**

Inhalt und Prüfungsgegenstand der Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil IV) ergibt sich aus § 5 der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 18.07.2000 in der jeweils geltenden Fassung.

#### **§ 8 – Bestehen der Prüfung**

(1) Zum Bestehen der Prüfung müssen in jedem Prüfungsteil im rechnerischen Durchschnitt ausreichende Prüfungsleistungen erbracht sowie die für das Bestehen jedes Prüfungsteils vorgeschriebenen Mindestvoraussetzungen erfüllt werden.

(2) Bei der Ermittlung des rechnerischen Durchschnitts jedes Prüfungsteils sind die erzielten Punkte in den einzelnen Prüfungsfächern zugrunde zu legen; dabei sind die Punkte für schriftliche und mündliche Prüfungsleistungen in einem Prüfungsfach zusammenzufassen. Die schriftlichen Prüfungsleistungen haben gegenüber den mündlichen Prüfungsleistungen das gleiche Gewicht.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis zu erteilen, aus dem die in den einzelnen Prüfungsteilen erzielten Prüfungsnoten hervorgehen müssen.

#### **§ 9 – Anwendung anderer Vorschriften**

Soweit diese Fortbildungsprüfungsregelung keine abweichenden Regelungen enthält, ist die Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen für nichthandwerkliche Berufe der Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade vom 19.08.2009 in der jeweils gültigen Fassung anzuwenden.

#### **§ 10 – Inkrafttreten/Außerkräftreten**

Diese Fortbildungsprüfungsregelung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt "Norddeutsches Handwerk" der Handwerkskammer in Kraft. Gleichzeitig treten die Besonderen Rechtsvorschriften zum oder zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk (HWK) der Handwerkskammer Braunschweig vom 03.12.1986 und der Handwerkskammer Lüneburg-Stade vom 24.03.1987 außer Kraft.

Celle, 12.11.2009

Handwerkskammer Braunschweig-Lüneburg-Stade

Sander	Schneider	Bünten	Schlieckmann
Präsident	Präsident	Hauptgeschäftsführer	Hauptgeschäftsführer