

Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum „Geprüften Chocolatier(HWK) oder zur „Geprüften Chocolatière (HWK)

Aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 06.06.2018 und der Vollversammlung vom 28.06.2018 erlässt die Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld als zuständige Stelle gemäß § 42 a in Verbindung mit §§ 44 Abs. 4, 91 Abs. 1 Nr. 4a, 106 Abs. 1 Nr. 10 der Handwerksordnung (HwO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 24. September 1998 (BGBl. I S. 3074; 2006 I S. 2095), zuletzt geändert durch Artikel 6 des Gesetzes vom 30. Juni 2017 (BGBl. I S. 2143) folgende Besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Chocolatier (HWK) / zur Chocolatière (HWK).

§ 1

Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

- (1) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die notwendigen Fertigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen besitzt, um qualifizierte Tätigkeiten als Chocolatier / als Chocolatière auszuführen.
- (2) Dabei soll der Prüfling die Rohstoffe der Kakaoerzeugnisse kennen und verschiedene Schokoladenerzeugnisse eigenhändig unter Berücksichtigung chemischer und physikalischer Eigenschaften herstellen können. Der Prüfling kann die Wirkung der Kakaoerzeugnisse auf den menschlichen Körper und ihre Bedeutung als Nahrungsmittel beschreiben. Er kann die rechtlichen Rahmenbedingungen benennen und einschlägige lebensmittelrechtliche Vorschriften für Kakaoerzeugnisse anwenden.
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss „Geprüfter Chocolatier (HWK)“ oder zur „Geprüften Chocolatière (HWK)“.

§ 2

Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer eine bestandene Gesellenprüfung im Bäcker oder Konditoren-Handwerk oder eine Abschlussprüfung als Koch oder Köchin oder eine andere vergleichbare Abschlussprüfung nach dem Berufsbildungsgesetz nachweist.
- (2) Abweichend von Absatz 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 die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3

Gliederung der Prüfung

Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:

1. Fachpraktischer Teil
2. Fachtheoretischer Teil.

§ 4 Inhalt und Dauer der Prüfung

- (1) Im fachpraktischen Teil hat der Prüfling folgende Arbeiten auszuführen:
1. Produkte aus dem Konditorei-Segment mit einem hohen Schokoladenanteil neu entwickeln, planen, herstellen und präsentieren.
 2. Pralinen und Konfekt unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Herstellungsverfahren und Herstellungsarten innovativ und kreativ entwerfen, herstellen, und künstlerisch ausgestalten.
 3. Hohl- und Schokoladenfiguren unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Herstellungsverfahren und Herstellungsarten kreativ entwerfen, herstellen, und innovativ präsentieren
 4. Schokoladen-Schaustück unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Herstellungsverfahren und Herstellungsarten innovativ und künstlerisch planen, herstellen und präsentieren.
- (2) Die Gesamtbewertung der praktischen Arbeiten wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Arbeiten nach Abs. 1 gebildet.
- (3) Auf der Grundlage der Prüfungsleistungen im fachpraktischen Teil wird ein Fachgespräch geführt. Dabei soll der Prüfling zeigen, dass er die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen kann, die den Arbeiten zugrunde liegen, den Ablauf der Arbeiten begründen und mit ihr verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösungen darstellen kann und dabei in der Lage ist, neue Entwicklungen zu berücksichtigen. Das Ergebnis des fachpraktischen Teils der Prüfung und des Fachgesprächs ist im Verhältnis 3:1 zu gewichten.
- (4) Im fachtheoretischen Teil sind Kenntnisse in folgenden Handlungsfeldern schriftlich nachzuweisen:
1. Rohstoffe der Kakaoerzeugnisse beschreiben
- Im Handlungsfeld „Rohstoffe der Kakaoerzeugnisse beschreiben“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, die große Familie der Theobroma zu unterscheiden. Dabei hat er ökonomische und ökologische Aspekte sowie die allgemein anerkannten Regeln der Kakaogewinnung zu berücksichtigen. Bei den jeweiligen Aufgabenstellungen sollen mehrere genannte Qualifikationen miteinander verknüpft werden.
- a. Das Spektrum der Theobroma ermitteln und nach Eigenschaften beurteilen und bewerten.
 - b. Einflüsse der Flora und Fauna auf die Pflanze einschätzen und beurteilen, insbesondere in Bezug auf Anbau, Früchte, Samen, Klima und Kreuzungen sowie Schädlinge.
 - c. Möglichkeiten der Lagerung und Qualitätserhaltung der Kakaofrüchte und Samen unter Berücksichtigung der chemischen und biologischen Vorgänge und deren dazu gehörigen Qualitätsmerkmalen darstellen.
 - d. Die marktüblichen Qualitätsmerkmale und Gütesiegel von Schokoladen aufzeigen und ihre Bedeutung beschreiben.

- e. Weitere Erzeugnisse zu den erlaubten Rohstoffen bei der Schokoladenherstellung benennen und deren Wirkung beschreiben

2. Herstellung der Kakaoerzeugnisse und rechtliche Rahmenbedingungen beschreiben

Im Handlungsfeld „Herstellung der Kakaoerzeugnisse und rechtliche Rahmenbedingungen beschreiben“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, in einer Chocolaterie/Konditorei Anforderungen erfolgs-, kunden- und qualitätsorientiert zu analysieren, Lösungen zu planen und anzubieten. Bei den jeweiligen Aufgabenstellungen sollen mehrere genannte Qualifikationen miteinander verknüpft werden.

- a. Maßnahmen zur Kristallisierung von Kakaoerzeugnissen beschreiben, dabei die jeweilige Beschaffenheit und das Umfeld beachten, mögliche Fehler und Mängel in der Erstellung der Leistungen erläutern und Maßnahmen zur Beseitigung ableiten können.
- b. Methoden der Produktfindung und der Produktkonzipierung erläutern, skizzieren und auswählen, die Auswahl unter Berücksichtigung von Kundenwünschen begründen.
- c. Fehler und Mängel bei der Lagerung von Rohstoffen und Erzeugnissen sowie Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung von produktionsbedingten Fehlern beschreiben.
- d. Haltbarkeit der gefertigten Produkte bestimmen, rechtliche Deklarationspflichten beschreiben und besondere Vorschriften im Online-Handel benennen können.

3. Bedeutung der Kakaoerzeugnisse für die Ernährung darstellen.

Im Handlungsfeld „Bedeutung der Kakaoerzeugnisse für die Ernährung darstellen“ hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Kakaoerzeugnisse ernährungsphysiologisch einzuordnen und deren Bedeutung für die Gesundheit zu beschreiben.

- a. Ernährungsphysiologische Bedeutung und Eigenschaften der Einzelbestandteile der Kakaoerzeugnisse beschreiben
- b. Aussagen zur Gesundheitsförderung von Kakaoerzeugnissen im Marketing bewerten

(5) Die Gesamtbewertung des fachtheoretischen Teils wird aus dem arithmetischen Mittel der Einzelbewertungen der Handlungsfelder gebildet.

(6) Wurden in einem der Handlungsfelder mindestens 30 und weniger als 50 Punkte erreicht, kann auf Antrag des Prüflings in diesem Handlungsfeld eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden. Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 15 Minuten dauern. Das Ergebnis der schriftlichen Prüfung und der Ergänzungsprüfung ist im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(7) Die fachpraktische Prüfung soll nicht mehr als 16 Stunden, die fachtheoretische Prüfung in jedem Handlungsfeld nicht mehr als 2 Stunden und das Fachgespräch nicht mehr als 15 Minuten dauern.

§ 5

Bestehen der Prüfung

- (1) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des fachpraktischen Teils ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung, wobei die Prüfung weder im praktischen Teil noch im Fachgespräch mit weniger als 30 Punkten bewertet worden sein darf.
- (2) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des fachtheoretischen Teils ist eine insgesamt ausreichende Prüfungsleistung. Ist die Prüfungsleistung in einem Handlungsfeld auch nach durchgeführter Ergänzungsprüfung mit weniger als 30 Punkten bewertet worden, ist die fachtheoretische Prüfung nicht bestanden. Die Noten der schriftlichen und mündlichen Prüfungsleistungen in einem Handlungsfeld sind zu einer Note zusammenzufassen.
- (3) Die Prüfung ist insgesamt bestanden, wenn sowohl im fachpraktischen als auch im fachtheoretischen Teil mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind.

§ 6

Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

- (1) Von der Ablegung der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen kann der Prüfling auf Antrag von der Handwerkskammer befreit werden, wenn er vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung bestanden hat, deren Inhalt den Anforderungen des jeweiligen Prüfungsteils entspricht.
- (2) Eine vollständige Freistellung ist nicht zulässig.

§ 7

Anwendung anderer Vorschriften

Die Durchführung der Prüfung richtet sich nach der Prüfungsordnung für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen nach der Handwerksordnung (HwO) der Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld in der jeweils gültigen Fassung, soweit diese Besonderen Rechtsvorschriften keine abweichende Regelung enthalten.

§ 8

Inkrafttreten

Diese Besonderen Rechtsvorschriften treten am Tag nach ihrer Veröffentlichung im amtlichen Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld - DHB- Deutsches Handwerksblatt- in Kraft.

Bielefeld, den 03.07.2018

Handwerkskammer
Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld

Lena Strothmann
Präsidentin

Dr. Jens Prager
Hauptgeschäftsführer

Genehmigt: Düsseldorf, den 12.07.2018

Ministerium für Wirtschaft, Innovation,
Digitalisierung und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen
i.A.
Dr. Heike Rieder

ausgefertigt: Bielefeld, 18.07.2018

Im Deutschen Handwerksblatt (DHB) veröffentlicht am 09.08.2018.