


Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				
Gesamtzahl ECVET Lernkredite					
EQR Niveaustufe					
NQR Niveaustufe	AT	DE	FR	NO	SI
Einheiten von Lernergebnissen	U1	Buchführung und Controlling			
	U2	Budgetierung, Kalkulation und Finanzierung			
	U3	Gründung, Führung und Organisation von Handwerksbetrieben			
	U4	Personalführung			
	U5	Ausbildung			
	U6	Marketing und Verkauf			
	U7	Herstellung von Brot und Kleingebäck			
	U8	Herstellung von Kuchen und Feingebäck			
	U9	Hygiene und Lebensmittelsicherheit			
	U10	Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit			
	U11	Berufsspezifisches Management			
	U12	Herstellung von kleinen Gerichten und Snacks (länderspezifisch)			
	U13	Kommunikation im internationalen Kontext (länderspezifisch)			
Bereichsübergreifende Lernergebnisse	<p>Um sich die in der Matrix erfassten Lernergebnisse umfassend anzueignen, sind die folgenden übergreifenden Kompetenzen notwendig:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ er/sie ist in der Lage sozial und ökologisch verantwortlich zu handeln, ▪ er/sie ist in der Lage ein Qualitätsmanagement einzuführen, ▪ er/sie ist in der Lage Informations- und Kommunikationstechnologien anzuwenden. 				

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U1	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Buchführung und Controlling					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
Er/sie ist in der Lage die grundlegenden Regeln der Buchführung anzuwenden.	Er/sie ist in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • eine Gewinn- und Verlustrechnung aufzubauen, • eine Betriebsbuchhaltung durchzuführen, • eine Bestandsbewertung durchzuführen. 		Er/sie ist in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • eine Bilanz zu lesen und auszuwerten, • Abschreibungen vorzunehmen, Rückstellungen zu bilden und dies in eine Bilanz zu übertragen, • daraus Schlüsse für den Betrieb zu ziehen. 			
			Er/sie ist in der Lage Kontrollen zu planen, durchzuführen und die Auswirkungen von Abweichungen zu reduzieren.			

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in			<h1>U2</h1>	
EQR Niveaustufe					
Titel der Einheit	Budgetierung, Kalkulation und Finanzierung				
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI
Lernergebnisse					
Er/sie ist in der Lage, berufsspezifische Kalkulation zu erstellen, Deckungsbeiträge zu kalkulieren und die entsprechenden Ergebnisse in ein ökonomisches Gleichgewicht zu bringen.	Er/sie ist in der Lage betriebliche Abrechnungen zu erstellen.				
	Er/sie ist in der Lage, die Kosten von und Preise für Produkte(n) und Dienstleistungen zu kalkulieren und deren Rentabilität zu überprüfen.				
	Er/sie ist in der Lage die Preise von Produkten und Dienstleistungen zu kalkulieren.				
	Er/sie ist in der Lage den betrieblichen Gesamtgewinn und –verlust zu ermitteln.				
Er/sie ist in der Lage den Investitions- und Finanzbedarf des Unternehmens sowie dessen finanzielle Ressourcen einzuschätzen.	Er/sie ist in der Lage, auf die betrieblichen Bedürfnisse ausgerichtete Finanzierungsarten auszuwählen, z. B. Eigen-, Selbst- und Fremdfinanzierung, Leasing, Factoring sowie öffentliche Finanzierungs- bzw. Förderarten.				
Er/sie ist in der Lage die betrieblichen Kennzahlen zu ermitteln und diese in unternehmerische Entscheidungen einzubeziehen.					
Er/sie ist in der Lage das Budget zu planen. Dabei berücksichtigt er/sie das Verhältnis zwischen Kalkulationen und Ergebnisabweichungen.	Er/sie ist in der Lage, die Grundlagen für ein Investitionsbudget zu erstellen, unter Berücksichtigung der Liquidität des Betriebes sowie möglicher Finanzierungsarten.			Er/sie ist in der Lage, einen betrieblichen Finanzplan zu erstellen, die Liquidität zu ermitteln und den Investitionsbedarf des Unternehmens zu ermitteln.	
	Er/sie ist in der Lage eine Kostenkontrolle durchzuführen.				

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in			U3	
EQR Niveaustufe					
Titel der Einheit	Gründung, Führung und Organisation von Handwerksbetrieben				
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI
Lernergebnisse					
Er/sie ist in der Lage, Unternehmensziele zu planen und festzulegen.					
Er/sie ist in der Lage <ul style="list-style-type: none"> eine Standortanalyse durchzuführen, ein Start-up-Konzept zu entwickeln, mittel- und langfristige Geschäftspläne zu erstellen. 	Er/sie ist in der Lage, Arbeits-, Produktions- und Geschäftsprozesse unter Berücksichtigung von Beschaffung und Lagerung zu planen und zu organisieren.		Er/sie ist in der Lage betriebliche Aufbaustrukturen sowie Ablaufstrukturen und -prozesse zu kontrollieren und zu verbessern.		
	Er/sie ist in der Lage Arbeits-, Produktions- und Geschäftsprozesse zu planen, zu organisieren und zu koordinieren, einschließlich der Logistik und Lagerhaltung.				
Er/sie ist in der Lage für die für Handwerk und KMU relevanten Aspekte des Gesellschaftsrechts, Bürgerlichen Rechts, Handelsrechts, Steuerrechts und Wettbewerbsrechts zu beachten.					
Er/sie ist in der Lage, zwischenbetriebliche Kooperationen aufzubauen.					
Er/sie ist in der Lage Instrumente der Selbstorganisation und des Zeitmanagements anzuwenden.					

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in			U4	
EQR Niveaustufe					
Titel der Einheit	Personalführung				
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI
Lernergebnisse					
Er/sie ist in der Lage, den Kollektivvertrag und arbeitsrechtliche Bestimmungen anzuwenden.	Er/sie ist in der Lage, den Personalbedarf des Betriebs zu ermitteln, zu planen und verschiedene Methoden der Personalbeschaffung und -auswahl anzuwenden.				
	Er/sie ist in der Lage, Personal auf verantwortungsvolle Weise zu führen und zu motivieren.		Er/sie ist in der Lage Personalkonflikte zu schlichten.		
	Er/sie ist in der Lage Personalentwicklungsmaßnahmen bedarfsgerecht zu planen und durchzuführen. Dabei werden er/sie sowohl den betrieblichen als auch individuellen Bedürfnissen gerecht.				

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in					<h1>U5</h1>
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Ausbildung					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • die gesetzlichen Vorschriften und tarifvertraglichen Regelungen bezüglich Lehrlingen zu benennen, • einen Ausbildungsvertrag vorzubereiten. 	<p>Er/sie ist in der Lage die Eignung des Betriebes für die Ausbildung junger Menschen zu prüfen.</p>		<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Ausbildungsprozess zu organisieren, • einen betrieblichen Ausbildungsplan umzusetzen, • Ausbildungskooperationen mit Berufsschulen, Bildungszentren und anderen Bildungsanbietern zu organisieren. 			
	<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Ausbildungsprozess zu planen, • die Ausbildungsvoraussetzungen junger Menschen zu prüfen, • die Einstellung von Lehrlingen vorzunehmen. 		<p>Er/sie ist in der Lage Lehrlinge auf Prüfungen vorzubereiten.</p>			
	<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lehrlinge fachlich und pädagogisch auszubilden und zu unterweisen, • verantwortungsbewusst auf die besonderen Bedürfnisse junger Menschen einzugehen. 		<p>Er/sie ist in der Lage Konflikte mit bzw. zwischen Auszubildenden zu schlichten.</p>			

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in					<h1>U6</h1>
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Marketing und Verkauf					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
Er/sie ist in der Lage, Analysen und Studien von Absatz- und Beschaffungsmärkten zu interpretieren.	Er/sie ist in der Lage, unter Berücksichtigung von Kunden, Lieferanten, Wettbewerbern etc., eine zielgruppenspezifische Marktanalyse zu erstellen.			Er/sie ist in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Instrumente zur Gestaltung der Preis-, Konditionen-, Produkt-, Sortiments- und Dienstleistungspolitik anzuwenden, etc. wie beispielsweise Branding anzuwenden. • die Auswirkungen von Marketingmaßnahmen einzuschätzen. 		
	Er/sie ist in der Lage einen Marketingplan zu erstellen.					
Er/sie ist in der Lage zu verhandeln und Verträge abzuschließen.	Er/sie ist in der Lage Verkaufstechniken anzuwenden.					

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in					<h1>U7</h1>
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Herstellung von Brot und Kleingebäck					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
<p>Er/sie ist in der Lage Zutaten, Herstellungsverfahren und –techniken für verschiedene Sorten von</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weizen-, Roggen- und Mischbrot, • traditionellem, diätischen und biologischem Brot, • Kleingebäck <p>auszuwählen. Er/sie ist in der Lage die entsprechenden Rezepturen anzuwenden.</p>	<p>Er/sie verfügt über meisterliche Fertigkeiten in der Herstellung dieser verschiedenen Sorten von Brot und Kleingebäck.</p>			<p>Er/sie ist in der Lage verschiedene Sorten von Brot und Kleingebäck gemäß Kundenwünschen zu gestalten, zu dekorieren und zu präsentieren.</p>		
				<p>Er/sie ist in der Lage Rezepturen und Produktionsmethoden zur Herstellung von Brot und Kleingebäck weiterzuentwickeln.</p>		
				<p>Er/sie ist in der Lage neue Rezepturen und innovative Produktionsmethoden zur Herstellung von Brot und Kleingebäck zu entwickeln.</p>		

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U8	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Herstellung von Kuchen und Feingebäck					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> Zutaten, Herstellungsverfahren und –techniken für Kuchen und Feingebäck auszuwählen, die entsprechenden Rezepturen anzuwenden. 	<p>Er/sie verfügt über fortgeschrittene Fertigkeiten in der Herstellung verschiedener Sorten von Kuchen und Feingebäck.</p>		<p>Er/sie ist in der Lage verschiedene Sorten von Kuchen und Feingebäck gemäß Kundenwünschen zu gestalten, zu dekorieren und zu präsentieren.</p> <p>Er/sie ist in der Lage Rezepturen und Produktionsmethoden zur Herstellung von Kuchen und Feingebäck weiterzuentwickeln.</p>			

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U9	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Hygiene und Lebensmittelsicherheit					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
Er/sie ist in der Lage die gesetzlichen Bestimmungen und Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit, Bakteriologie und Hygiene zu beachten.	Er/sie ist in der Lage Lagerungs-, Produktions- und Konservierungsprozesse zu kontrollieren.					
Er/sie ist in der Lage die physischen, biologischen und chemischen Zustand von Zutaten und Produkten zu beurteilen.						
Er/sie ist in der Lage die Qualität von Zutaten und Produkten zu beurteilen.						

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U10	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
Er/sie ist in der Lage Maschinen und Geräte sachgerecht zu bedienen und in Stand zu halten sowie Materialien sachgerecht einzusetzen.						
Er/sie ist in der Lage berufsspezifische Gesetze und Vorschriften zum Umweltschutz zu beachten.						
Er/Sie ist in der Lage die gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit einzuhalten und ihre Einhaltung zu überwachen.						

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U11	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Berufsspezifisches Management					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
Lernergebnisse						
Er/sie ist in der Lage Kundenaufträge zu planen und Lieferanten auszuwählen.						
Er/sie ist in der Lage Produkte und Dienstleistungen zu bewerben.						
Er/sie ist in der Lage berufsspezifische Kalkulationen durchzuführen.						
Er/sie ist in der Lage berufsspezifische Lohnabrechnungen und Lohnkalkulationen durchzuführen.						

Länderspezifische Einheiten

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U12	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Herstellung von kleinen Gerichten und Snacks					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
					-	
Lernergebnisse						
<p>Er/sie ist in der Lage Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Herstellungsverfahren und –techniken für verschiedene Arten kleiner Gerichte und Snack auszuwählen, • die entsprechenden Rezepturen anzuwenden. 	<p>Er/sie verfügt über fortgeschrittene Fertigkeiten in der Herstellung verschiedener Arten kleiner Gerichte und Snacks.</p>			<p>Er/sie ist in der Lage verschiedene Arten kleiner Gerichte und Snacks gemäß Kundenwünschen zu gestalten, zu dekorieren und zu präsentieren.</p>		
				<p>Er/sie ist in der Lage Rezepturen und Produktionsmethoden zur Herstellung verschiedener Arten kleiner Gerichte und Snacks weiterzuentwickeln.</p>		

Bezeichnung der Qualifikation	Bäckermeister/in				U13	
EQR Niveaustufe						
Titel der Einheit	Kommunikation im internationalen Kontext					
ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht	AT	DE	FR	NO	SI	
	-	-		-	-	
Lernergebnisse						
Er/Sie ist in der Lage eine einfache Konversation auf Englisch zu führen.			Er/Sie ist in der Lage grundlegendes Wirtschaftsenglisch anzuwenden und ein einfaches Geschäftsgespräch in Englisch im Bereich Bäckerei zu führen.			