

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

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

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>			<h1>U2</h1>	
<b>EQR Niveaustufe</b>					
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Budgetierung, Kalkulation und Finanzierung</b>				
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Lernergebnisse</b>					
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.				

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>			<b>U3</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>					
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Gründung, Führung und Organisation von Handwerksbetrieben</b>				
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Lernergebnisse</b>					
Er/sie ist in der Lage <ul style="list-style-type: none"> <li>eine Standortanalyse durchzuführen,</li> <li>ein Start-up-Konzept zu entwickeln,</li> <li>mittel- und langfristige Geschäftspläne zu erstellen.</li> </ul>		Er/sie ist in der Lage, Unternehmensziele zu planen und festzulegen.			
		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.					

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>			<b>U4</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>					
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Personalführung</b>				
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>Lernergebnisse</b>					
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.				

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

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>					<h1>U6</h1>
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Marketing und Verkauf</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
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"> <li>• Instrumente zur Gestaltung der Preis-, Konditionen-, Produkt-, Sortiments- und Dienstleistungspolitik anzuwenden, etc. wie beispielsweise Branding anzuwenden.</li> <li>• die Auswirkungen von Marketingmaßnahmen einzuschätzen.</li> </ul>		
	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.					

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>					<h1>U7</h1>
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Herstellung von Brot und Kleingebäck</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
<p>Er/sie ist in der Lage Zutaten, Herstellungsverfahren und –techniken für verschiedene Sorten von</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weizen-, Roggen- und Mischbrot,</li> <li>• traditionellem, diätischen und biologischem Brot,</li> <li>• Kleingebäck</li> </ul> <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>		

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>				<b>U8</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Herstellung von Kuchen und Feingebäck</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
<p>Er/sie ist in der Lage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten, Herstellungsverfahren und –techniken für Kuchen und Feingebäck auszuwählen,</li> <li>• die entsprechenden Rezepturen anzuwenden.</li> </ul>	<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>		

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>				<b>U9</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Hygiene und Lebensmittelsicherheit</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
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.						

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>				<b>U10</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Qualitätssicherung und Arbeitssicherheit</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
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.						

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>				<b>U11</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Berufsspezifisches Management</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
<b>Lernergebnisse</b>						
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

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>				<b>U12</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>						
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Herstellung von kleinen Gerichten und Snacks</b>					
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	
					-	
<b>Lernergebnisse</b>						
<p>Er/sie ist in der Lage Zutaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herstellungsverfahren und –techniken für verschiedene Arten kleiner Gerichte und Snack auszuwählen,</li> <li>• die entsprechenden Rezepturen anzuwenden.</li> </ul>	<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>		

<b>Bezeichnung der Qualifikation</b>	<b>Bäckermeister/in</b>			<b>U13</b>	
<b>EQR Niveaustufe</b>					
<b>Titel der Einheit</b>	<b>Kommunikation im internationalen Kontext</b>				
<b>ECVET Lernkredite / Relatives Gewicht</b>	<b>AT</b>	<b>DE</b>	<b>FR</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
	-	-		-	-
<b>Lernergebnisse</b>					
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.		