



Handwerkskammer Mannheim
Rhein-Neckar-Odenwald
Geschäftsbereich III · Meisterprüfung
B1, 1-2
68159 Mannheim

Antrag auf Zulassung zur Fortbildungsprüfung: Geprüfte/r Brot-Sommelière / Brot-Sommelier

Herr Frau Divers

X Vorname	X Name
X Geburtsdatum	X Geburtsort
X PLZ und Wohnort	X Straße und Hausnummer
X Telefon/Mobiltelefon	X E-Mail

Folgende Unterlagen sind dem Antrag in Fotokopie (keine Originale) beizufügen:

- Meisterprüfungszeugnis zum/r Bäckermeister/in

Liegt der Abschluss zum/r Bäckermeister/in nicht vor, sind folgende Unterlagen nachzuweisen:

- Gesellenprüfungszeugnis zum/r Bäcker/in oder zum/r Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei und
- Meisterprüfungszeugnis zum/r Konditormeister/in oder
- Prüfungszeugnis zum/r geprüften Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk oder
- Prüfungszeugnis zum/r Lebensmitteltechniker/in oder
- Hochschulstudium aus dem Bereich der Ernährungs- oder Getreidewissenschaften.

- Sofern keine Prüfungen abgelegt wurden, ist durch Vorlage eines tabellarischen Lebenslaufes sowie von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft zu machen, dass Kenntnisse und Erfahrungen erworben wurden, welche die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen. Vergleichbare ausländische Bildungsabschlüsse können berücksichtigt werden.

Ich habe bereits an einer Fortbildungsprüfung zur/m Geprüften Brot-Sommelière / Brot-Sommelier teilgenommen Nein Ja

Wenn ja, wann haben Sie an der Prüfung teilgenommen?

Bei welcher Handwerkskammer?

Ich besuche einen Vorbereitungslehrgang an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk e.V.:

von: X bis: X

Dieser Zulassungsantrag gilt gleichzeitig als verbindliche Anmeldung zur Fortbildungsprüfung zur/m Geprüften Brot-Sommelière / Brot-Sommelier.

Ich habe sämtliche Fragen vollständig und richtig beantwortet. Es ist mir bewusst, dass im Falle falscher Angaben die Prüfung für ungültig erklärt werden kann.

X

Ort und Datum

X

Unterschrift

Einwilligungserklärung

Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden von der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald ausschließlich zur Verwaltung sämtlicher Vorgänge im Zusammenhang mit der Fortbildungsprüfung verarbeitet und gespeichert. Ihr Einverständnis zur Speicherung und Nutzung Ihrer Daten kann jederzeit mit Wirkung für die Zukunft durch Mitteilung an die Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald widerrufen werden.

Mir ist bewusst, dass meine Daten im Rahmen der Fortbildungsprüfung gespeichert und verwendet werden müssen. Darüber hinaus bin ich einverstanden

- per Post, Fax, E-Mail oder Telefon von der Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald informiert zu werden.
- mit der Weitergabe meiner Daten an die Vorbereitungsstätte.

Prüfungsgebühren

Die Prüfungsgebühren betragen zurzeit (Stand 01.03.2018): **945,00 Euro**
Hinzu kommen die Kosten für das Abschlusszeugnis und die Urkunde: **50,00 Euro**

Rücktritt von der Prüfung

Sie können bis zu Beginn der Fortbildungsprüfung durch schriftliche Erklärung von der Prüfung zurücktreten.

Geht dieser Rücktritt vor Beginn der Fortbildungsprüfung ein, so werden generell 25 % der Prüfungsgebühren fällig. Sollte der Rücktritt erst nach Beginn der Fortbildungsprüfung eingehen oder Sie unentschuldigt fehlen sind die Prüfungsgebühren in vollem Umfang zu entrichten und die Prüfung gilt als nicht bestanden.

Ein Rücktritt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. ersetzt nicht den schriftlichen Rücktritt bei der Handwerkskammer.

X

Ort und Datum

X

Unterschrift des Antragstellers

Allgemeine Informationen zur Fortbildungsprüfung für Ihre Unterlagen

Zulassung zur Fortbildungsprüfung Geprüfte/r Brot-Sommelière / Brot-Sommelier

Zur Fortbildungsprüfung wird zugelassen, wer die Meisterprüfung zum/r Bäckermeister/in erfolgreich abgelegt hat.

Darüber hinaus kann auch zugelassen werden, wer eine abgeschlossene Gesellenprüfung zum/r Bäcker/in oder Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk, Schwerpunkt Bäckerei sowie eine der nachfolgenden mit Erfolg abgeschlossenen Meister- oder Fortbildungsprüfungen vorweisen kann:

- Konditormeister/in
- Geprüfte/r Verkaufsleiter/in im Lebensmittelhandwerk
- Lebensmitteltechniker/in
- Hochschulstudium aus der Bereich der Ernährungs- und Getreidewissenschaften.

Der Antrag auf Zulassung ist **schriftlich** zu stellen.

Mit dem Antrag melden Sie sich gleichzeitig verbindlich zur Teilnahme an der Prüfung an.

Die Aufnahme in der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. ersetzt nicht die Zulassung zur Fortbildungsprüfung „Geprüfte/r Brot-Sommelière / Brot-Sommelier“.

Prüfungsgebühren

Die Gebühren betragen zurzeit (Stand 01.03.2018):

Prüfungsgebühren: 945,00 Euro

Abschlusszeugnis und Urkunde: 50,00 Euro

Rücktritt von der Fortbildungsprüfung

Sie können bis zu Beginn der Fortbildungsprüfung durch schriftliche Erklärung von der Prüfung zurücktreten.

Geht dieser Rücktritt vor Beginn der Fortbildungsprüfung ein, so werden generell 25 % der Prüfungsgebühren fällig. Sollte der Rücktritt erst nach Beginn der Fortbildungsprüfung eingehen oder Sie unentschuldigt fehlen sind die Prüfungsgebühren in vollem Umfang zu entrichten und die Prüfung gilt als nicht bestanden.

Ein Rücktritt von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim e. V. ersetzt nicht den schriftlichen Rücktritt bei der Handwerkskammer.

Weitere Beratung zur Fortbildungsprüfung

Handwerkskammer Mannheim Rhein-Neckar-Odenwald	Frau Rosvall	Telefon 0621 18002-143	melanie.rosvall@hwk-mannheim.de
Geschäftsbereich III · Meisterprüfung B1, 1-2 68159 Mannheim	Leitung: Herr Dirks	Telefon 0621 18002-140	alexander.dirks@hwk-mannheim.de

Gliederung und Inhalt der Fortbildungsprüfung

Die Fortbildungsprüfung zur/m Geprüften Brot-Sommelière / Brot-Sommelier umfasst folgende Prüfungsteile und Handlungsfelder:

Prüfungsteil 1: Theoretische Prüfung

- Handlungsfeld 1: Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Kommunikation
- Handlungsfeld 2: Produktkunde und Ernährung mit Brot
- Handlungsfeld 3: Brotkultur und Brotmarkt
- Handlungsfeld 4: Brot-Verzehrempfehlungen

Prüfungsteil 2: Praktische Prüfung

- Handlungsfeld 5: Sensorische Fähigkeiten
- Handlungsfeld 6: Sensorische Begutachtung von Broten
- Handlungsfeld 7: Beschreibung von Broten

Prüfungsteil 3: Projektarbeit

- Handlungsfeld 8: Projektarbeit

Die Prüfungen in den Handlungsfelder 1 bis 4 werden schriftlich durchgeführt. Zudem wird ein Fachgespräch – bezogen auf diese vier Handlungsfelder – durchgeführt.

Die Prüfungen in den Handlungsfelder 5 bis 7 werden praktisch durchgeführt.

Die Projektarbeit ist berufsbegleitend zu erstellen. Das Thema der Projektarbeit wird im Vorfeld mit der Prüfungskommission abgestimmt. Sie besteht aus einer selbstständigen schriftlichen Ausarbeitung in Form einer Projektmappe und einer Projektpräsentation.

Bestehen der Fortbildungsprüfung

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn in allen Prüfungsteilen, Handlungsfeldern und dem Fachgespräch mindestens ausreichende Leistungen (50 Punkte) erbracht wurden.

Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.

Ermittlung der Noten

Die Prüfungsergebnisse in den einzelnen Prüfungsteilen werden jeweils zu einer Gesamtnote zusammengefasst:

Für die Notengebung gilt folgender Bewertungsschlüssel:

Sehr gut	1,0 – 1,4	92 – 100 Punkten
Gut	1,5 – 2,4	81 – 91 Punkten
Befriedigend	2,5 – 3,4	67 – 80 Punkten
Ausreichend	3,5 – 4,4	50 – 66 Punkten
Nicht bestanden	4,5 und schlechter	0 – 49 Punkten

Informationen über Prüfungsergebnisse

Die Prüfungsteilnehmer/innen werden von der Handwerkskammer schriftlich darüber informiert, ob sie die Prüfung bestanden haben.

Die Ergebnisse der Prüfung werden in einem Zeugnis dokumentiert. Auch wird eine Urkunde erstellt, welche bescheinigt den Titel „Geprüfte/r Brot-Sommelière / Brot-Sommeliere“ führen zu dürfen.