

7830 Konditor:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 1 fachlich-praktische Vorbereitung

Sie bereiten sich praxisgerecht auf den fachlich praktischen Teil der Meisterprüfung vor (Modul 1).

An den letzten Tagen wird die gesamte Meisterprüfung durchgespielt. Bitte überlegen Sie sich eigene Ideen und Rezepte für Ihre Meisterstücke. Sie können diese dann unter fachkundiger Anleitung im Kurs trainieren und perfektionieren.

Die Trainingsziele:

Sie erstellen Ihre Meisterstücke in den angeführten Kategorien selbständig im Kurs und perfektionieren diese in Hinblick auf die Meisterprüfung unter fachkundiger Anleitung mit dem/der Trainer:in.

Sie sind in der Lage

- hochwertige Konditorwaren auf Meisterprüfungsniveau herzustellen
- Produkte zu präsentieren und zu erläutern
- Produktionsbezogene Arbeitsabläufe zu optimieren und zu steuern

Die Zielgruppe:

Konditorgesellen mit absolvierter Lehrabschlussprüfung, welche die Meisterprüfung ablegen möchten.

Die Voraussetzung:

Vollendetes 18. Lebensjahr

Der Hinweis:

An sämtlichen Kurstagen ist eine entsprechende Arbeitskleidung erforderlich. Am 1. Kurstag ist Modellierwerkzeug mitzubringen.

Die Meisterprüfung:

Einzige Voraussetzung für den Prüfungsantritt ist die Vollendung des 18. Lebensjahres.

Die Meisterprüfung besteht aus 5 Modulen:

- Modul 1: Fachlich praktische Prüfung
- Modul 2: Fachlich mündliche Prüfung
- Modul 3: Fachlich schriftliche Prüfung
- Modul 4: Ausbilderprüfung
entfällt bei erfolgreich abgelegter Unternehmerprüfung oder erfolgreich absolviertem Ausbildertraining (0252K)
- Modul 5: Unternehmerprüfung
zur Vorbereitung dient das Unternehmertraining (0018K)

Für Anmeldung und Informationen wenden Sie sich bitte an Prüfungsservice der Wirtschaftskammer OÖ, Wienerstraße 150, 4021 Linz Tel.: 05/90909-2100, Mail: manfred.meindl@wkoee.at oder im Internet unter <https://pruefung.wko.at/>



Kursbuchung und weitere Details unter **7830** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe