

7831 Konditor:in - Vorbereitung auf die Meisterprüfung Modul 2 fachlich-mündliche Vorbereitung

Sie bereiten sich auf den fachlich mündlichen Teil der Meisterprüfung vor (Modul 2 Fachgespräch).

Die Trainingsziele:

Sie können die Gegenstände der mündlichen Meisterprüfung in der betrieblichen Praxis umsetzen und die Prüfung mit mehr Sicherheit absolvieren.

Die Schwerpunkte liegen in der Waren- und Rohstoffkunde und der Lebensmittelsicherheit und Hygiene.

Zusätzlich werden Sie auf das kompetenzorientierte Prüfungsgespräch vorbereitet.

Gemäß den Vorgaben des NQR 6 Niveaus sind Sie in der Lage

- komplexe und nicht vorhersehbare Probleme zu lösen (Situationsaufgaben),
- Entscheidungsverantwortung in nicht vorhersehbaren beruflichen Situationen übernehmen,
- Verantwortung für die berufliche Entwicklung von Einzelpersonen und Gruppen zu übernehmen.

Die Zielgruppe:

Konditorgesellen mit absolvierter Lehrabschlussprüfung, welche die Meisterprüfung ablegen möchten.

Die Voraussetzung:

Vollendetes 18. Lebensjahr

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 (kompetenzorientiertes Fachgespräch)
- Modul 3: Fachtheoretisch schriftliche Prüfung (Computerbasiert bzw. EXCEL Kenntnisse erforderlich)
- 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 das 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 **7831** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe