

# Lehrabschlussprüfung Konditor / Konditorin WIEN

# Wo finden die Lehrabschlussprüfungen statt?

- **Innungshaus der Bäcker Wiens**  
Florianigasse 13  
1080 Wien

# Infos für LAP-Vorbereitung

Bei folgenden Ansprechpartnern können Sie anfragen :

- KUS Netzwerk [www.kusonline.at](http://www.kusonline.at)
- WIFI Wien  
Währinger Gürtel 97, 1180 Wien  
+43 1 476 77 - Mail: [kundenservice@wifiwien.at](mailto:kundenservice@wifiwien.at)
- BFI Wien  
Alfred-Dallinger-Platz 1, 1030 Wien  
+43 1 81178 -10100 - Mail: [information@bfi-wien.or.at](mailto:information@bfi-wien.or.at)

Lernunterlagen:



Hier können Sie [Skripten](#) für das Selbststudium kostenpflichtig erwerben.

# Lehrabschlussprüfung Konditor / Konditorin Gliederung:

- § 4. (1) Die Lehrabschlussprüfung gliedert sich in eine theoretische und praktische Prüfung.
- (2) Die theoretische Prüfung ist grundsätzlich vor der praktischen Prüfung abzuhalten.
- (3) Die Aufgaben der Lehrabschlussprüfung haben nach Umfang und Niveau deren Zweck und den Anforderungen der Berufspraxis zu entsprechen.
- (4) Die Verwendung von Rechenbehelfen ist zulässig

# Welche Teile umfasst die theoretische Prüfung?

Dieser Prüfungsteil entfällt bei Vorlage eines positiven Jahres- und Abschlusszeugnisses der Berufsschule.

**Konditorei- und  
Pâtisserieswaren**



- fach einschlägige Rechtsvorschriften und Richtlinien
- Rezepte und Optimierungen
- Rohstoffe, Hilfsstoffe und Halbfabrikate
- Konditorei- und Pâtisserieswaren (Produkte)
- Verkostung und Vollendung
- Dekoration und Präsentation
- Verpackung und Produktkennzeichnung
- Qualitätskontrolle, Analyse und Dokumentation
- Waren- und Lagerwirtschaft
- Kundenberatung

**angewandte  
Mathematik**



- Rezeptberechnungen/Rezeptkalkulationen
- Berechnungen im Zusammenhang mit der Entwicklung von Konditorei- und Pâtisserieswaren
- Berechnungen im Zusammenhang mit der Verpackung von Schokoladenerzeugnissen und Konfektwaren
- Brutto-, Netto- und Taragewichtrechnung

# Praktische Prüfung Schwerpunkt: *allgemeine Konditorei* - Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

## §9 (3)

Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Allgemeine Konditorei hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

- 1. ein Konzept zur Gestaltung einer Torte für einen vorgegebenen Anlass zu entwickeln und dieses umzusetzen.
- 2. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren und auszufertigen.

(4) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen:

Sie hat:

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern
2. Konditoreiwaren unter Verwendung verschiedener, selbst erzeugter Halbfabrikate wie Teige, Massen, Füllcremen, Füllungen, Glasuren und Überzugsmassen sowie verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Sprühen, Färben, Bemalen, Verzieren, Modellieren, Doublieren, Dressieren und Formen
3. Konditoreiwaren zu verkosten
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren

# Praktische Prüfung Schwerpunkt: *Pâtisserie* Wie sieht die Prüfarbeit aus ?

§9 (5) Die zur Prüfung antretende Person mit dem Schwerpunkt Pâtisserie hat auf der Basis von betrieblichen Arbeitsaufträgen

- 1. zu einem vorgegebenen Menü ein passendes Tellerdessert aus drei Komponenten zusammenzustellen, herzustellen und anzurichten
- 2. eine Aufschnitttorte zu erzeugen
- 3. Speisen der kleinen kalten oder warmen Küche (zB Canapés) herzustellen und anzurichten
- 4. Petit Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen, zu dekorieren, auszufertigen und anzurichten

(6) Dabei sind folgende Kompetenzen nachzuweisen:

Sie hat:

1. aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern und für ein abgestimmtes Foodpairing zu sorgen
2. Pâtisserieswaren (Eis oder Mousse, Stückdesserts, Petit Fours usw.) unter Verwendung verschiedener, selbst hergestellter essbarer Dekore aus unterschiedlichen Materialien, herzustellen. Bei der Ausgestaltung sind zumindest vier der nachfolgenden Techniken nachzuweisen: Ausstechen, Glasieren, Eindecken, Belegen, Spritzen, Tunken, Verzieren, Modellieren, Dressieren, Formen
3. Pâtisserieswaren zu verkosten
4. an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren

# Praktischer Prüfungsteil - mündlich

§9 (7) Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen. Er hat ausgehend vom praktischen Prüfungsteil eine Präsentation der hergestellten Konditorei- bzw. Patisseriewaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission zu umfassen.

(8) Für die Bewertung des praktischen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. fachgerechtes Verwenden der richtigen Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen,
2. fachlich richtiger Umgang mit den Rohstoffen, Hilfsstoffen und Halbfabrikaten
3. fachgerechte Umsetzung (zB ansprechende Schnittbilder)
4. Geschmack und Aussehen
5. rationeller Arbeitsablauf und wirtschaftliches Arbeiten
6. Hygiene und Sauberkeit

(9) Für die Bewertung des mündlichen Teils sind folgende Kriterien maßgebend:

1. Präsentation der Waren (zB optischer Gesamteindruck, verkaufsfertiges Arrangieren und Zusammenstellen)
2. professionelles Präsentationsverhalten



# Prüfungsmaterial und Werkzeug

Zur praktischen Lehrabschlussprüfung ist mitzubringen:

*Lichtbildausweis*

*Arbeitskleidung* (sauber) für Konditor/in inkl. Kopfbedeckung

*Persönliche Arbeitsgeräte und Materialien* (siehe Beilage  
welche Ihnen beim Prüfungsbescheid mitgesendet wird)

# Bewertung der Prüfarbeit

Nach Absolvierung der Prüfarbeit wird diese von der Prüfungskommission bewertet.

Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:

Das Endprodukt muss vom Aussehen und vom Geschmack her einwandfrei sein.

Die Herstellung muss reinlich erfolgen.

Die Arbeit muss fachlich einwandfrei erfolgen.

# Praktische Prüfung - Wie sieht ein Fachgespräch aus ?

## § 10.

- (1) Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen
- (2) Im Fachgespräch ist im Rahmen eines Gesprächs, das sich auf konkrete Situationen aus dem beruflichen Alltag bezieht, die berufliche Kompetenz der zur Prüfung antretenden Person festzustellen. Dabei sind die Besonderheiten des Lehrbetriebs der zur Prüfung antretenden Person und die Schwerpunktausbildung zu Berücksichtigen.  
Inhalte aus den Bereichen Hygiene, Sicherheit, Qualitätssicherung und Umweltschutz sind miteinzubeziehen.
- (3) Für die Bewertung sind folgende Kriterien maßgebend:
  1. fachliche Richtigkeit und Praxistauglichkeit
  2. professionelle Gesprächsführung
- (4) Das Fachgespräch soll für jede zur Prüfung antretende Person zumindest 20 Minuten dauern. Es ist nach 25 Minuten zu beenden.

## Die Kommission besteht aus:

- 1 Vorsitzender**
- 1 Beisitzer - Arbeitgeber**
- 1 Beisitzer - Arbeitnehmer**

# Bewertung des Fachgespräches

Nach Absolvierung des Fachgespräches wird dieses von der Prüfungskommission bewertet.

# Prüfungstermine

**derzeitige Prüfungstermine - Haupttermine  
(vorrangig für Berufsschüler!) - Juli und September**

# Wie melde ich mich zur Lehrabschlussprüfung an?

Eine Anmeldung ist ausschließlich über unser Online Portal möglich.

[lehre.wko.at](https://lehre.wko.at)

Ein Erklärvideo zum Onlineportal finden Sie auf unserer Homepage

[www.wko.at/wien/lap](https://www.wko.at/wien/lap)

# Wurde der Lehrvertrag gelöst, oder haben Sie ausreichend Berufserfahrung?

Es besteht die Möglichkeit einen Antrag auf eine außerordentliche Lehrabschlussprüfung zu stellen

## **§ 23 Abs. 5 lit.a BAG - Voraussetzungen**

- Alter: vollendetes 18. Lebensjahr
- Erwerb der erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse durch ausreichende Anlernzeit, praktische Tätigkeit im Ausmaß der halben Lehrzeit

## **§23 Abs. 5 lit. b BAG - Voraussetzungen**

- Zurücklegung mindestens der halben Lehrzeit
- keine Möglichkeit, einen Lehrvertrag für restliche Lehrzeit abzuschließen

# Ansprechpartner

- **Prüfungsanmeldung**  
T 01/514 50 DW 2011 | [lehre.wko.at](https://lehre.wko.at)
- **Prüfungsmanager**  
Denise Cerny DW 6441 | E [denise.cerny@wkw.at](mailto:denise.cerny@wkw.at)