

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2026

Ausgegeben am 13. Juli 2026

Teil II

201. Verordnung: Änderung der Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung

201. Verordnung des Bundesministers für Wirtschaft, Energie und Tourismus, mit der die Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung geändert wird

Auf Grund des § 24 des Berufsausbildungsgesetzes (BAG), BGBl. Nr. 142/1969, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 62/2023, und die Bundesministeriengesetz-Novelle 2025, BGBl. I Nr. 10/2025, wird verordnet:

Die Konditorei (Zuckerbäckerei)-Ausbildungsordnung, BGBl. II Nr. 336/2021, wird wie folgt geändert:

1. § 9 samt Überschrift lautet:

„Prüfarbeit

§ 9. (1) Die Prüfung im Gegenstand Prüfarbeit besteht aus einem praktischen und einem mündlichen Prüfungsteil. Sie ist mit einer Gesamtnote zu bewerten.

(2) Die zur Prüfung antretende Person hat im Vorfeld der Prüfung des Gegenstandes ein schriftliches Planungskonzept zu entwickeln, das im Rahmen des praktischen Prüfungsteils umzusetzen ist. Mit der Prüfungseinladung erhält die zur Prüfung antretende Person detailliertere Informationen zur Gestaltung des Planungskonzeptes.

(3) Die zur Prüfung antretende Person kann ihr bekannt gegebene eigene Materialien, Maschinen und Geräte verwenden, sofern diese für die zweifelsfreie Bewertung der nachzuweisenden Kompetenzen geeignet sind. Anderenfalls kann die Prüfungskommission ihre Verwendung ausschließen.

(4) Weiters hat die zur Prüfung antretende Person ihr bekannt gegebene Halbfertigteile zur Prüfung mitzubringen.

(5) Im praktischen Prüfungsteil hat die zur Prüfung antretende Person nach Angabe der Prüfungskommission folgende Kompetenzen unter Beachtung der Schwerpunktausbildung nachzuweisen. Sie hat

1. im Schwerpunkt „Allgemeine Konditorei“

- a) die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personahygiene) anzuwenden,
- b) aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
- c) Konditoreiwaren oder -erzeugnisse herzustellen,
- d) Konditoreiwaren auszufertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchzuführen,
- e) Konfiserieprodukte, Schokoladeerzeugnisse oder Zuckerwaren herzustellen,
- f) essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialien herzustellen oder verschiedene Verzierungstechniken anzuwenden,
- g) anlassbezogenen Waren, insbesondere Torten, Dekorelemente oder Schaustücke für spezielle Anlässe (mit Dekor) aus unterschiedlichen Materialien herzustellen, insbesondere Geburtstags- und Motivatortorten oder mehrstöckige Hochzeitstorten,
- h) Glasuren oder Überzugsmassen herzustellen und zu verarbeiten,
- i) an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren,
- j) hergestellte Waren fachgerecht zu präsentieren;

2. im Schwerpunkt „Pâtisserie“

- a) die rechtlichen und betrieblichen Gesundheits- und Hygienevorgaben (Betriebshygiene, Produkthygiene, Personalhygiene) anzuwenden,
- b) aus Rezepten relevante Informationen zu ermitteln und sie anwendungsbezogen abzuändern,
- c) Konditoreiwaren oder -erzeugnisse herzustellen,
- d) Konditoreiwaren auszufertigen und dabei branchenspezifische Arbeitsschritte durchzuführen,
- e) Konfiserieprodukte, Schokoladerzeugnisse oder Zuckerwaren herzustellen,
- f) essbare Dekore aus unterschiedlichen Materialien herzustellen oder verschiedene Verzierungs-techniken anzuwenden,
- g) Tellerdesserts aus unterschiedlichen Komponenten zusammenzustellen und anzurichten,
- h) kleine kalte und warme Speisen herzustellen und anzurichten,
- i) Süßspeisen bzw. Mehlspeisen herzustellen und anzurichten,
- j) an den erzeugten Endprodukten eine Qualitätskontrolle durchzuführen und diese fachgerecht zu dokumentieren,
- k) hergestellte Waren fachgerecht zu präsentieren.

(6) Zum Nachweis der in Abs. 5 Z 1 genannten Kompetenzen sind nachstehende Aufgabenstellungen zu bearbeiten. Die zur Prüfung antretende Person hat

- 1. eine Aufschnitttorte einzusetzen und zu dekorieren,
- 2. Petits Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen,
- 3. Pralinen fertigzustellen,
- 4. Teegebäck herzustellen,
- 5. eine Festtagstorte einzusetzen und zu dekorieren,
- 6. Marzipanfiguren und Blüten zu modellieren.

(7) Zum Nachweis der in Abs. 5 Z 2 genannten Kompetenzen sind nachstehend Aufgabenstellungen zu bearbeiten. Die zur Prüfung antretende Person hat

- 1. ein Tellerdessert aus mehreren Komponenten zusammenzustellen und herzustellen,
- 2. eine Aufschnitttorte zu erzeugen,
- 3. Speisen der kleinen kalten oder warmen Küche herzustellen,
- 4. Petits Fours oder Stückdesserts in verschiedenen Ausführungen herzustellen.

(8) Für die Bewertung des praktischen Prüfungsteils 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) Die Aufgaben im praktischen Prüfungsteil sind von der Prüfungskommission so zu konzipieren, dass sie in sechs Stunden bearbeitet werden können. Die Prüfung ist nach sieben Stunden zu beenden.

(10) Der mündliche Prüfungsteil ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen und umfasst, ausgehend vom praktischen Prüfungsteil, eine Präsentation der hergestellten Konditorei- bzw. Patisseriewaren und darauf bezogene Aufgabenstellungen der Prüfungskommission.

(11) Für die Bewertung des mündlichen Prüfungsteils sind folgende Kriterien maßgebend:

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

(12) Der mündliche Prüfungsteil soll in der Regel für jede zur Prüfung antretende Person zehn Minuten dauern und ist nach 15 Minuten zu beenden.“

2. § 10 Abs. 4 lautet:

„(4) Das Fachgespräch soll in der Regel für jede zur Prüfung antretende Person 15 Minuten dauern und ist nach 20 Minuten zu beenden. Eine Verlängerung um höchstens zehn Minuten hat im Einzelfall zu erfolgen, wenn der Prüfungskommission anderenfalls eine zweifelsfreie Bewertung der Leistung der zur Prüfung antretenden Person nicht möglich ist.“

3. Der bisherige § 12 erhält die neue Paragraphenbezeichnung „§ 13“; nach § 11 wird folgender § 12 samt Überschrift eingefügt:

„Zusatzprüfung

§ 12. (1) Nach erfolgreich abgelegter Lehrabschlussprüfung in einem Schwerpunkt des Lehrberufes Konditorei (Zuckerbäckerei) kann eine Zusatzprüfung in dem jeweils anderen Schwerpunkt abgelegt werden. Die Zusatzprüfung in einem Schwerpunkt hat sich in diesem Fall auf die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch zu erstrecken. Für die Durchführung der Zusatzprüfung sind die §§ 9 bis 11 anzuwenden.

(2) Nach erfolgreich abgelegter Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Zuckerbäcker, BGBl. Nr. 491/1973, Anlage 11, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 336/2021, kann eine Zusatzprüfung im Schwerpunkt Pâtisserie gemäß dieser Verordnung abgelegt werden. Die Zusatzprüfung hat sich auf die Gegenstände Prüfarbeit und Fachgespräch zu erstrecken. Für die Durchführung der Zusatzprüfung sind die §§ 9 bis 11 anzuwenden.“

4. Dem neuen § 13 wird folgender Abs. 8 angefügt:

„(8) § 9 samt Überschrift, § 10 Abs. 4, § 12 samt Überschrift und die Paragraphenbezeichnung des § 13 in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 201/2026 treten mit 1. Jänner 2027 in Kraft.“

Hattmannsdorfer

