

---

**Fortbildungsprüfung zum/zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk**

Aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 26.11.2002 erlässt die Handwerkskammer für Ostfriesland als zuständige Stelle nach § 46 Abs. 1 in Verbindung mit § 41 Satz 2 bis 4 und § 58 Abs. 2 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 14.08.1969 (BGBl. I S. 1112) in der zurzeit gültigen Fassung folgende Besondere Rechtsvorschriften:

**§ 1 Ziel der Prüfung**

Durch die Prüfung zum/zur Verkaufsleiter/in im Nahrungsmittelhandwerk ist festzustellen, ob der Prüfungsteilnehmer/die Prüfungsteilnehmerin die notwendigen Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen besitzt, um die qualifizierten Anforderungen eines Verkaufsleiters/einer Verkaufsleiterin im Bäckerhandwerk oder im Fleischerhandwerk gerecht zu werden.

**§ 2 Zulassungsvoraussetzung**

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer eine Abschlussprüfung als "Verkäufer/in im Nahrungsmittelhandwerk" oder als „Fachverkäufer im Nahrungsmittelhandwerk" bestanden hat und anschließend mindestens drei Jahre im entsprechenden Schwerpunkt tätig war.
- (2) Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

**§ 3 Gliederung der Prüfung**

- (1) Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsteile:
  - Teil I Die Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten
  - Teil II Die Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse
  - Teil III Die Prüfung der wirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse
  - Teil IV Die Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse
- (2) Die Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten (Teil I) gliedert sich in den in § 4 genannten Prüfungsfächern "Dekoration" sowie "Herrichten fachbezogener Erzeugnisse" in die beiden Schwerpunkte Bäckerei/Konditorei sowie Fleischerei.

**§ 4 Prüfung der fachpraktischen Fertigkeiten (Teil I)**

- (1) Die fachpraktische Prüfung besteht aus folgenden Prüfungsfächern:
  1. Verkaufs- und Verhandlungspraxis
  2. Werbetechnik
  3. Dekoration
  4. Herrichten fachbezogener Erzeugnisse
- (2) In insgesamt höchstens acht Stunden sind in jedem Prüfungsfach zwei fachpraktische Arbeiten auszuführen. Im Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei hat der Prüfling die Wahl zwischen den Bereichen "Bäckerei" und "Konditorei".

(3) Die Prüfungsgebiete 1 a) und 2 a) sind in jedem Fall zu prüfen. Im übrigen kommen in den einzelnen Prüfungsfächern insbesondere folgende Prüfungsgebiete in Betracht:

1. Verkaufs- und Verhandlungspraxis:

- a) Beratungs- und Verkaufsgespräch über Erzeugnisse und Waren des Betriebes
- b) Empfehlung von Waren für bestimmte Gelegenheiten
- c) Möglichkeiten zur Erzielung von Zusatzverkäufen
- d) Behandlung eines Kundeneinwandes wegen Qualitätsmängel
- e) Verhandlungsführung mit Großabnehmern

2. Werbetechnik

- a) Gestaltung eines Schaufensters oder einer Verkaufstheke zu bestimmten Anlässen
- b) Herstellung und Verwendung eines Werbemittels
- c) Hervorheben nicht gängiger Artikel
- d) Einführung eines neuen Artikels
- e) Anwendung der Plakatschrift

3. Dekoration

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

Bereich Bäckerei

- a) Zusammenstellen und Dekorieren verschiedener bunter Platten unter Berücksichtigung von Kundenwünschen
- b) Zusammenstellen und Dekorieren eines festlichen Buffets mit Bäckereierzeugnissen
- c) Erzeugnisse als Geschenk verpacken und mit selbstgebundenen Schleifen dekorieren

Bereich Konditorei

- a) Gestalten einer dekorativen Pralinen-, Teegebäck oder Petite-fours-Platte
- b) Füllen unterschiedlicher Behältnisse mit Pralinen oder Teegebäck und Dekorieren mit Schleifenband
- c) einen Baumkuchen verpacken und geschenkmässig dekorieren

Schwerpunkt Fleischerei

- a) Fleisch und Fleischerzeugnisse als Blickfang mit einem selbstangefertigten Plakat präsentieren
- b) Zusammenstellen eines Geschenkkorbes
- c) eine dekorative Aufschnittplatte herrichten.

Bei den Prüfungsgebieten der vorgenannten Prüfungsfächer Nr. 2 und 3 soll der Prüfungsteilnehmer

das Zusammenwirken organisatorischer, werbetechnischer und gestalterischer Maßnahmen aufzeigen.

Der werbewirksamen Gestaltung des Ladens oder des Schaufensters oder der Theke kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu.

4. Herrichten fachbezogener Erzeugnisse

Schwerpunkt Bäckerei/Konditorei

### Bereich Bäckerei

- a) Verschiedene Ganzbrote zu Schnittbrot verarbeiten, verpacken, einsiegeln und zur Selbstbedienung kennzeichnen
- b) Gebäcke belegen, aprikotieren, füllen, glasieren, überziehen und für den Verkauf herrichten
- c) Eis portionieren, Eis- und Früchtebecher zubereiten, garnieren und dekorieren

### Bereich Konditorei

- a) Umhüllen, Füllen und Binden von Hohlkörpern, insbesondere aus Krokant, Kuvertüre oder Biskuit
- b) Anrichten von Eisspeisen, Eisbechern und -getränken
- c) Aufschneiden und Zusammensetzen von Torten verschiedener Konsistenzen

### Schwerpunkt Fleischerei

- a) Herrichten von drei Feinkostsalaten auf Fleisch-, Wurst- und Gemüsegrundlagen in verschiedenen Soßen
- b) verkaufsfertiges Herrichten einer dekorativen Fleischplatte und eines küchenfertigen Fleischgerichtes mit Rezeptur
- c) Auslösen und Rollieren eines Koteletts
- d) Auswählen von Fleisch von verschiedenen Teilstücken und Tierarten zur Herstellung von Hackfleischerzeugnissen
- e) Portionieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen zum Verkauf

Bei allen vorgenannten Prüfungsgebieten soll der Prüfling nachweisen, dass er die aus der Fertigung oder aus dem Handel kommenden Roh-, Halbfertig- und Fertigprodukte fachgerecht weiterverarbeiten und sodann dekorativ und werbewirksam präsentieren kann.

## § 5 Prüfung der fachtheoretischen Kenntnisse (Teil II)

- (1) Die fachtheoretische Prüfung besteht aus folgenden Prüfungsfächern
  1. Ernährungslehre und Warenkunde sowie technische Hilfsmittel im Verkauf
  2. Fachbezogene Gesetze, Verordnungen, Vorschriften unter Einschluss der Grundzüge der für den Betrieb einer Gaststätte notwendigen lebensmittelrechtlichen Kenntnisse
  3. Mathematik und Kalkulation
  4. Werbung und Verkaufsförderung
  5. Verkaufspsychologie und Verkaufstechniken
  6. Betriebs- und Personalorganisation unter Berücksichtigung von Bedarfsplanung, Lagerung und Kontrolle von Waren sowie besonderen Personaleinsatzplänen
- (2) Die fachtheoretische Prüfung ist im jeweiligen Schwerpunkt in den Fächern 1, 2 und 3 nur schriftlich und in den Fächern 4, 5 und 6 nur mündlich durchzuführen.
- (3) Die schriftliche Prüfung soll insgesamt nicht mehr als 3 Stunden, die mündliche Prüfung je Prüfling nicht mehr als eine halbe Stunde dauern.

### **§ 6 Prüfung der betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtlichen Kenntnisse (Teil III)**

Inhalt und Prüfungsgegenstand der Prüfung der betriebswirtschaftlichen, kaufmännischen und rechtlichen Kenntnisse (Teil III) ergibt sich aus § 4 der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 18.07.2000 in der jeweils geltenden Fassung.

### **§ 7 Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil IV)**

Inhalt und Prüfungsgegenstand der Prüfung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse (Teil IV) ergibt sich aus § 5 der Verordnung über gemeinsame Anforderungen in der Meisterprüfung im Handwerk vom 18.07.2000 in der jeweils geltenden Fassung.

### **§ 8 Bestehen der Prüfung**

- (1) Zum Bestehen der Prüfung müssen in jedem Prüfungsteil im rechnerischen Durchschnitt ausreichende Prüfungsleistungen erbracht sowie die für das Bestehen jedes Prüfungsteils vorgeschriebenen Mindestvoraussetzungen erfüllt werden.
- (2) Bei der Ermittlung des rechnerischen Durchschnitts jedes Prüfungsteils sind die erzielten Punkte in den einzelnen Prüfungsfächern zugrunde zu legen; dabei sind die Punkte für schriftliche und mündliche Prüfungsleistungen in einem Prüfungsfach zusammenzufassen. Die schriftlichen Prüfungsleistungen haben gegenüber den mündlichen Prüfungsleistungen das gleiche Gewicht.
- (3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis zu erteilen, aus dem die in den einzelnen Prüfungsteilen erzielten Prüfungsnoten hervorgehen müssen.

### **§ 9 Anwendung anderer Vorschriften**

Soweit diese Besonderen Rechtsvorschriften keine abweichende Regelung enthalten, ist die Durchführung von Fortbildungsprüfungen für den nichthandwerklichen Bereich der Handwerkskammer für Ostfriesland vom 11.09.1987 anzuwenden.

### **§ 10 Inkrafttreten**

Diese Fortbildungsprüfungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im "Norddeutschen Handwerk" in Kraft.

Aurich, 10. Dezember 2002  
Handwerkskammer für Ostfriesland

gez. Hippen  
Präsident

gez. Von Glisczynski  
Hauptgeschäftsführer

Genehmigt durch Erlass des Niedersächsischen Kultusministeriums vom 17.02.2003, Aktenzeichen:  
4062 - 87146/4/1.

Veröffentlicht am 27. März 2003 im Norddeutschen Handwerk Nr. 6.