Infoschreiben für die Teilnehmenden des Vorbereitungslehrgangs auf die Konditoren-Meisterprüfung

Sehr geehrte Teilnehmerin, sehr geehrter Teilnehmer,

Sie haben sich für den Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung im Konditoren-Handwerk an der Iserlohner Fach- und Meisterschule für das Konditoren-Handwerk angemeldet. Hierüber freuen wir uns sehr und heißen Sie recht herzlich Willkommen.
Vor Beginn des Kurses möchten wir Ihnen einige wichtige Informationen zum Vorbereitungslehrgang und zur Meisterprüfung geben:

Vorbereitungslehrgang

Bei dem von Ihnen gebuchten Kurs handelt es sich um einen **Vorbereitungslehrgang** auf die Meisterprüfung! Dieser soll Sie in die Lage versetzen, die Meisterprüfung erfolgreich abzulegen, indem die Ausbilder Sie auf Besonderheiten aufmerksam machen und Ihnen das nötige Rüstzeug für eine entsprechende Vorbereitung der Prüfung an die Hand geben.

Falls vorhanden, bringen Sie bitte Rezepturen für die Konditorei-Standard-Erzeugnisse mit. (Siehe hierzu § 4 Meisterprüfungsprojekt und § 6 Situationsaufgabe; Anlage Meisterprüfungsordnung). Die Umsetzung, Spezialisierung und Verfeinerung der Rezepturen erfolgen im Lehrgang.

Meisterprüfung

Die **Meisterprüfung** ist im Anschluss von Ihnen selbst und eigenverantwortlich durchzuführen. Wir unterstützen Sie dabei soweit wie möglich. Räumlichkeiten und ein adäquater Arbeitsplatz stehen zur Verfügung. An diesem sind sowohl die für die Prüfung vorgegebenen Geräte als auch das Dekormaterial vorhanden. Außerdem stellen wir Ihnen, soweit es uns möglich ist, die erforderlichen Rohstoffe kostenpflichtig zur Verfügung.

Für die Durchführung der Meisterprüfung ist die Meisterprüfungsordnung des Konditoren-Handwerks maßgeblich. Diese haben wir Ihnen in aktueller Form zu Ihrer Information, Planung und Vorbereitung als Anlage beigefügt. Um den zeitlichen Ablauf zu unterstützen, empfehlen wir Ihnen, vorab 2 Themen für das Meisterprüfungsstück zu überlegen und gedanklich mit den dazugehörigen Details auseinanderzusetzen.

Zusätzliche Kosten

Kosten für die Meisterprüfung entstehen zusätzlich und werden somit gesondert in Rechnung gestellt. Hierbei handelt es sich um:

- Druck und Kopierkosten für die Dokumentationsarbeiten,
- Rohstoffe für die Prüfung,
- Spezielles Formmaterial,
- evtl. persönliche Geräte und Dekormaterialien,
- Materialkosten
- evtl. weitere individuelle Kosten.

Dokumentationsarbeiten

Im Rahmen des fachpraktischen Teils (I) der Meisterprüfung sind von den Teilnehmenden umfangreiche Dokumentationen nach den Richtlinien der zuständigen Handwerkskammer

.../2

anzufertigen. Die Erstellung erfolgt jeweils individuell, so, dass wir Sie bei der Ausarbeitung lediglich unterstützen können, indem wir Ihnen die Grundlagen für die Erstellung der Dokumentation zur Verfügung stellen.

Die Ausarbeitung sollte auf einem Computer erfolgen. Daher empfehlen wir, sich mit den Grundlagen der PC-Arbeit vertraut zu machen. Insbesondere der Umgang mit einem Tabellenkalkulationsprogramm ist sehr wichtig. Da Sie für einzelne Erzeugnisse auch Zeichnungen zu erstellen haben, ist es von Vorteil, wenn Sie sich mit einem Grafikprogramm auskennen. Die Zeichnungen können alternativ auch von Hand angefertigt werden.

Die Ausarbeitungen sind von Ihnen außerhalb der Lehrgangszeiten zu erstellen. Die Lehrgangsunterlagen und Rezepturen werden Ihnen digital zur Verfügung gestellt. Bei Unterbringung im Internat, bringen Sie bitte Ihren Laptop mit.

ACHTUNG WICHTIG!

Für die **Prüfungszulassung** sind in Kopie, falls noch nicht eingereicht, Gesellenbrief, Personalausweis, Zeugnis Teil 3 und/oder 4 (falls bereits absolviert), zu Beginn des Lehrgangs mitzubringen.

Für den **Lehrgang** werden Arbeitskleidung und Schreibmaterial benötigt.

Bei Unterbringung im **Internat** wird Bettwäsche gestellt. Handtücher und Hygieneartikel sind mitzubringen.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen. Sollten Rückfragen bestehen, können Sie uns wie folgt erreichen:

Herr Roland Alberts, Tel. 02371 9581-39 oder Frau Bettina Rex, 02371 9581-17

Wir wünschen gutes Gelingen!

Ihr Team der Iserlohner Fach- und Meisterschule für das Konditoren-Handwerk