

# ZEUGNISERLÄUTERUNG (\*)



## 1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Zelfstandig werkend banketbakker**  
**Kwalificatiedossier: Brood en banket**  
In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Zeugnis über eine Berufsausbildung**  
**Qualifikation: Selbstständig arbeitender Konditor**  
**Qualifikationsdossier: Brot- und Konditoreiwaren**  
Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Selbstständig arbeitenden Konditors sind:

Kernaufgabe 1: Stellt Backwaren her.

- 1.1 Berät den Kunden zu Backwaren.
- 1.2 Plant seine Tätigkeiten zur Zubereitung von Backwaren.
- 1.3 Bereitet seine Tätigkeiten zur Zubereitung von Backwaren.
- 1.4 Bereitet und verarbeitet Backwaren.
- 1.5 Bereitet anhand neuer Rezepte exklusive Backwaren.
- 1.6 Dekoriert, modelliert und schneidet Backwaren.
- 1.7 Überwacht und kontrolliert die Qualität der Backwaren.
- 1.8 Verpackt und präsentiert Backwaren oder vorgebackene Backwaren und lagert diese.
- 1.9 Reinigt die Arbeitsräume, Geräte und Maschinen in der Bäckerei.

Kernaufgabe 2: Bestellt Rohstoffe und (Zwischen-) Produkte und lagert diese

- 2.1 Bestellt erforderliche Rohstoffe und (Zwischen-) Produkte
- 2.2 Kontrolliert die Rohstoffe und (Zwischen-) Produkte bei Annahme auf (Lagerungs-) Spezifikationen
- 2.3 Lagert die gelieferten Produkte in klimatisierten Räumen

Kernaufgabe 3: Fördert Qualität und Attraktivität des Sortiments.

- 3.1 Wirkt hin auf die Verbesserung der Qualität der betrieblichen Prozesse und der Abläufe am Arbeitsort.
- 3.2 Konzipiert Ideen zur Erweiterung des Sortiments und entwickelt Rezepte.

## 4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Selbstständig arbeitende Konditor ist tätig in einer (handwerklichen) Konditorei oder in einer Konditoreiabteilung, wie diese beispielsweise in Betrieben im Bäckereigewerbe vorkommt.

### (\*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen finden Sie unter: <http://www.europass.cedefop.europa.eu/>

© Europäische Gemeinschaften 2002 - Version 2010

### 5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p><b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Das Zeugnis über den Abschluss der Ausbildung ist von der Examenskommission der Ausbildungseinrichtung, an der die Ausbildung gemacht wurde, unterzeichnet.</p>	<p><b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft</p>
<p><b>Niveau des Zeugnisses (national oder international)</b> Qualifikationsniveau 3 der niederländischen Qualifikationsstruktur BVE Merkmale: beschäftigt sich nicht mehr ausschließlich mit der Ausführung eines eigenen Aufgabenpakets. Die Fachkraft kann sich vor Kollegen selbst verantworten und kontrolliert und begleitet die Arbeit anderer. Auch die Entwicklung von Vorgehensweisen in der Arbeitsvorbereitung gehört dazu. NLQF-Niveau 3 - EQF-Niveau 3 - ISCED 3C</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 10 ausgezeichnet 9 sehr gut 8 gut 7 befriedigend 6 ausreichend 5 mangelhaft 4 ungenügend 3 sehr ungenügend 2 schlecht 1 sehr schlecht</p>
<p><b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen</b> Aufstiegsmöglichkeiten sind: selbst Unternehmer werden oder sich zu den Funktionen als Konditor oder Führungskraft weiterentwickeln. Innerhalb des Bildungssystems hat der Konditor Aufstiegsmöglichkeiten zur Ausbildung zum Patissier oder zur Führungskraft im Bäckerei, um diesen Schritt zu formalisieren.</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b> Der Beruf des Selbstständig arbeitenden Konditors ist in den Niederlanden nicht reglementiert. Die Ausbildung zu diesem Beruf auf Qualifikationsniveau 3 ist jedoch in der europäischen Richtlinie 2005/36/EG, geändert durch Richtlinie 2013/55/EU, geregelt. Die reglementierten Ausbildungen bieten Zugang zu reglementierten Berufen auf dem Niveau eines Diploms nach Artikel 11 dieser Richtlinie.</p>
<p><b>Rechtsgrundlage</b> Gesetz über Erwachsenenbildung und Berufsbildenden Unterricht (WEB), Code Zentralregister Berufsausbildungen (crebo): FD 95478 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2012 angeboten.</p>	

### 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

<p>Die sekundäre Berufsausbildung (mbo) hat zwei Lehrwege: den berufsausbildenden Lehrweg (bol) und den berufsbegleitenden Lehrweg (bbl). Im berufsausbildenden Lehrweg besteht der Unterricht hauptsächlich aus Theorie in der Schule. Der Umfang des Praxisteils (Berufspraxisausbildung) liegt zwischen 20 % und 60 %. Im berufsbegleitenden Lehrweg liegt der Umfang der berufspraktischen Ausbildung bei über 60 %. Der/die Auszubildende arbeitet vier Tage in der Woche in einem Lehrbetrieb und geht für die Theoriefächer einen Tag pro Woche zur Schule. Im Prinzip können beide Lehrwege eingeschlagen werden, es hängt aber von der Ausbildungsstelle ab, welcher Lehrweg angeboten wird.</p>	
<p><b>Durchschnittliche Dauer des Unterrichts/der Ausbildung bis zum Abschlusszeugnis</b></p>	<p><b>3 Jahre (4800 Stunden Studienaufwand) (je nach Vorausbildung)</b></p>
<p><b>Zugang</b> Das Abschlusszeugnis des berufsvorbereitenden Sekundarunterrichts (vmbo) für den Lehrweg <i>kaderberoepsgericht, gemengd</i> oder <i>theoretisch</i>, oder eine Ausbildung mit vergleichbarem Niveau.</p>	

## 7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Die sekundäre Berufsausbildung in den Niederlanden basiert auf Qualifikationsdossiers, die eine oder mehrere Qualifikationen enthalten. Die in Teil 3 und 4 aufgenommenen Informationen stammen direkt aus dem vom Kennniszentrum erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter [www.kwalificaties.s-bb.nl](http://www.kwalificaties.s-bb.nl) einsehbar, nur auf Niederländisch.

Ergänzende Informationen, einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifikationssystems, ist beim National Reference Point (NRP) für Berufsausbildung für die Niederlande erhältlich: [www.nlgrp.nl](http://www.nlgrp.nl)

SBB ist vom Ministerium für Bildung, Kultur und Wissenschaft als NRP anerkannt.