



## 1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (NL)

**Diploma Beroepsonderwijs**  
**Kwalificatie: Patisier**  
**Kwalificatiedossier: Brood en banket**

In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Zeugnis über eine Berufsausbildung**  
**Qualifikation: Patisier**  
**Qualifikationsdossier: Brot- und Konditoreiwaren**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

Die wichtigsten Aufgaben eines Patisiers sind:

Kernaufgabe 1: Stellt Konditorei(zwischen)produkte her

- 1.1 Berät den Kunden zu Konditoreiprodukten
- 1.2 Plant seine Tätigkeiten zur Zubereitung von Konditorei(zwischen)produkten
- 1.3 Bereitet seine Tätigkeiten z. B. zur Zubereitung von Konditorei(zwischen)produkten vor
- 1.4 Bereitet und verarbeitet Teige, Konditorei(zwischen)produkte, Füllungen und Garnituren
- 1.5 Dekoriert, modelliert und schneidet Konditorei(zwischen)produkte
- 1.6 Bereitet exklusive Konditoreiprodukte mit neuen Rezepten zu
- 1.7 Überwacht und kontrolliert die Qualität der Konditorei(zwischen)produkte
- 1.8 Verpackt und präsentiert Konditorei(zwischen)produkte oder vorgebackene Konditoreiprodukte und lagert diese
- 1.9 Reinigt die Arbeitsräume, Geräte und Maschinen in der Konditorei

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 die Qualität und Attraktivität des Sortiments

- 3.1 Kümmert sich um die Qualität der Betriebsprozesse und des Routing im Arbeitsfeld
- 3.2 Denkt sich Ideen zur Erweiterung des Sortiments aus und entwickelt Rezeptur
- 3.3 Entwirft exklusive Präsentations- und Verpackungsmöglichkeiten

## 4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Der Patisier führt seine Tätigkeiten sowohl in einer Bäckerei wie auch im Laden durch. Er bereitet entsprechend einer festen Rezeptur Brot- und Konditoreiwaren zu. Dabei muss er abweichende Grundstoffe und (Zwischen-) Produkte wie auch Qualitätsnormen und (Hygiene-)Vorschriften beachten. Die Arbeiten werden stehend und häufig ortsgebunden durchgeführt.

**\* 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://europass.cedefop.eu.int>

© 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 4 der niederländischen Qualifikationsstruktur BVE Merkmale: berufsunabhängige Fähigkeiten, wie taktisches und strategisches Handeln. Der auf diesem Niveau Ausgebildete trägt eigene Verantwortung, und zwar nicht im ausführenden Sinn wie bei Kontrolle und Begleitung, sondern eher formale, organisatorische Verantwortung. Des Weiteren gehört das Entwickeln neuer Vorgehensweisen zum Aufgabenpaket. NLQF-Niveau 4 - EQF-Niveau 4 - ISCED 3A</p>	<p><b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 20px;">10</td><td>ausgezeichnet</td></tr> <tr><td>9</td><td>sehr gut</td></tr> <tr><td>8</td><td>gut</td></tr> <tr><td>7</td><td>befriedigend</td></tr> <tr><td>6</td><td>ausreichend</td></tr> <tr><td>5</td><td>mangelhaft</td></tr> <tr><td>4</td><td>ungenügend</td></tr> <tr><td>3</td><td>sehr ungenügend</td></tr> <tr><td>2</td><td>schlecht</td></tr> <tr><td>1</td><td>sehr schlecht</td></tr> </table>	10	ausgezeichnet	9	sehr gut	8	gut	7	befriedigend	6	ausreichend	5	mangelhaft	4	ungenügend	3	sehr ungenügend	2	schlecht	1	sehr schlecht
10	ausgezeichnet																				
9	sehr gut																				
8	gut																				
7	befriedigend																				
6	ausreichend																				
5	mangelhaft																				
4	ungenügend																				
3	sehr ungenügend																				
2	schlecht																				
1	sehr schlecht																				
<p><b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe/Berufen</b> Der Patissier ist in den meisten Bäckereien eine Endfunktion, auf dem Arbeitsmarkt gibt es jedoch die Möglichkeit, in das Management aufzusteigen oder sich als Unternehmer zu profilieren. Innerhalb des Bildungssystems gibt es die Aufstiegsmöglichkeit zur AD-Ausbildung Small Business Retail Management, zum FH-Studiengang Lebensmitteltechnologie mit der Fachrichtung Bäckereitechnologie oder zur Lehramtsausbildung Bäckerei (Technik Konsumgüter).</p>	<p><b>Internationale Abkommen</b> Der Beruf Patissier ist in den Niederlanden nicht reglementiert. Die Ausbildung zu diesem Beruf auf Qualifikationsniveau 4 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): 94241 Die Ausbildung für diese Qualifikation wird ab dem 1. August 2009 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 (bb).</p> <p>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 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>4 Jahre (6400 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 Kenntniszentrum erstellten Qualifikationsdossier. Das vollständige Qualifikationsdossier ist unter [www.kwalificatiesmbo.nl](http://www.kwalificatiesmbo.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.