

## Hintergrund und Ziel der Analyse

Hintergrund der durchzuführenden Analyse ist das Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen.<sup>1</sup> Dieses Abkommen ersetzt die bislang gültige Vereinbarung über die gegenseitige Anerkennung handwerklicher Prüfungen“ vom 1. Dezember 1937 zwischen der Regierung des Deutschen Reiches und dem Schweizer Bundesrat. Aufgrund der hohen Übereinstimmung der Berufsbildungssysteme sollen berufliche Qualifikationen für vergleichbare berufliche Tätigkeiten<sup>2</sup> (auch weiterhin) gegenseitig anerkannt werden, um die grenzüberschreitende Mobilität zu fördern. Wesentliche Änderung: Zukünftig wird dieses Abkommen nicht mehr nur auf das Handwerk beschränkt sein.

Um dieses Abkommen und das darauf bezogene Gesetz umzusetzen, sollen als sogenannte Arbeitsinstrumente für die Anerkennungspraxis Entsprechunglisten erstellt werden, in denen die sich entsprechenden beruflichen Abschlüsse in Deutschland und der Schweiz fortlaufend aktualisiert dokumentiert werden. Die vorliegende Analyse dient der Unterstützung dieses Erstellungsprozesses von Arbeitsinstrumenten, die Empfehlungscharakter für die zuständigen Stellen haben.

---

<sup>1</sup> Das Abkommen wurde bereits am 7. August in Form eines Gesetzes in deutsches Recht umgesetzt („Gesetz zu dem Abkommen vom 10. Februar 2021 zwischen der Regierung der Bundesrepublik Deutschland und dem Schweizerischen Bundesrat über die gegenseitige Feststellung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen vom 7. August 2021“) Vgl. Bundesgesetzblatt Jahrgang 2021 Teil II Nr. 18, ausgegeben zu Bonn am 12. August 2021, S. 919, online unter [http://www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger\\_BGBI&jumpTo=bgbl221s0919.pdf](http://www.bgbl.de/xaver/bgbl/start.xav?startbk=Bundesanzeiger_BGBI&jumpTo=bgbl221s0919.pdf), letzter Zugriff am 16. Dezember 2021.

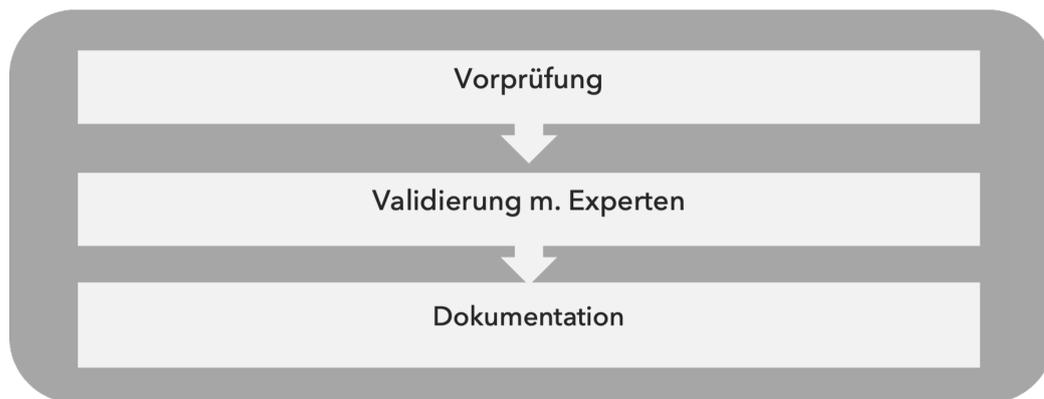
<sup>2</sup> Vgl. dazu Artikel 3, Absatz 1 des Abkommens:

„(1) Die Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen wird festgestellt, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. Die beruflichen Abschlüsse, deren Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, befähigen zu vergleichbaren beruflichen Tätigkeiten. In diesen Berufsbildern bestehen keine wesentlichen Unterschiede.
2. Die betreffenden beruflichen Abschlüsse sind systemisch der gleichen Stufe gemäß der Anlage zu diesem Abkommen zugeordnet.
3. Die rechtlichen Grundlagen des beruflichen Abschlusses, zu dem eine Gleichwertigkeit festgestellt werden soll, sind zum Zeitpunkt der Antragstellung auf Seiten der prüfenden Vertragspartei in Kraft.“

## Analyseschritte

Ziel der Prüfung ist es, in einer wohlwollenden Gesamtsicht festzustellen, inwieweit die Fortbildungen auf eine vergleichbare berufliche Tätigkeit vorbereiten, bzw. hier als wesentlich einzustufende Unterschiede ergeben. Das bedeutet, dass im Rahmen der Prüfung - soweit möglich - ein primärer Fokus auf Kompetenzformulierungen gelegt wird, die größere abgrenzbare Tätigkeitsbereiche bzw. Aufgabengebiete umreißen, wie sie beispielsweise in Meisterprüfungsberufsbildern oder beruflichen Handlungsfeldern neuerer Verordnungen beschrieben werden.



*Abbildung 1: Ablauf der Gleichwertigkeitsprüfung*

Der erste Schritt des Prozesses besteht in einer Vorprüfung anhand der Unterlagen, insbesondere auf der Basis der im „Berufsbild/Prüfungsberufsbild“ bzw. „Tätigkeitsprofil“ dokumentierten Kompetenzen. Soweit Prüfungsordnungen diese kompetenzorientierten Formulierungen nicht in hinreichender Form enthalten, werden weiterhin (Rahmen-)Lehrpläne oder sogenannte „Wegleitungen“ (CH) hinzugezogen. **Ergebnis dieser Vorprüfung ist eine Ersteinschätzung** durch das Forschungsinstitut für Berufsbildung im Handwerk an der Universität zu Köln.

Im zweiten Schritt wird das Ergebnis der Vorprüfung den Fachexperten der Sozialpartner zur Sichtung vorgelegt. Deren Einschätzung wird dann ebenfalls in dieser Analyse dokumentiert. Ggf. abweichende Einschätzungen sind ausführlich zu erläutern und begründen.

## Gleichwertigkeitsprüfung im Bäcker-Handwerk

Der Fokus für diese Begutachtung liegt in der Betrachtung der Gleichwertigkeit von beruflichen Abschlüssen auf der Tertiärstufe, d.h. der „höheren Berufsbildung“ (CH) bzw. „beruflichen Fortbildung“ (D).<sup>3</sup> Hierbei bezieht sich die konkrete Analyse insbesondere auf die Gleichwertigkeit von deutschen Meisterabschlüssen mit den jeweiligen Pendants im Schweizer Bildungssystem.

Im Bäcker-Handwerk werden aufgrund der innerhalb der Fortbildungsstufe unterschiedlichen Struktur der einzelnen Fortbildungen die folgenden Abschlüsse innerhalb der Tertiärstufe gebündelt betrachtet.

Zu berücksichtigen sind dabei folgende Gegebenheiten:

1. Die deutsche Meisterqualifikation besteht aus 4 Teilen:
  - a. Fachpraxis (Teil I)
  - b. Fachtheorie (Teil II)
  - c. Betriebswirtschaft und Recht (Teil III)
  - d. Berufs- und Arbeitspädagogik (Teil IV)
2. Die Prüfungsanforderungen (Kompetenzen) für die Teile I und II werden in gewerbespezifischen Meisterprüfungsverordnungen geregelt, die Kenntnisse und Fertigkeiten für die Teile III und IV werden für alle Meisterabschlüsse einheitlich in der so genannten „Allgemeinen Meisterprüfungsverordnung - AMVO“ geregelt.
3. In der Schweiz ist der **eidgenössische Fachausweis** nach erfolgreich abgelegter Berufsprüfung (1. Fortbildung) Zugangsvoraussetzung für höhere Fachprüfung, die mit dem **eidgenössischen Diplom** abschließt. Daher bietet es sich an, bei der Betrachtung der Kompetenzen höherer Fachprüfung auch die Kompetenzen in der vorgelagerten Berufsprüfung zu berücksichtigen. Die fachlich-technischen Kompetenzen werden mit der Berufsprüfung nachgewiesen, während sich das Diplom schwerpunktmäßig auf die unternehmerischen Kompetenzen bezieht.
4. Die (arbeits- und berufs-)pädagogische Qualifizierung erfolgt in der Schweiz über einen separaten Qualifizierungsweg zum/zur **Berufsbildner:in in Lehrbetrieben**, der in den Rahmenlehrplänen für Berufsbildungsverantwortliche auf unterschiedlichen Niveaustufen beschrieben ist. Diese wird in dem Qualifizierungsbündel ebenfalls mitberücksichtigt. Die Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben ist im Bäcker-Handwerk Zugangsvoraussetzung für die eidgenössische Fachprüfung.

---

<sup>3</sup> Zu den Begrifflichkeiten der Stufen vgl. auch Anlage zum Abkommen. Relevant für die Schweiz sind insbesondere der ‚eidgenössische Fachausweis‘ und das ‚eidgenössische Diplom‘.

## Betrachtete Fortbildungsabschlüsse

Die Fortbildungsabschlüsse, die für die Begutachtung im Bäcker-Handwerk näher betrachtet wurden, sind in der Tabelle aufgeführt.

Deutschland	Schweiz
Meister:in im Bäcker-Handwerk	Höhere Fachprüfung (HFP) zum/zur Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie (eidg. Diplom)
	Berufsprüfung zum/zur Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis (als Zugangsvoraussetzung zur höheren Fachprüfung)
	Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben

## Der Analyse zugrunde gelegte Unterlagen

Um die Übereinstimmung beurteilen zu können wurden folgende Unterlagen herangezogen, wobei die primären besonders aussagekräftigen Dokumente fett gedruckt sind. Die Links zu den online verfügbaren Dokumenten finden sich in den Fußnoten.

Deutschland	Schweiz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verordnung über das Meisterprüfungsberufsbild und über die Prüfungsanforderungen in den Teilen I und II der Meisterprüfung im Bäcker-Handwerk (<b>Bäckermeisterverordnung - BäckMstrV</b>)<sup>4</sup></li> <li>• Verordnung über die Meisterprüfung in den Teilen III und IV im Handwerk und in handwerksähnlichen Gewerben („Allgemeine Meisterprüfungsverordnung - AMVO“)<sup>5</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfungsordnung über die Höhere Fachprüfung für Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie</li> <li>• <b>Wegleitung zur Prüfungsordnung Höhere Fachprüfung zum/zur Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie</b><sup>8</sup></li> <li>• Prüfungsordnung für die Berufsprüfung für Chef/in Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in (eidg. Fachausweis)</li> <li>• <b>Wegleitung zur Prüfungsordnung Berufsprüfung für Chef/in Bäcker/in-</b></li> </ul>

<sup>4</sup> Online unter: [https://www.gesetze-im-internet.de/b\\_ckmstrv/B%C3%A4ckMstrV.pdf](https://www.gesetze-im-internet.de/b_ckmstrv/B%C3%A4ckMstrV.pdf)

<sup>5</sup> Online unter: <https://www.gesetze-im-internet.de/amstprv/index.html>

<sup>8</sup> Online unter <https://richemont.swiss/bildung/bildungsangebot/hoehere-berufsbildung/berufspruefung/>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenlehrplan für die Vorbereitung auf Teil III der Meisterprüfung im Handwerk<sup>6</sup></li> <li>• Rahmenplan für die Vorbereitung auf Teil IV der Meisterprüfung im Handwerk (2010)<sup>7</sup></li> </ul>	<p><b>Konditor/in-Confiseur/in mit eidg. Fachausweis<sup>9</sup></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenlehrpläne Bildungsverantwortliche (SBFI), Rahmenlehrplan für <b>Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben</b></li> </ul>
--	--

## Ergebnis der Vor-Analyse durch das FBH

Empfehlung zur gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse	
Ja	Nein
X	
<b>Begründung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bei den Kompetenzprofilen ergeben sich nach der im Folgenden ausgeführten Einschätzung keine wesentlichen Unterschiede, die einer gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse entgegen stehen.</li> <li>• Die Fortbildungsbündel (wenn alle drei schweizer Qualifikationen bzw. alle vier Teile der deutschen Meisterprüfung nachgewiesen werden) bereiten auf eine weitgehend identische berufliche Tätigkeit vor, nämlich die Tätigkeit als selbstständige:r Handwerksunternehmer:in. Dies schließt auch die Möglichkeit ein, als Führungskraft in dem jeweiligen Handwerk angestellt tätig zu sein. Für die hier betrachtete HFP als Betriebsleiter/in Bäckerei-Konditorei-Confiserie ist der Abschluss als Berufsbildner:in Voraussetzung.</li> <li>• Durch Fachexpertise war insbesondere noch zu bewerten, inwieweit bestehende Unterschiede bedeutsam sind. Folgende Kompetenzen waren aus den Unterlagen zu den schweizer Abschlüssen nicht ersichtlich, da hier allgemein auf „Bäckerei-Konditorei-Confiserie-Produkte verwiesen wird             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kenntnisse der Herstellung von Speiseeis und Speiseeis-Erzeugnissen</li> </ul> </li> <li>• Da die <b>Qualifizierung zum/zur Berufsbildner:in in Lehrbetrieben</b> Zugangsvoraussetzung für die Berufsprüfung zum eidgenössischen Fachausweis ist, ist die Gleichwertigkeit auch in Bezug auf die Ausbildertätigkeit mit Nachweis der Berufsprüfung gegeben.</li> </ul>	
<p><b>Für die Experten des Fachverbandes spricht aufgrund der Nähe der Inhalte nichts gegen eine gegenseitige Anerkennung.</b></p>	

<sup>6</sup> Online unter: [https://lfi-muenchen.de/wp-content/uploads/2017/08/2011\\_gesamtes\\_Dokument\\_Rahmenlehrplan-Teil-III-Meisterprüfung.pdf](https://lfi-muenchen.de/wp-content/uploads/2017/08/2011_gesamtes_Dokument_Rahmenlehrplan-Teil-III-Meisterprüfung.pdf)

<sup>7</sup> Online unter: [https://www.fbh.uni-koeln.de/sites/default/files/Rahmenplan\\_Teil%20IV\\_2010.pdf](https://www.fbh.uni-koeln.de/sites/default/files/Rahmenplan_Teil%20IV_2010.pdf)

<sup>9</sup> Online unter: <https://richemont.swiss/bildung/bildungsangebot/hoehere-berufsbildung/berufspruefung/>

## Ermittelte Übereinstimmungen und Unterschiede

Im Detail ergeben sich folgende Übereinstimmungen und Unterschiede, die dargestellt und mit Anmerkungen eingeschätzt werden. Dabei werden die drei Kompetenzbereiche

- berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische, gewerblich-fachliche Kompetenzen,
- betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen sowie
- berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

getrennt voneinander betrachtet.

### A. Berufsspezifische bzw. tätigkeitsspezifische gewerblich-fachliche Kompetenzen

Die nachfolgend tabellarisch dargestellten Kompetenzen werden für Deutschland aus dem Meisterprüfungsberufsbild und für die Schweiz aus der Wegleitung für die eidgenössische Berufsprüfung dargestellt.

Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I &amp; II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abs. 1: folgende Tätigkeiten zuzurechnen: Herstellung von Brot, Brötchen und sonstigem Kleingebäck, Feinen Backwaren, insbesondere Torten, Desserts und Dauerbackwaren, sowie von Speiseeis.</li> <li>• Abs. 2: Kenntnisse und Fertigkeiten: berufsbezogenen Biologie, Physik und Chemie, insbesondere Lebensmittelchemie,</li> <li>• Pos. 4: Kenntnisse des Gär- und Backvorgangs,</li> <li>• Pos. 5: Kenntnisse der Arten physikalischer, chemischer und biologischer Lockerung,</li> </ul>	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, Handlungskompetenzbereich A: <i>Produktion und Technologie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produktionsabteilung der Bäckerei, Konditorei, Confiserie in fachlicher, personeller und organisatorischer Hinsicht führen</li> <li>• erforderliche Menge für Teige, Massen, Cremen und Füllungen berechnen</li> <li>• Rohstoffe beschaffen und Warenbewirtschaftung organisieren</li> <li>• Sortiment von Bäckerei-Konditorei- und Confiserieprodukten zusammen mit dem Verkauf festlegen</li> <li>• <b>Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte herstellen</b></li> </ul>	<p>Die Berufsprüfung (CH) und die Meisterprüfung (D) erfordern beide umfangreiche berufsfachliche Kenntnisse und Fertigkeiten, die in praktischen und theoretischen Prüfungen nachgewiesen werden müssen.</p> <p>Hier scheint eine weitgehende Übereinstimmung der inhaltlichen Anforderungen zu bestehen. Die Kenntnisse und Fertigkeiten, die für den deutschen Meisterabschluss relevant sind, sind zur Erlangung der Kompetenzen des schweizer Abschlusses notwendig, auch wenn sie nicht explizit aufgeführt</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pos. 6: Kenntnisse der Lagerung und Frischhaltung,</li> <li>• Pos. 7: Kenntnisse des Kühlens, des Frostens und des Unterbrechens der Gärung,</li> <li>• Pos. 8: Kenntnisse der Herstellung von Speiseeis und Speiseeis-Erzeugnissen,</li> <li>• Pos. 9: Kenntnisse über die Herstellung von Teigwaren,</li> <li>• Pos. 10: Kenntnisse der Gestaltung und Formgebung von Bäckereierzeugnissen,</li> <li>• Pos. 11: Kenntnisse der Funktionsweise der Backofensysteme und Kälteanlagen sowie der Maschinen und Geräte,</li> <li>• Pos. 12: Kenntnisse der berufsbezogenen Verkaufskunde und -förderung, insbesondere der Verkaufspsychologie und -techniken,</li> <li>• Pos. 19: Führen von Sauerteigen,</li> <li>• Pos. 20: Kneten, Mixen und Rühren von Teigen,</li> <li>• Pos. 21: Abwiegen, Wirken und Formen von Teigen für Brot, Brötchen und sonstiges Kleingebäck,</li> <li>• Pos. 22: Anschlagen, Dressieren und Aufstreichen von Massen sowie Abrösten von Brand-, Makronen- und Florentinermassen,</li> <li>• Pos. 23: Führen und Aufarbeiten von Hefeteigen,</li> <li>• Pos. 24: Anwirken, Touren und Aufbereiten von Plunder- und Blätterteigen,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• neue und kundenspezifische Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte kreieren</li> <li>• <b>Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte für den Verkauf bereitstellen</b></li> <li>• Termin- und fachgerechte Produktionsabläufe organisieren, optimieren und sicherstellen</li> <li>• Technologien ökonomisch und ökologisch sinnvoll einsetzen</li> <li>• Auftragsproduktionen planen und ausführen</li> <li>• Funktionsfähigkeit der Maschinen und Anlagen sicherstellen</li> <li>• Qualitäts- und Hygienestandards festlegen, einhalten und überwachen (HACCP)</li> <li>• Rezeptbuch führen, aktualisieren und dessen Umsetzung kontrollieren</li> <li>• Veränderungen im Produktionsbereich aktiv mitgestalten</li> </ul>	<p>werden. Unklar ist, welche konkreten Produkte der Bereich der „Bäckerei-Konditorei-Confiserieprodukte“ umfasst.</p>
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"><li>• Pos. 25: Anwirken, Ausrollen und Aufarbeiten von Mürbeteigen,</li><li>• Pos. 26: Lagern, Anwirken und Ausformen von Honig- und Lebkuchenteigen,</li><li>• Pos. 27: Steuern von Backvorgängen,</li><li>• Pos. 28: Kochen, Tablieren und Auftragen von Glasuren,</li><li>• Pos. 29: Füllen, Garnieren und Überziehen von Torten, Formstücken und Desserts,</li><li>• Pos. 30: Füllen, Garnieren und Überziehen von Gebäcken aus Plunder-, Blätter- und Mürbeteigen sowie aus Makronenmassen,</li><li>• Pos. 31: Temperieren und Spänen von Kuvertüren sowie Überziehen mit Kuvertüren,</li><li>• Pos. 32: Frosten und Entfrosten von Halbfertig- und Enderzeugnissen sowie Unterbrechen der Gärung von Teigen,</li><li>• Pos. 33: Zubereiten, Gefrieren und Portionieren von Speiseeis,</li><li>• Pos. 34: Entwerfen und Herstellen von Schaustücken,</li><li>• Pos. 35: Präsentieren, insbesondere Dekorieren, und Verkaufen von Back- und Handelswaren,</li><li>• Pos. 36: Schneiden und Verpacken von Backwaren,</li><li>• Pos. 37: Pflegen und Instandhalten der berufsbezogenen</li></ul>		
--	--	--

Werkzeuge, Geräte, Maschinen und Anlagen.		
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I &amp; II:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pos. 2. Kenntnisse der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe,</li> <li>• Pos. 3. Kenntnisse der berufsbezogenen Grundrezepte und ihrer Abwandlungen,</li> <li>• 13. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen und Kalkulationen sowie der Vertriebsorganisation, insbesondere Abrechnungssysteme,</li> <li>• Pos. 18: Auswählen und Dosieren der Rohstoffe</li> </ul>	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, Handlungskompetenzbereich B: <i>Betriebswirtschaft</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezepte kalkulieren</li> <li>• Zutatenlisten erstellen</li> <li>• Nähr- und Energiewerte berechnen</li> <li>• Verkaufspreise von Produkten und Dienstleistungen kalkulieren</li> <li>• Kennzahlen der Produktion erfassen, berechnen, erläutern</li> <li>• Inventar erstellen</li> </ul>	<p>Bei diesen Tätigkeiten besteht eine weitgehende Übereinstimmung der Abschlüsse.</p>
<p>./.</p>	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, Handlungskompetenzbereich C: <i>Mitarbeiterführung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeitende mit geeigneten Mitteln führen und betreuen</li> <li>• Anforderungsprofile erstellen</li> <li>• Einsatzpläne für Mitarbeitende erstellen und überwachen</li> <li>• Mitarbeitende und Lernende instruieren und kontrollieren</li> <li>• interne Weiterbildungen organisieren</li> <li>• Gespräche und Sitzungen vorbereiten, leiten und durchführen</li> <li>• Maßnahmen zur Teambildung planen, umsetzen und kontrollieren</li> </ul>	<p>Die Aufgaben der Mitarbeiterführung finden keine Entsprechung im Teil I und II der Meisterprüfung (D), werden aber in Teil III und IV aufgegriffen. Die Analyse wird in den Kompetenzbereichen betriebswirtschaftlich-kaufmännisch und arbeitspädagogisch im Folgenden vorgenommen.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konflikte erkennen und lösen</li> <li>• Führungspersönlichkeit und Selbstmanagement weiterentwickeln</li> </ul>	
<p>Meisterprüfungsberufsbild für Teil I &amp; II:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 13. Kenntnisse der berufsbezogenen Berechnungen und Kalkulationen sowie der Vertriebsorganisation, insbesondere Abrechnungssysteme,</li> <li>• Pos. 14: Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften der Arbeitssicherheit und des Arbeitsschutzes, des Umweltschutzes, insbesondere der Abfallbeseitigung, sowie der rationellen Energieverwendung,</li> <li>• Pos. 15: Kenntnisse der berufsbezogenen Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere des Lebensmittelrechts, der Lebensmittelüberwachung sowie der Hygiene,</li> <li>• Pos. 16: Kenntnisse der berufsbezogenen Produktprüfungen,</li> <li>• Pos. 17: Kenntnisse über Produkthaftung und Qualitätsmanagement, insbesondere Qualitätssicherungssysteme,</li> </ul>	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, Handlungskompetenzbereich D: <i>Betriebsorganisation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualität von Produkten und Dienstleistungen kontrollieren, optimieren und fachgerecht erhalten</li> <li>• betriebliches Hygienekonzept erstellen und umsetzen</li> <li>• Lebensmittelgesetzgebung inkl. Deklarationsvorschriften umsetzen</li> <li>• Arbeitsabläufe festlegen sowie sicher und effizient gestalten und optimieren</li> <li>• Maßnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes umsetzen</li> <li>• rechtliche Bestimmungen zum GAV erläutern</li> <li>• mit Kunden, Lieferanten, Partnern zu alltäglichen Vorkommnissen kommunizieren</li> <li>• Warenbestellungen planen, ausführen und überwachen sowie den Meldebestand berechnen</li> <li>• betriebsbezogene Informationen recherchieren und aufbereiten</li> <li>• zweckmäßige Arbeitstechniken und IT-Instrumente einsetzen</li> </ul>	<p>Hier besteht eine weitgehende Entsprechung der Tätigkeiten, die zur Erlangung der jeweiligen Abschlüsse gefordert werden.</p>

## B. Betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzen (Unternehmensführung)

In Deutschland finden sich die betriebswirtschaftlich-kaufmännischen Kompetenzen

- in Teil III der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf die strategischen Prozesse und gewerke-übergreifend relevante Kompetenzen. Die Kompetenzen in Teil III der Meisterprüfung werden anhand von Handlungsfeldern strukturiert, die sich am Unternehmenszyklus orientieren. Diese werden weiter unterteilt in Handlungssituationen, die für diese Prüfung zur besseren Übersicht teilweise zusammengefasst werden.
- in den Teilen I und II der Meisterprüfung insbesondere in Bezug auf gewerbespezifisch Kalkulationen im Kundenauftrag und operative Managementprozesse. In Teil II und auch in Teil I ist beispielsweise auch die Kompetenz, Angebote für Kunden zu kalkulieren berücksichtigt. In Teil II werden beispielsweise gewerbespezifische Kalkulationen, Kostenrechnungsaspekte, Marketing- und Akquisemethoden, Qualitätssicherungssysteme, Betriebsausstattung sowie Personalentwicklungsmöglichkeiten.

In der Schweiz umfasst die betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kompetenzentwicklung

- auf der Ebene der Berufsprüfung eher grundlegende Kenntnisse, die insbesondere in Bezug zu einem einzelnen Auftrag stehen sowie
- auf der Ebene der höheren Fachprüfung komplexe betriebswirtschaftlich-kaufmännische Kenntnisse zur Betriebsführung und der Durchführung von vollständigen Kundenprojekten.

Be-	Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
Gründung und strategische	Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele, Marktsituation analysieren</li> <li>• Bedeutung Unternehmenskultur &amp; -image bewerten</li> </ul>	HFP Handlungskompetenzbereich <i>A: Unternehmensführung Bäckerei-Konditorei-Confiserie</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bäckerei- Konditorei-Confiserie aufbauen und entwickeln, Strategie und Positionierung bestimmen und weiterentwickeln</li> <li>• betriebliche Situation analysieren, Soll-Ist- Vergleich durchführen</li> </ul>	In den inhaltlichen Grundsätzen besteht eine sehr hohe Übereinstimmung, die sich auch in der Prüfung widerspiegelt: In der Schweiz besteht die Diplomarbeit der Betriebsleiter

<p>Teil III, HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten vorbereiten, durchführen und bewerten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Voraussetzungen begründen</li> <li>• Bedeutung d. Handwerks bewerten</li> <li>• Beratungsdienstleistungen bei Gründung bewerten</li> <li>• Strategische Entscheidungen zu Standort, Betriebsgröße, Personalbedarf, Einrichtung und Ausstattung treffen und begründen</li> <li>• Marketingkonzept zur Markteinführung entwickeln</li> <li>• Investitionsplan, Finanzierungskonzept, Liquiditätsplanung und Rentabilitätsvorschau erstellen</li> <li>• Rechtsform begründen</li> <li>• Private Risiko- u. Altersvorsorge begründen</li> <li>• Bestandteile Unternehmenskonzept im Zusammenhang darstellen (Business Plan)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trends am Markt und bei den Kunden erkennen und innovative und ressourcenschonende Produkte und Dienstleistungen erarbeiten</li> <li>• Businessplan erarbeiten sowie Rechtsform und Geschäftsmodell festlegen</li> <li>• Leitbild erarbeiten, Unternehmenskultur mit Einbezug von sozialem und ökologischem Bewusstsein auf- bauen und pflegen</li> <li>• betriebliche Projekte der Bäckerei-Konditorei-Confiserie planen und führen (Investitionen, Umbau, Erweiterung, Raumgestaltung)</li> <li>• Corporate Identity für die Bäckerei-Konditorei-Confiserie konzipieren und umsetzen</li> <li>• Partnership- oder Nachfolgeregelung der Bäckerei- Konditorei-Confiserie planen</li> </ul>	<p>Bäckerei-Konditorei-Confiserie in der Erstellung einer komplexen Analyse der betriebswirtschaftlichen Situation eines Betriebes . Dies entspricht den Inhalten für die Klausur in Teil III HF 2 der Meisterprüfung in Deutschland.</p>
<p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (b, j)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung bei Produkt- und Dienstleistungsinnovationen sowie Marktbedingungen bewerten und daraus</li> </ul>		

	<p>Wachstumsstrategien ableiten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Notwendigkeit der Planung einer Unternehmensnachfolge begründen</li> </ul>		
Personalführung	<p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (a, e, f, h)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau- und Ablauforganisation beurteilen und Anpassungen vornehmen</li> <li>• Konzepte für Personalplanung, -beschaffung und -qualifizierung erarbeiten und bewerten</li> <li>• Instrumente der Personalführung und -entwicklung darstellen</li> <li>• Bestimmungen des Arbeits- und Sozialversicherungsrechts berücksichtigen</li> </ul> <p>Teil III, HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten (a)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung persönlicher Voraussetzungen für berufliche Selbstständigkeit</li> </ul> <p>Teil IV befasst sich unter anderem auch mit den konkreten Einstellungsprozessen und der Einführung von Mitarbeitenden sowie der</p>	<p>Eidgenössische Berufsprüfung, Handlungskompetenzbereich C: <i>Mitarbeiterführung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeitende mit geeigneten Mitteln führen und betreuen</li> <li>• Anforderungsprofile erstellen</li> <li>• Einsatzpläne für Mitarbeitende erstellen und überwachen</li> <li>• Mitarbeitende und Lernende instruieren und kontrollieren</li> <li>• interne Weiterbildungen organisieren</li> <li>• Gespräche und Sitzungen vorbereiten, leiten und durchführen</li> <li>• Maßnahmen zur Teambildung planen, umsetzen und kontrollieren</li> <li>• Konflikte erkennen und lösen</li> <li>• Führungspersönlichkeit und Selbstmanagement weiterentwickeln</li> </ul> <p>HFP, Handlungskompetenzbereich E: <i>Mitarbeiterführung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen- und Anforderungsprofile erarbeiten</li> <li>• Mitarbeitende und Lernende rekrutieren</li> <li>• Arbeits- und Lehrverträge abschließen</li> <li>• Qualifikationsgespräche, Führungsinstrumente erstellen und einsetzen</li> </ul>	<p>Insgesamt ist der Bereich Personal in Deutschland in Teil III strategischer ausgerichtet, wobei dies noch um operative Aspekte in Teilen II und IV ergänzt wird</p> <p>Die operative Personalführung scheint in der Schweiz inhaltlich etwas stärker gewichtet.</p>

	<p>Bewertung von Mitarbeiter:innen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterbildungsbedarf ermitteln, organisieren und bewerten</li> <li>• rechtliche Bestimmungen zu GAV und Arbeitsverträgen umsetzen</li> <li>• Personaladministration,</li> <li>• Austritte von Mitarbeitenden vorbereiten, Arbeitszeugnisse erstellen</li> </ul>	
Kaufmännische Führung	<p>Teil III, HF 1 (d-f) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationen aus internem und externem Rechnungswesen [...] nutzen</li> <li>• Rechtsvorschriften anwenden</li> </ul> <p>Teil III HF 2: Gründungs- und Übernahmeaktivitäten (f)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Investitionsplan und Finanzierungskonzept, Liquiditätsplanung</li> </ul> <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (d,h)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veränderungen des Kapitalbedarfs aus Investitions- Finanz- und Liquiditätsplanung ableiten</li> <li>• Alternativen der Kapitalbeschaffung darstellen</li> <li>• Controlling zur Entwicklung, Verfolgung, Durchsetzung und Modifizierung von</li> </ul>	<p>HFP, Handlungskompetenzbereich F: <i>Finanzen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung kontrollieren und erläutern</li> <li>• Jahresabschluss vorbereiten, Bilanz und Erfolgsrechnung verstehen und interpretieren</li> <li>• steuerplanerische Maßnahmen unterscheiden und in der Praxis ausschöpfen können</li> <li>• betriebliche Kennzahlen definieren, berechnen und interpretieren</li> <li>• Wirtschaftlichkeit analysieren und notwendige Maßnahmen ableiten</li> <li>• betriebswirtschaftliche Zusammenhänge analysieren</li> <li>• Budget und Liquiditätsplan erstellen</li> <li>• auftragsbezogene Kundenrechnungen vorbereiten und erstellen</li> <li>• Lohnbuchhaltung vorbereiten und kontrollieren</li> <li>• MWST- Abrechnung kontrollieren</li> <li>• Betriebsbuchhaltung erstellen</li> <li>• Kosten- und Deckungsbeiträge beurteilen</li> </ul>	<p>Hier kann eine weitgehende Übereinstimmung in der Ausrichtung festgestellt werden.</p>

	<p>Unternehmenszielen nutzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapitalintensive Anschaffungen planen, ausführen und überwachen</li> <li>• Kosten-/ Nutzen von Finanzierungen berechnen</li> <li>• Inventurkennzahlen berechnen</li> </ul>	
Marketing und Verkaufsförderung	<p>Teil III, HF 1 (a-c) Wettbewerbsfähigkeit von Unternehmen beurteilen (Ziele, Marktsituation)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unternehmensziele/Marktsituation analysieren</li> </ul> <p>Teil III, HF 3: Unternehmensführungsstrategien entwickeln (b, c,g)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklungen bei Produkt- u. Dienstleistungsinnovationen sowie Marktbedingungen bewerten</li> <li>• Einsatz von absatzmarktpolitischen Marketinginstrumenten begründen</li> <li>• Chancen und Risiken zwischenbetrieblicher Kooperationen darstellen</li> </ul>	<p>HFP, Handlungskompetenzbereich B: <i>Verkauf und Verkaufsförderung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kundenkontakte pflegen, Privat- und Geschäftskunden akquirieren</li> <li>• Verkaufs- und Kundenbetreuung bei den Mitarbeitenden sicherstellen</li> <li>• Argumentations- und Verhandlungstechnik</li> <li>• Preise von Produkten und Dienstleistungen kalkulieren und marktgerecht festlegen</li> <li>• Großaufträge planen und kalkulieren, Dokumentation und Muster präsentieren</li> <li>• Feedbacks auswerten und Konflikte lösen</li> <li>• Raumkonzepte und Einrichtungen für Laden/ Ausstellungen erarbeiten</li> <li>• weitere Verkaufskanäle analysieren, beurteilen und optimieren</li> </ul> <p>HFP, Handlungskompetenzbereich C: <i>Marketing</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketingkonzepte entwickeln</li> <li>• Marketingmaßnahmen planen und umsetzen</li> <li>• Maßnahmen zur Verkaufsförderung und Kundenkommunikation planen und durchführen</li> </ul>	<p>Die Inhalte der Abschlüsse beider Länder entsprechen sich in diesem Bereich weitgehend.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PR-Maßnahmen und Messeauftritte planen und umsetzen, Medien betreuen</li> <li>• Produkte und Dienstleistungen aufgrund der Kundenbedürfnisse entwickeln und festlegen</li> <li>• neue Medien für die Marketingkommunikation einsetzen</li> </ul>	
--	---	--

### C. Berufsspezifische arbeitspädagogische Kompetenzen

Der Rahmenlehrplan für Berufsbildner:innen in Lehrbetrieben ist über Bildungsziele (BZ 1 - 4) strukturiert und über inhaltliche Themengebiete etwas konkretisiert. Der Rahmenlehrplan für den Teil IV der Meisterqualifikation ist über Handlungsfelder (HF) strukturiert, die sich an Prozessen ausrichten und wird sowohl über Kompetenzbeschreibungen als auch inhaltliche Hinweise konkretisiert. Da die vorliegenden Unterlagen zum schweizer Abschluss deutlich komprimierter sind, bietet sich hier nur eine grobe Prüfung an, die nach Sichtung der Unterlagen als ausreichend für die Einschätzung der weitgehenden Übereinstimmung erachtet wird.

Deutschland	Schweiz	Anmerkungen
115 Stunden	BBV Art. 44 Abs. 1 Bst. C, 100 Lernstunden	
HF1: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen	BZ 4: Das rechtliche, beraterische und schulische Umfeld erfassen, mit ihm und mit den gesetzlichen Vertretungen umgehen	In beiden Positionen geht es im Wesentlichen um die Erfassung von rechtlichen Grundlagen, die Institutionen in der Berufsbildung, Beratungsangebote <u>im jeweiligen Land</u> .
HF 2: Ausbildung vorbereiten und Einstellung von Auszubildenden durchführen  Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf: Schriftliche Zeugnisse auf der Grundlage von	BZ 3: Auswahl, Beurteilung und Förderung der Lernenden  Teilweise BZ 4: rechtliche Umfeld erfassen	In der Schweiz scheint das Bildungsziel 3 stärker auf die Auswahl fokussiert. In D werden im Zusammenhang mit dem Einstellungsprozess auch rechtliche Aspekte behandelt (entspricht BZ 4 in der Schweiz)

Leistungsbeurteilungen erstellen	BZ 2a Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden planen,	
HF 3: Ausbildung durchführen  Teilw. HF 4: Ausbildung abschließen in Bezug auf die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung	BZ 2b: Ausbildungseinheiten situationsgerecht und mit Bezug auf die Berufspraxis der Lernenden durchführen und überprüfen  BZ 1: Den Umgang mit Lernenden als Interaktionsprozess gestalten	Der Kern der Qualifikationen in beiden Ländern bezieht sich auf die Gestaltung der Lernprozesse.

Die grundlegenden Kompetenzen, nämlich die Befähigung zum Gestalten von betrieblichen Lehr-Lernprozessen, sind in beiden Fortbildungen gleichermaßen gegeben. Auch ist in beiden Qualifikationen der Bezug zum Einstellungsprozess gegeben – insbesondere die Auswahl und die Beurteilung

Die rechtsbezogenen Inhalte beziehen sich auf die rechtlichen Regelungen des jeweiligen Landes, d.h. dass die Kenntnis über Strukturen des Berufsbildungssystems zwar für die bestehenden Institutionen und Regelungen sensibilisiert, allerdings eine Einarbeitung in das jeweilige andere System erforderlich ist, um tatsächlich in dem jeweils anderen Land hinreichende Grundkenntnisse zu haben. Dieses Wissen könnte ggf. aber auch im Zusammenhang mit der Aufnahme einer Ausbildertätigkeit oder Ausbildungsvertragsschließung nachgeholt werden.

Es ist anzumerken, dass in der Schweiz eine Ausbildungsberechtigung nur nach Durchlaufen eines Kurses erteilt wird – auch Inhaber des deutschen Meistertitels müssten diesen Kurs besuchen.