



LEBENSMITTEL- HANDWERK

MEISTER DEINE(R) ZUKUNFT



BREVET
DE MAÎTRISE



ÜBERSICHT

An wen richtet sich die Ausbildung?

S04

Warum den Meister im Lebensmittelhandwerk machen?

S06

Übersicht und Beschreibung der Module

S08

Organisation der Ausbildung

S10

Fit4Meister?

S11

Kontakte, Links und Anmeldemodalitäten

S12



AN WEN RICHTET SICH DIE AUSBILDUNG?

DER MEISTERBRIEF IM WANDEL

Der Meisterbrief ist und bleibt das wichtigste und höchste **Qualitätssiegel** im Handwerk, denn er steht für Problemlösung, Fachkompetenz und Verlässlichkeit. Ein Meister kennt sein Handwerk. Diese staatliche Ausbildung durchläuft zurzeit einen Reformprozess mit dem Ziel, die Qualität und Attraktivität zu steigern um sich den Marktherausforderungen zu stellen (Konsumgewohnheiten, Lebensmittelhygiene, Rückverfolgbarkeit von Produkten, Kundenorientierung und Diversifizierung des Angebots, Digitalisierung von Dienstleistungen und Kommunikation, etc.).



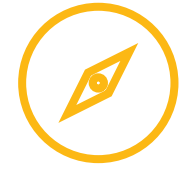
DER MEISTERBRIEF RICHTET SICH AN



Diejenigen, die Lust haben,
Unternehmer zu werden und
Projekte selbst durchzuführen



Diejenigen, die in naher Zukunft
selbst mehr Verantwortung
übernehmen möchten



Diejenigen, die sich beruflich
umorientieren und
weiterentwickeln möchten

DIE MEISTERAUSBILDUNG IM LEBENSMITTELHANDWERK

Die Meisterausbildung im Lebensmittelhandwerk qualifiziert für eine professionelle handwerkliche und vor allem leitende Tätigkeit in allen Bereichen der **Bäcker- Konditore, Metzger und Feinköche** und ermöglicht einen Einstieg in die betriebliche Wirtschaftslehre eines Handwerksunternehmens.

Durch die Teilnahme an dieser Ausbildung werden Sie in der Lage sein:

- in Expertenteams verantwortlich zu arbeiten,
- Gruppen oder Organisationen selbstständig zu leiten,
- andere Personen im Team anzulernen und deren fachliche Entwicklung zu begleiten,
- Probleme vorherzusehen und passende Lösungen zu finden,
- komplexe, fachbezogene Probleme und Lösungen gegenüber Fachleuten argumentativ zu vertreten und gemeinsam weiterzuentwickeln,
- Ziele für Lern- und Arbeitsprozesse zu definieren, zu reflektieren und zu bewerten,
- Lern- und Arbeitsprozesse selbstständig und nachhaltig zu entwickeln.



Meister im Handwerk zu werden bedeutet **aufgeschlossen zu sein**, **innovative Projekte** zu verwirklichen und dazu bereit sein, **Verantwortung zu übernehmen**, ob privat oder beruflich – in einem sich ständig ändernden Umfeld, das durch die Vielseitigkeit der Aktivitäten geprägt ist.

WARUM DEN MEISTER IM LEBENS- MITTELHANDWERK MACHEN?

Die Vorzüge des
neuen Meisterbriefs
Lebensmittelhandwerk
sind zahlreich:



01. WIRTSCHAFT

- QUALITÄTSSIEGEL
- ANTWORT AUF EIN SICH STÄNDIG VERÄNDERNDES MARKTVERHALTEN
- NACHHALTIGE ENTWICKLUNG UND ERNEUERBARE ENERGIEN
- KUNDENORIENTIERUNG
- INTERDISZIPLINARITÄT
- SUCHE NACH INNOVATIVEN LÖSUNGEN
- EINEN WEITREICHENDEN BRANCHENÜBERBLICK ERHALTEN
- EINE BESSERE QUALIFIKATION FÜR FÜHRUNGSPPOSITIONEN ERWERBEN
- DIGITALISIERUNG



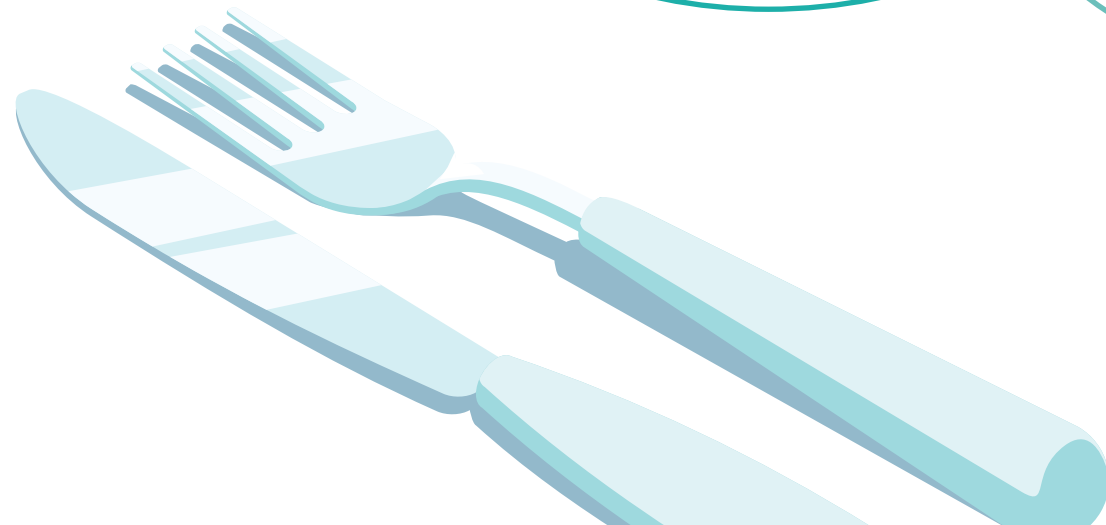
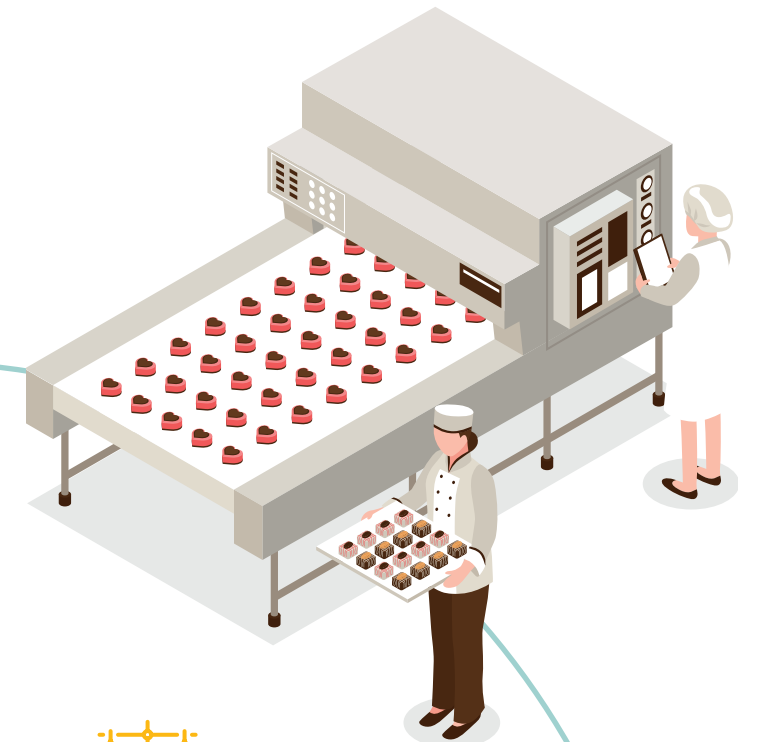
02. AUSBILDUNG

- PRAXISBEZOGEN SOWIE PROJEKTORIENTIERT
- UMFANGREICH UND MODULAR
- MODERNER UND KOMPETENZORIENTIERTER UNTERRICHT
- MEHR INTERAKTIVITÄT, SELBSTGESTEUERTES LERNEN UND TEAMARBEIT
- ONLINE-LERNPLATTFORM



03. RECHTE

- AUSBILDUNGSRECHT (WISSENSVERMITTLUNG)
- NIEDERLASSUNGSRECHT (SEIN EIGENES UNTERNEHMEN GRÜNDEN) UND DIES IN DIVERSEN AKTIVITÄTSBEREICHEN DES LEBENSMITTELHANDWERKS



ÜBERSICHT UND BESCHREIBUNG DER MODULE



Die Ausbildung zum Meister umfasst einerseits „Fachtheorie und Fachpraxis“ in Bezug auf die technologischen Aspekte der verschiedenen Aktivitäten [Module F, G, H, M und I], andererseits „Organisation und Betriebswirtschaft“ sowie „Angewandte Pädagogik“, die übergreifend für alle Module angeboten werden [Module A, B, C, D und E]. Die Grafik veranschaulicht den optimalen und empfohlenen Ausbildungsweg für den Meister im Lebensmittelhandwerk.

MODULE DER FACHTHEORIE

1. JAHR	ALLGEMEINES WISSEN	MODULE DER ORGANISATION UND BETRIEBSWIRTSCHAFT SOWIE DER ANGEWANDTEN PÄDAGOGIK	PRÜFUNGEN
F	LEBENSMITTELSICHERHEIT UND ERNÄHRUNGSLEHRE (54 STD.) September – Mai: Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Allergene/Intoleranzen, Kennzeichnung, Zusatzstoffe, Festlegung Haltbarkeitsdatum sowie Risikomanagement; Nährwertberechnung, Diäten/spezielle Kostformen sowie nährstoffschonende Zubereitung	A RECHT (40 STD.) B RECHNUNGSWESEN (80 STD.)	PRÜFUNG F + A + B
2. JAHR	MANAGEMENT- UND PRODUKTIONSTECHNIKEN	C BETRIEBSWIRTSCHAFTSLEHRE (80 STD.) E ANGEWANDTE PÄDAGOGIK (40 STD.)	PRÜFUNG G + H + C + E
G	SPEZIFISCHES MANAGEMENT FÜR LEBENSMITTELBETRIEBE (51 STD.) September – Januar: Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz, Fachrechnen/Kalkulation, Vermarktung und Verhandlungen, Einführung E-Business, Management von Catering Events, Risikokommunikation, soziale Verantwortung, Zertifizierung, Eigentumsrecht, Preisauszeichnung		
H	PRODUKTIONSTECHNOLOGIEN (42 STD.) Februar – Mai: Verarbeitungsschritte/ Prozesse, Prozessoptimierung, Lagerlogistik, Infrastrukturen, Geräte/ Maschinen		
3. JAHR	TECHNISCHES FACHWISSEN UND SPEISENKONZEPTION	D EXISTENZGRÜNDUNG (24 STD.)	PRÜFUNG M1 + M2 + M3 + D
M1	TECHNISCHES FACHWISSEN UND SPEISENKONZEPTION BÄCKER-KONDITOR (36 STD.) September – Dezember		
M2	TECHNISCHES FACHWISSEN UND SPEISENKONZEPTION FEINKOCH (36 STD.) Januar – März		
M3	TECHNISCHES FACHWISSEN UND SPEISENKONZEPTION METZGER (36 STD.) März – Mai		
PRATIQUE PROFESSIONNELLE			
I	BÄCKER-KONDITOR (44 STD.) September – Oktober	ODER* FEINKOCH (34 STD.) ODER* METZGER (40 STD.)	AKTIVITÄTSSPEZIFISCHE, PRAKTISCHE PRÜFUNG I

* Die absolvierte Spezialisierung wird auf dem Meisterdiplom Lebensmittelhandwerk angegeben.

ORGANISATION DER AUSBILDUNG

FIT4MEISTER?

Um eine optimale Vorbereitung auf die Meisterbrief-Prüfungen zu gewährleisten, bietet Ihnen die Chambre des Métiers umfassende Vorbereitungskurse an.

DIE ZENTRALEN ELEMENTE DER AUSBILDUNG:

- Berufsbegleitende Ausbildung
- Der empfohlene Ausbildungsweg ist modular organisiert und verteilt sich auf dreieinhalb Jahre
- Die Meisterschüler haben Anrecht auf Bildungsurlaub
- Für die Theorie- und Praxiskurse (Module F, G, H, M und I) sowie für die Kurse in der Existenzgründung und angewandten Pädagogik (Module D und E) ist **keine Freistellung vom Kursbesuch** möglich

DIE KURSE:

- Die Kurse der Fachtheorie finden während der Woche statt (September bis Juli; Abendkurse sowie Blockunterricht, der möglicherweise am Wochenende stattfindet)
- Die Kurse der Unternehmensführung und Betriebswirtschaft finden am Wochenende statt (September bis April)
- Die Kurse finden in Form von Präsenzunterricht und E-Learnings statt (zusätzlicher individueller Lernaufwand ist unerlässlich)
- Die Meisterschüler im Lebensmittelhandwerk müssen verpflichtend die 3 spezifischen fachtheoretischen Kurse absolvieren, die im Rahmen des Moduls M angeboten werden
- Die Meisterschüler entscheiden sich für eine Spezialisierung (Modul I), die auf das Meisterdiplom im Lebensmittelhandwerk eingetragen wird
- Die Kurse sind **projekt- und kompetenzorientiert** ausgerichtet
- Zu Beginn der Ausbildung findet eine Informationsveranstaltung statt. Hier wird über selbstgesteuertes Lernen, sowie über unterstützende Maßnahmen informiert

DIE PRÜFUNGEN:

- Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen (die Prüfungen der Fachtheorie finden zwischen April und Juli statt, die Prüfungen der Unternehmensführung und Betriebsorganisation während den Osterschulferien)
- In der Regel werden zwei Prüfungssessionen pro Jahr angeboten
- Die praktische Prüfung in Ihrer Spezialisierung findet im letzten Ausbildungsjahr, im Anschluss an die praktischen Kurse, statt

8 FRAGEN, DIE SIE SICH STELLEN SOLLTEN:

Habe ich ein klares Ziel?

Während der Ausbildungszeit zum Meister behalten Sie stets ein klares Ziel vor Augen. Auf dem Weg zum Meister werden Sie mit jedem bestandenen Modul Ihrem Berufswunsch näher kommen.

Was motiviert mich, den Meister im Lebensmittelhandwerk zu machen?

Klare Ziele zu haben, motiviert uns. Will ich mich selbstständig machen und mich weiter qualifizieren?

Bin ich bereit, aktiv und proaktiv Verantwortung für meinen eigenen Lernfortschritt zu übernehmen?

Während der Ausbildung arbeiten Sie an konkreten Projekten. Dies trägt zur Entwicklung Ihrer professionellen Kompetenzen bei. «*Es ist nicht genug zu wollen, man muss es auch tun.*» (Goethe)

Wie viel Zeit muss ich neben meinen beruflichen und privaten Aktivitäten für den Meister einplanen?

Rechnen Sie mit 12 bis 15 Stunden, die Sie pro Woche aufbringen müssen (Präsenz- und Onlinekurse, Vor- und Nachbearbeitung, selbstorganisiertes Lernen, Prüfungsvorbereitung).

Unterstützt mich mein soziales Umfeld in diesem Vorhaben?

Für ein erfolgreiches Gelingen ist die moralische und organisatorische Unterstützung Ihres Umfelds in der Ausbildungszeit zum Meister sehr wichtig.

Bin ich bereit, mich auf einen Perspektivenwechsel einzulassen?

Die Ausbildung ermöglicht es Ihnen, offener zu sein und nicht mehr alleine eine spezifische Berufsperspektive einzunehmen, sondern eine umfassendere Perspektive zu erlernen, die sich mit den verschiedenen Facetten des Lebensmittelhandwerks auseinandersetzt.

Bin ich bereit, mit Handwerkern aus anderen Tätigkeitsbereichen als Team an verschiedenen Projekten zu arbeiten?

Gemeinsam bewegen wir mehr! Jeder trägt mit seiner Expertise zum Erfolg der Gruppe bei.

Bin ich bereit, noch mehr Zeit zu investieren, um mich in der Praxis zu verbessern?

Die Ausbildung wird mit einer praktischen Prüfung abgeschlossen. Zusätzlich zu den angebotenen praktischen Kursen sollten Sie berufliche Erfahrung und die nötige Reife in den alltäglichen Handgriffen mitbringen. Nur so erhalten Sie ein hohes Niveau in Ihrem Handwerk.



KONTAKTE, LINKS UND ANMELDEMODALITÄTEN

MELDEN SIE SICH AB DEM 15. JUNI ONLINE UNTER [HANDSUP.LU/BREVET-MAITRISE](https://handsup.lu/brevet-maitrise) AN

UM SICH ANZUMELDEN, BENÖTIGEN SIE:

- ein luxemburgisches oder ausländisches Diplom, das mindestens dem DAP-Niveau entspricht oder jedes andere höherwertige Diplom. Ausländische Abschlüsse müssen von der Abteilung für Diplomanerkennung des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend anerkannt werden. (www.men.lu)
- einen Personalausweis
- eine Arbeitsbescheinigung (falls vorhanden), welche eine mindestens einjährige Berufserfahrung im Aktivitätsbereich des Lebensmittelhandwerks (nach Diplomabschluss) nachweist. Das Zertifikat muss vor der Zulassung zur praktischen Prüfung vorgelegt werden.

KURSSPRACHE:

  Luxemburgisch und Deutsch oder  Französisch

ANMELDEGEBÜHREN:

- 600€/Jahr für die Teilnahme an den theoretischen Kursen
- 300€/Prüfungssession

SIE HABEN NOCH FRAGEN?

Sie finden alle Informationen auf handsup.lu/brevet-maitrise
Benötigen Sie eine individuelle Beratung? Kontaktieren Sie uns!
brevet@cdm.lu oder +352 42 67 67 - 540

Unsere Berater stehen Ihnen für persönliche Beratungstermine auf Anfrage zur Verfügung.

