

Besondere Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Destillateurmeister / Geprüfte Destillateurmeisterin

Die Industrie- und Handelskammer zu Berlin erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 18. März 2009 als zuständige Stelle nach § 54 in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I, Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Abs. 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I, Seite 160), folgende besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Destillateurmeister, zur Geprüften Destillateurmeisterin.

§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses

(1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen, die durch die berufliche Fortbildung zum Geprüften Destillateurmeister/zur Geprüften Destillateurmeisterin erworben worden sind, kann die zuständige Stelle Prüfungen nach §§ 2 bis 8 durchführen.

(2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Geprüften Destillateurmeister/zur Geprüften Destillateurmeisterin und damit die Befähigung:

1. in Unternehmen unterschiedlicher Größe der Spirituosen-, Aromen- und Getränkeindustrie sowie in verschiedenen Bereichen und Tätigkeitsfeldern dieser Unternehmen Sach-, Organisations- und Führungsaufgaben wahrzunehmen und
2. sich auf veränderte Methoden und Systeme, auf sich wandelnde Strukturen der Arbeitsorganisation in den Firmen und auf neue Methoden der Organisationsentwicklung, der Personalführung und -entwicklung flexibel einzustellen sowie den technisch-organisatorischen Wandel im Unternehmen mitzugestalten.

(3) Durch die Prüfung ist festzustellen, ob die Qualifikation vorhanden ist, insbesondere im Zusammenhang stehende Aufgaben eines Geprüften Destillateurmeisters/einer Geprüften Destillateurmeisterin als Führungskraft in der Spirituosen-, Aromen- und Getränkeindustrie wahrnehmen zu können:

1. Entwicklung und/oder Herstellung von Produkten nach Anforderung von Firmen oder Kunden unter Berücksichtigung der relevanten Rahmengesetzgebung des Lebensmittelrechtes, Zoll- und Verbrauchssteuerrechts sowie der eichrechtlichen Bestimmungen; Einkauf und Lagerung der dafür vorgesehenen Rohstoffe nach ihren spezifischen Bedingungen; Analytik der Roh-, Zwischen- und Fertigfabrikate, Sicherstellen der geforderten betrieblichen Kontrollen sämtlicher Produkte; Planung und Durchführung der Herstellung von Aromen, Halbfabrikaten, Likören, Spirituosen und artverwandten Produkten; Organisation sämtlicher in Frage kommenden technischen und kaufmännischen Aufgaben; Durchführen der Abfüllung, Etikettierung und Verpackung von Flaschen und Gebinden und Organisation dieser Tätigkeiten.

2. Planen von Arbeitsabläufen und Personaleinsatz sowie Erstellen von Arbeitsplänen; Aufstellen von Budgets und Kostenplänen; Vorbereitung von Kalkulationen; Überwachen und Steuern der Kostenentwicklung; Koordinieren der Produktion; Durchführung von Entwicklung, Herstellung und Produktion, Zusammenarbeit mit anderen Betriebseinheiten und Dritten; Berücksichtigen und Anwenden fachspezifischer Rechtsvorschriften sowie der Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz.
 3. Führen der Mitarbeiter im Sinne der Unternehmensziele unter Berücksichtigung ihrer Befähigungen; Anleiten der Mitarbeiter zu selbstständigem und verantwortlichem Handeln; Planen des Personalbedarfs und Mitwirken bei Stellenbesetzungen; Fördern der Kommunikation zwischen Mitarbeitern mit den Führungskräften und den Personalvertretungen; Beurteilen von Mitarbeitern; Fördern der Innovationsbereitschaft, der Entwicklung und der Weiterbildung der Mitarbeiter; Verantworten der Ausbildung; Durchführen von Maßnahmen zur Erreichung der Sicherheits- und Qualitätsmanagementziele.
- (4) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Abschluss Geprüfter Destillateurmeister / Geprüfte Destillateurmeisterin.

§ 2 Umfang der Meisterqualifikation und Gliederung der Prüfung

(1) Die Qualifikation zum Geprüften Destillateurmeister/zur Geprüften Destillateurmeisterin umfasst:

1. Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen,
2. Grundlegende Qualifikationen,
3. Handlungs- und fachspezifische Qualifikationen.

(2) Der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen gemäß der Ausbilder- Eignungsverordnung nach dem Berufsbildungsgesetz oder auf Grund einer anderen öffentlich-rechtlichen Regelung, wenn die nachgewiesenen Kenntnisse den Anforderungen nach § 3 Abs. 1 der Ausbilder-Eignungsverordnung gleichwertig sind, ist nachzuweisen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

(3) Die Prüfung zum Geprüften Destillateurmeister/zur Geprüften Destillateurmeisterin gliedert sich in die selbstständigen Prüfungsteile:

1. Grundlegende Qualifikationen,
2. Handlungs- und fachspezifische Qualifikationen.

(4) In dem Prüfungsteil nach Absatz 3 Nr. 1 ist schriftlich in Form von anwendungsbezogenen Aufgabenstellungen gemäß § 4 zu prüfen.

(5) In dem Prüfungsteil nach Absatz 3 Nr. 2 ist schriftlich, mündlich und praktisch in Form von handlungsspezifischen Aufgabenstellungen gemäß § 5 zu prüfen.

(6) Die Prüfungsteile können an verschiedenen Prüfungsterminen geprüft werden, dabei soll mit dem zweiten Prüfungsteil spätestens zwei Jahre nach dem ersten Prüfungstag des ersten Prüfungsteils begonnen werden.

§ 3 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zum Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer folgendes nachweist:

1. Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung als Destillateur und danach eine mindestens einjährige einschlägige Berufspraxis
oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf, der wesentliche Bezüge zu dem zu prüfenden Handlungsfeld hat, und danach eine mindestens zweijährige einschlägige Berufspraxis
oder
3. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens dreijährige einschlägige Berufspraxis
oder
4. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis.

(2) Zum Prüfungsteil Handlungs- und fachspezifische Qualifikationen ist zuzulassen, wer folgendes nachweist:

1. Das Ablegen des Prüfungsteils „Grundlegende Qualifikationen“, das nicht länger als zwei Jahre zurückliegen soll, und
2. zu den in Absatz 1 Nr. 1 bis 4 genannten Fällen mindestens ein weiteres Jahr einschlägige Berufspraxis.

(3) Die einschlägige Berufspraxis gemäß den Absätzen 1 und 2 muss wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Geprüften Destillateurmeisters/einer Geprüften Destillateurmeisterin gemäß § 1 Absatz 3 haben.

(4) Abweichend von den Absätzen 1 und 2 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, berufspraktische Qualifikationen erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 4 Grundlegende Qualifikation

(1) Im Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ ist in folgenden Prüfungsbereichen zu prüfen:

1. Rechtsbewusstes Handeln,
2. Betriebswirtschaftliches Handeln,
3. Zusammenarbeit im Betrieb.

(2) Im Prüfungsbereich „Rechtsbewusstes Handeln“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen einschlägige Rechtsvorschriften berücksichtigen zu können. Dazu gehört, die Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter arbeitsrechtlichen Aspekten zu gestalten sowie nach rechtlichen Grundlagen die Arbeitssicherheit, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz zu gewährleisten und die Zusammenarbeit mit den entsprechenden Institutionen sicherzustellen. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen arbeitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen bei der Gestaltung individueller Arbeitsverhältnisse und bei Mitarbeiter- und

- Mitarbeiterinnenfehlverhalten, insbesondere unter Berücksichtigung des Arbeitsvertragsrechts, des Tarifvertragsrechts und betrieblicher Vereinbarungen;
2. Berücksichtigen der Vorschriften des Betriebsverfassungsgesetzes, insbesondere der Beteiligungsrechte betriebsverfassungsrechtlicher Organe;
 3. Berücksichtigen rechtlicher Bestimmungen hinsichtlich der Sozialversicherung, der Entgeltfindung sowie der Arbeitsförderung;
 4. Berücksichtigen arbeitsschutz- und arbeitssicherheitsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen in Abstimmung mit betrieblichen und außerbetrieblichen Institutionen;
 5. Berücksichtigen der Vorschriften des Umweltrechts, insbesondere hinsichtlich des Gewässerschutzes, der Abfallbeseitigung, der Luftreinhaltung und Lärmbekämpfung, des Strahlenschutzes und des Schutzes vor gefährlichen Stoffen;
 6. Berücksichtigen einschlägiger wirtschaftsrechtlicher Vorschriften und Bestimmungen, insbesondere hinsichtlich der Produktverantwortung, der Produkthaftung sowie des Datenschutzes.

(3) Im Prüfungsbereich „Betriebswirtschaftliches Handeln“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen, betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte berücksichtigen und volkswirtschaftliche Zusammenhänge herstellen zu können. Es sollen Unternehmensformen dargestellt sowie deren Auswirkungen auf die eigene Aufgabenwahrnehmung analysiert und beurteilt werden können. Weiterhin soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebliche Abläufe nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten planen, beurteilen und beeinflussen zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Berücksichtigen der ökonomischen Handlungsprinzipien von Unternehmen unter Einbeziehung volkswirtschaftlicher Zusammenhänge und sozialer Wirkungen;
2. Berücksichtigen der Grundsätze betrieblicher Aufbau- und Ablauforganisation;
3. Nutzen der Möglichkeiten der Organisationsentwicklung;
4. Anwenden von Methoden der Entgeltfindung und der kontinuierlichen betrieblichen Verbesserung;
5. Durchführen von Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträgerzeitrechnungen sowie von Kalkulationsverfahren.

(4) Im Prüfungsbereich „Zusammenarbeit im Betrieb“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, im Rahmen anwendungsbezogener Handlungen Zusammenhänge des Sozialverhaltens erkennen, deren Auswirkungen auf die Zusammenarbeit beurteilen und durch angemessene Maßnahmen auf eine zielorientierte und effiziente Zusammenarbeit hinwirken zu können. Die Fähigkeit umfasst, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen fördern, betriebliche Probleme und soziale Konflikte lösen, Führungsgrundsätze berücksichtigen und angemessene Führungstechniken anwenden zu können. In diesem Rahmen können folgende Qualifikationsinhalte geprüft werden:

1. Beurteilen und Fördern der beruflichen Entwicklung Einzelner unter Beachtung des bisherigen Berufsweges und unter Berücksichtigung persönlicher und sozialer Gegebenheiten;
2. Beurteilen und Berücksichtigen des Einflusses von Arbeitsorganisation und Arbeitsplatz auf das Sozialverhalten und das Betriebsklima sowie Ergreifen von Maßnahmen zur Verbesserung;
3. Beurteilen von Einflüssen der Gruppenstruktur auf das Gruppenverhalten und die Zusammenarbeit sowie Entwickeln und Umsetzen von Alternativen;

4. Auseinandersetzen mit eigenem und fremdem Führungsverhalten, Umsetzen von Führungsgrundsätzen;
5. Anwenden von Führungsmethoden und -techniken einschließlich von Vereinbarungen entsprechender Handlungsspielräume, um Leistungsbereitschaft und Zusammenarbeit der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu fördern;
6. Fördern der Kommunikation und Kooperation durch Anwenden von Methoden zur Lösung betrieblicher Probleme und sozialer Konflikte.

(5) Die Bearbeitungsdauer für die schriftlichen Aufgaben in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Prüfungsbereichen soll insgesamt höchstens fünf Stunden betragen, für jeden Prüfungsbereich mindestens 90 Minuten.

(6) Wurden in nicht mehr als zwei schriftlichen Prüfungsleistungen in den in Absatz 1 Nr. 1 bis 3 genannten Prüfungsbereichen mangelhafte Prüfungsleistungen erbracht, ist in diesen Prüfungsbereichen eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistung besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung soll je Prüfungsbereich und Prüfungsteilnehmer in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Prüfungsleistung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 5 Handlungs- und fachspezifische Qualifikationen

(1) Der Prüfungsteil "Handlungs- und fachspezifische Qualifikationen" umfasst die Handlungsbereiche:

1. Technik,
2. Organisation und Führung.

(2) Die Handlungsbereiche enthalten folgende Qualifikationsschwerpunkte:

1. Handlungsbereich Technik
 - a) Technische Kommunikation und Information,
 - b) Fachtechnologie,
 - c) Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz,
 - d) Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht.
2. Handlungsbereich Organisation und Führung
 - a) Arbeitsplanung, -organisation und Kundenorientierung,
 - b) Personalführung und Personalentwicklung,
 - c) Managementsysteme.

(3) Es werden drei die Handlungsbereiche integrierende Situationsaufgaben nach den Absätzen 4 bis 11 unter Berücksichtigung der grundlegenden Qualifikationen gestellt. Zwei der Situationsaufgaben sind schriftlich zu lösen, eine Situationsaufgabe ist Gegenstand des situationsbezogenen Fachgesprächs nach Absatz 11. Die Situationsaufgaben sind so zu gestalten, dass alle Qualifikationsschwerpunkte der Handlungsbereiche mindestens einmal thematisiert werden. Die Prüfungsdauer der schriftlichen Situationsaufgaben beträgt jeweils mindestens drei Stunden, insgesamt jedoch nicht mehr als sieben Stunden. Ferner wird eine praktische Prüfung nach Absatz 12 durchgeführt.

(4) Im Qualifikationsschwerpunkt "Technische Kommunikation und Information" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er die dem jeweiligen Stand der Technik entsprechenden Kommunikations- und Informationsmittel kennt und anwenden kann. Er soll in der Lage sein, Daten und Anweisungen verschiedener Informationsträger richtig zu interpretieren und in berufliches Handeln mit Vorbereitung, Realisierung und Kontrolle der Arbeitsschritte umzusetzen. Darüber hinaus soll er qualifiziert sein, Probleme seines Tätigkeitsbereichs zu erfassen, Lösungsansätze aufzuzeigen und in geeigneter Form auf angemessenem Informationsträger weiterzugeben. In diesem Zusammenhang können geprüft werden:

1. Lesen und Interpretieren von Informationen und Daten unterschiedlicher Informationsträger, insbesondere technischer Zeichnungen und Stücklisten, Tabellen, Diagrammen und Statistiken unter Berücksichtigung einschlägiger Normen;
2. Erfassen und Eingeben von Daten, Überwachen ihrer Ausgabe und Auswerten, insbesondere durch Darstellen in Tabellen, Statistiken und graphischen Aufbereitungen zu ihrer Verwendung als Entscheidungshilfen;
3. Darstellen technischer Sachverhalte einschließlich ihrer Lösungsansätze auf geeigneten Informationsträgern, insbesondere Anfertigen und Erläutern von Skizzen und Fließbildern;
4. Umsetzen der Informationen und Daten verschiedener Informationsträger in die Arbeitsplanung, Erstellen von Arbeitsanweisungen unter Berücksichtigung einschlägiger Rechtsvorschriften, produktspezifischer Vorschriften und betrieblicher Anweisungen sowie Abfassen von Produktionsprotokollen.

(5) Im Qualifikationsschwerpunkt "Fachtechnologie" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, Aufbau und Eigenschaften der wesentlichen Rohstoffe zu bestimmen und daraus auf rohstoffgerechte Verwendung, Lagerung und angemessenen Transport zu schließen. Der Prüfungsteilnehmer soll neben der Auswahl der Rohstoffe weiterhin in der Lage sein, Entscheidungen über ihre zweckmäßige Weiterverarbeitung treffen zu können. Bei seinen Entscheidungen sind neben technischen und organisatorischen Gesichtspunkten auch Kostengesichtspunkte, energiesparende und arbeitssicherheitsbezogene sowie hygiene- und umweltschutzrelevante Aspekte zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Spirituosenfabrikation sowie deren Rohstoffe und Halbfabrikate:
 - a) Auswählen, Verwenden und Weiterverarbeiten von Rohstoffen unter Berücksichtigung insbesondere ihres Aufbaus, ihrer Eigenschaften, ihrer Bedeutung für die Ernährung, ihrer Kosten und ihrer Umweltverträglichkeit; Lagerung und Transport von Rohstoffen unter Einhaltung der Sicherheits- und Beladevorschriften, Grundlagen der Wareneingangs- und -ausgangskontrollen; Einleiten von Maßnahmen zum Qualitäts- und Werterhalt von Rohstoffen, insbesondere unter Berücksichtigung klimatischer Einflussgrößen und der Lagerumschlaghäufigkeit.
 - b) Kennen und Beurteilen von extraktarmen und extraktreichen Spirituosen, Destillaten, Wasser, Zuckerarten, Früchten und Fruchtsäften, technischen und aromatischen Zusatzstoffen.
 - c) Verarbeitung: Lagern von Spirituosen, Altern, Schönen und Klären, Filtrieren, Abfüllen und Verpacken.
2. Berechnen von Rezepturen
3. Drogenkunde: Berücksichtigung der in der Spirituosenindustrie zur Verwendung kommenden Drogen, ihre Beschaffenheit und Anwendung; Erkennen von Drogen in Gemischen.

(6) Im Qualifikationsschwerpunkt „Betriebstechnik, Arbeitssicherheit und Umweltschutz“ soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er Aufbau, Funktionsprinzip und Einsatzmöglichkeiten der technischen Einrichtungen in der Spirituosenindustrie kennt. Er soll in der Lage sein, die Auswahl, den Einsatz und die Wartung der einschlägigen Apparate, Geräte, Maschinen und Anlagen sicherzustellen. Wirtschaftlichkeitserwägungen, soziale Gesichtspunkte, energiesparende und arbeitssicherheitsbezogene Maßnahmen und Umweltverträglichkeit sind bei seinen Entscheidungen einzubeziehen. Die betrieblichen Aufgaben sind so zu koordinieren, dass unter Einbeziehung der oben genannten Aspekte ein möglichst reibungsloser Betriebsablauf sichergestellt wird und auftretende Probleme einer Lösung zugeführt werden. Er soll in der Lage sein, Störungen im Arbeitsablauf und im Umweltbereich rechtzeitig zu erkennen, zu analysieren und Maßnahmen zu ihrer Verhinderung oder Beseitigung einzuleiten. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Energieversorgung im Betrieb - auch unter Arbeitssicherheitsgesichtspunkten -, insbesondere in der Antriebs-, Förder- und Transport- sowie Klimatisierungstechnik: Kennen und Beurteilen von
 - a) Energiearten und deren Einsatz, energiesparenden Maßnahmen,
 - b) elektrischen Anlagen, Notstromversorgungsanlagen, Notbetriebseinrichtungen sowie Lärmschutzmaßnahmen,
 - c) Schutzmaßnahmen gegen Brand- und Explosionsgefahr, Verhalten bei Störungen und Unfällen, Erste Hilfe,
 - d) spezifischen Rechtsvorschriften, Schutzvorschriften und fachspezifischen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit sowie betrieblichen und außerbetrieblichen Organen der Unfallverhütung;
2. Mess-, Steuerungs- und Regelungseinrichtungen:
 - a) Kennen und Beurteilen von Methoden und Geräten zur Erfassung, Steuerung und Regelung der wesentlichen Größen wie Druck, Menge, Durchfluss, Gewicht, Füllstand, Temperatur und Feuchtigkeit,
 - b) Sicherstellen der Betriebsbereitschaft;
3. Apparate, Geräte, Maschinen und Anlagen in der Antriebs-, Förder-, Transport- und Klimatisierungstechnik: Kennen und Beurteilen unter Arbeitssicherheitsgesichtspunkten von
 - a) Funktionsprinzip, Einsatz und Sicherstellung der Betriebsbereitschaft durch Wartung und Instandhaltung,
 - b) Schutzvorrichtungen an Apparaten, Geräten, Maschinen und Anlagen,
 - c) persönlichen Schutzausrüstungen und besonderen Sicherheitsmaßnahmen beim Umgang mit technischen Einrichtungen, insbesondere beim Befahren von Behältern,
 - d) Schutzmaßnahmen gegen Gefahren bei Lagerung und im innerbetrieblichen Transport und Verkehr,
 - e) Verhalten bei Unfällen, Verantwortung und Haftung;
4. Umgehen mit gesundheitsgefährdenden Arbeitsstoffen und gefährlichen chemischen Stoffen;
5. Durchführen von Umweltschutzmaßnahmen, insbesondere
 - a) zur Verhinderung von Emissionen in Wasser und Luft sowie von Abfall, Lärm und Gerüchen,
 - b) umweltgerechte Entsorgung und Wiedergewinnungskreisläufe sowie sonstige Maßnahmen zum Schutze der Umwelt, insbesondere Abfallminimierung durch Verpackungsmittelreduzierung.

(7) Im Qualifikationsschwerpunkt "Fertigungstechnik, Hygiene und Lebensmittelrecht" soll der Prüfungsteilnehmer nachweisen, dass er in der Lage ist, Fertigungsabläufe vorzubereiten, zu veranlassen und zu steuern sowie den Ablauf und die Ergebnisse zur Qualitätssicherung zu kontrollieren. Unter Verwendung technischer

Kommunikations- und Informationsmittel soll er dabei den Einsatz von Personal, Arbeits-, Betriebs- sowie Transportmitteln so leiten, dass wirtschaftlichen und sozialen Ansprüchen Rechnung getragen wird. Er soll in der Lage sein, die Bedeutung der wesentlichen Rechtsvorschriften aus dem Lebensmittelrecht für seinen Tätigkeitsbereich zu erkennen und sie in seinen Entscheidungen zu berücksichtigen. Weiterhin soll er nachweisen, dass er in der Lage ist, Arbeitssicherheits-, Umweltschutz- und Hygieneaspekte im Fertigungsprozess zu berücksichtigen. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. unter Berücksichtigung umweltschutz-, hygiene- und kostenrelevanter Gesichtspunkte:
 - a) Vorbereiten der Roh- und Zusatzstoffe sowie der Halbfabrikate,
 - b) Berücksichtigen der Abläufe und Einflussmöglichkeiten bei den Fertigungsprozessen,
 - c) Haltbarmachen, Lagern und Verpacken unter Berücksichtigung der wesentlichen Bestimmungen des Lebensmittelrechts, der Abnahmebestimmungen und der Liefervorschriften,
2. Anwenden von Normen der Qualitätssicherung und -kontrolle, insbesondere Prüf- und Kontrollmethoden, Umsetzen von Maßnahmen zur Vermeidung von Fehlern und Störungen und zur systematischen Fehlersuche, Fehleranalyse und Fehlerbeseitigung, Abnahme,
3. Einleiten von Maßnahmen zur Einhaltung der Hygienevorschriften, der Reinhaltungsvorschriften und -gebote, der Schutzmöglichkeiten vor Ungeziefer, Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmöglichkeiten,
4. Einleiten von Maßnahmen zur Einhaltung lebensmittelrechtlicher Vorschriften,
5. Berücksichtigen des EU-Spirituosenrechts und daraus abgeleiteter Vorschriften und Gesetze.

(8) Im Qualifikationsschwerpunkt "Arbeitsplanung, -organisation und Kundenorientierung" soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Personaleinsatzpläne erstellen, Arbeitsabläufe und Materialdisposition unter Nutzung von Kommunikationstechnik organisieren sowie Kunden betreuen und beraten zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Mitwirken bei der Planung von Aufbau- und Ablaufstrukturen,
2. Erstellen von Bereitschafts- und Notfallplänen,
3. Anwenden von Instrumenten zur Arbeitsplanung und Terminüberwachung,
4. Planen, Steuern und Überwachen von Betriebsabläufen,
5. Planen und Steuern des Personal-, Material- und Geräteeinsatzes,
6. Anwenden von Informations- und Kommunikationssystemen,
7. Einleiten, Überwachen und Dokumentieren von Maßnahmen zur Behebung von Störungen,
8. Bearbeiten von Kundenaufträgen, Beraten und Informieren von Kunden.

(9) Im Qualifikationsschwerpunkt „Personalführung und Personalentwicklung“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, den Personalbedarf ermitteln und den Personaleinsatz entsprechend den Anforderungen sicherstellen sowie Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nach zielgerichteten Erfordernissen durch die Anwendung geeigneter Methoden zu verantwortlichem Handeln hinführen zu können. Ferner soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, auf der Grundlage einer qualitativen und quantitativen Personalplanung eine systematische Personalentwicklung durchführen zu können. Dazu gehört, Personalentwicklungspotenziale einschätzen und Personalentwicklungs- und Qualifizierungsziele festlegen, entsprechende Maßnahmen planen,

realisieren, deren Ergebnisse überprüfen und die Umsetzung im Betrieb fördern zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Ermitteln und Bestimmen des qualitativen und quantitativen Personalbedarfs unter Berücksichtigung technischer und organisatorischer Veränderungen,
2. Auswählen und Einsetzen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unter Berücksichtigung der betrieblichen Anforderungen sowie ihrer persönlichen Interessen, Eignung und Befähigung,
3. Berücksichtigen der rechtlichen Rahmenbedingungen beim Einsatz von Fremdpersonal und Fremdfirmen,
4. Erstellen von Anforderungsprofilen, Stellenplanungen sowie Funktions- und Stellenbeschreibungen,
5. Delegieren von Aufgaben und der damit verbundenen Verantwortung,
6. Fördern der Kommunikations- und Kooperationsbereitschaft,
7. Anwenden von Führungsmethoden und -instrumenten,
8. Beteiligen der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen am kontinuierlichen Verbesserungsprozess,
9. Einrichten, Moderieren und Steuern von Arbeits- und Projektgruppen.
10. Ermitteln des Personalentwicklungsbedarfs,
11. Beraten, Fördern, Beurteilen und Unterstützen von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen hinsichtlich ihrer beruflichen Entwicklung.

(10) Im Qualifikationsschwerpunkt „Managementsysteme“ soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, bei der Realisierung, Verbesserung und Weiterentwicklung von Managementsystemen mitzuwirken. Die Fähigkeit umfasst, die Ziele der Managementsysteme, insbesondere von Qualitäts-, Sicherheits- und Umweltschutzmanagement, durch Anwendung entsprechender Methoden und Führung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sichern zu können. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Berücksichtigen des Einflusses von Managementsystemen auf das Unternehmen,
2. Fördern des Bewusstseins der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bezüglich der Systemziele,
3. Anwenden von Methoden zur Sicherung, Verbesserung und Weiterentwicklung von Managementsystemen,
4. Kontinuierliches Umsetzen geeigneter Maßnahmen zur Erreichung von Managementzielen.

(11) Im situationsbezogenen Fachgespräch soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, betriebliche Aufgabenstellungen analysieren, strukturieren und einer begründeten Lösung zuführen zu können. Dazu gehört, Lösungsvorschläge unter Einbeziehung von Präsentationstechniken erläutern und erörtern zu können. Das situationsbezogene Fachgespräch hat die gleiche Struktur wie eine schriftliche Situationsaufgabe. Es stellt den Handlungsbereich in den Mittelpunkt, der nicht Kern einer schriftlichen Situationsaufgabe ist, und integriert insbesondere die Qualifikationsschwerpunkte, die nicht schriftlich geprüft werden. Das Fachgespräch soll je Prüfungsteilnehmer mindestens 30 Minuten und höchstens 45 Minuten dauern.

(12) In der praktischen Prüfung soll die Fähigkeit nachgewiesen werden, Spirituosen herzustellen sowie Spirituosen und ihre Halbfabrikate und Rohstoffe zu erkennen und zu analysieren. In diesem Rahmen können geprüft werden:

1. Entwickeln und Herstellen von Spirituosen und Halbfabrikaten, Wasserenthärten, Klären und Schönen, Filtrieren, Abfüllen und Verpacken, Bedienen und Pflegen der Apparate,
2. Anfertigen von Analysen im Laboratorium: Alkoholanalysen, Aräometrie, Extraktbestimmungen, Säurebestimmungen, Interpretation von Untersuchungsergebnissen, Wasseranalytik,
3. Erkennen und Beurteilen von verdeckten Spirituosen, Halbfabrikaten und Rohstoffen (Organoleptik).

Die praktische Prüfung soll nicht mehr als 5 Stunden dauern.

(13) Wurde in nicht mehr als einer schriftlichen Situationsaufgabe eine mangelhafte Prüfungsleistung erbracht, ist in dieser Situationsaufgabe eine mündliche Ergänzungsprüfung anzubieten. Bei einer ungenügenden schriftlichen Prüfungsleistungen besteht diese Möglichkeit nicht. Die Ergänzungsprüfung sollte in der Regel nicht länger als 20 Minuten dauern. Die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung und die der mündlichen Ergänzungsprüfung werden zu einer Prüfungsleistung zusammengefasst. Dabei wird die Bewertung der schriftlichen Prüfungsleistung doppelt gewichtet.

§ 6 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Auf Antrag kann die zuständige Stelle den Prüfungsteilnehmer von der Prüfung im einzelnen Prüfungsbereichen und Situationsaufgaben gemäß den §§ 4 und 5 freistellen, wenn in den letzten fünf Jahren vor Antragsstellung vor einer zuständigen Stelle, einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine Prüfung mit Erfolg abgelegt wurde, die den Anforderungen der Prüfungsbereiche oder Situationsaufgaben nach dieser Rechtsvorschrift entspricht. Eine Freistellung von der Prüfung in der Situationsaufgabe aus dem Handlungsbereich Technik sowie im situationsbezogenen Fachgespräch und der praktischen Prüfung ist nicht zulässig.

§ 7 Bewerten der Prüfungsteile und Bestehen der Prüfung

(1) Die Prüfungsteile „Grundlegende Qualifikationen“ sowie „Handlungs- und Fachspezifische Qualifikationen“ sind gesondert nach Punkten zu bewerten.

(2) Für den Prüfungsteil „ Grundlegende Qualifikationen“ ist eine Note aus dem arithmetischen Mittel der Punktbewertungen der Leistungen in den einzelnen Prüfungsbereichen zu bilden.

(3) Im Prüfungsteil „Handlungs- und Fachspezifische Qualifikationen“ ist für jede schriftliche Situationsaufgabe, das situationsbezogene Fachgespräch sowie der praktischen Prüfung jeweils eine Note aus der Punktebewertung der Prüfungsleistung zu bilden.

(4) Die Prüfung ist insgesamt bestanden, wenn der Prüfungsteilnehmer in allen Prüfungsbereichen, in den Situationsaufgaben, im Fachgespräch und in der praktischen Prüfung jeweils mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.

(5) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen, das die im Prüfungsteil „Grundlegende Qualifikationen“ erzielte Note und die in den Prüfungsbereichen erzielten Punkte sowie die in den schriftlichen Situationsaufgaben, dem situationsbezogenen Fachgespräch und der praktischen Prüfung erzielten Noten ausweist.

Im Fall der Freistellung gemäß § 6 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben. Der Nachweis über den Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse gemäß § 2 Abs. 2 ist im Zeugnis einzutragen.

§ 8 Wiederholung der Prüfung

- (1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Wer an einer Wiederholungsprüfung teilnimmt und sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat, ist auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsbereichen, schriftlichen Situationsaufgaben, dem situationsbezogenen Fachgespräch sowie der praktischen Prüfung zu befreien, wenn die dort in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen ausgereicht haben.

§ 9 Inkrafttreten

Diese Besondere Rechtsvorschrift tritt einen Tag nach Veröffentlichung in Kraft.

Berlin, den 18. März 2009

Industrie- und Handelskammer zu Berlin

Dr. Eric Schweitzer
Präsident

Jan Eder
Hauptgeschäftsführer

Die vorstehenden besonderen Rechtsvorschriften werden hiermit ausgefertigt und im Amtsblatt von Berlin veröffentlicht:

Berlin, den 30. März 2009

Industrie- und Handelskammer zu Berlin

Dr. Eric Schweitzer
Präsident

Jan Eder
Hauptgeschäftsführer