



Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière

Die Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 15. Juni 2022 als zuständige Stelle nach § 54 Absatz 1 Satz 1 in Verbindung mit § 79 Absatz 4 Satz 1 Berufsbildungsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920), das durch Artikel 16 des Gesetzes vom 28. März 2021 (BGBl. I S. 591) geändert worden ist, folgende besondere Rechtsvorschrift für die Fortbildungsprüfung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière.

Diese besondere Rechtsvorschrift gilt in Verbindung mit der Prüfungsordnung der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen in der jeweils gültigen Fassung.

§ 1 Ziel der Prüfung

- (1) Zum Nachweis von Kenntnissen, Fertigkeiten und Fähigkeiten, die durch die berufliche Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière erworben worden sind, kann die Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven als zuständige Stelle eine Fortbildungsprüfung nach den §§ 2 bis 8 durchführen.
- (2) Ziel der Prüfung ist der Nachweis der Qualifikation zum Fischsommelier/zur Fischsommelière und damit insbesondere der Warenkenntnisse unterschiedlicher Fische und Meeresfrüchte, auch Schalen- und Krustentiere sowie der damit verbundenen Sensorik und Qualität.

Durch die Prüfung ist festzustellen, ob die zu prüfende Person die notwendigen Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten in folgenden Bereichen erworben hat:

1. Waren- und Fischkunde in Theorie und Praxis, Nachhaltigkeit und Fisch, kreative Fischküche,
2. Sensorik und Qualität – theoretische Grundlagen, sensorische Prüfmethode und Bewertungsschemata, Überprüfen der eigenen sensorischen Fähigkeiten, praktische Beurteilung von Qualitätsmerkmalen bei Fisch,
3. ernährungsphysiologische Eigenschaften von Fischen, Fetten, Mineralstoffen und Vitaminen,
4. Aquakultur heute und neue Technologien in der Fischzucht, Chancen und Risiken, Formen der Fischzucht und ihr Einfluss auf Qualitäten,
5. Qualitätssicherung und Produktsicherheit bei Fisch und Seafood,
6. Fachausdrücke der Branche, Daten und Fakten der Fischwirtschaft, Gesetze und Regeln, Bestimmungen,
7. Einkauf von Fisch, Seafood und Wein (Grundlagenwissen).
- (3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum Abschluss Fischsommelier/Fischsommelière.

§ 2 Zulassung zur Prüfung

- (1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer
 1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
 2. eine mindestens fünfjährige einschlägige Berufspraxis und
 3. die Teilnahme an einem einschlägigen Vorbereitungskurs zum Fischsommelier/ zur Fischsommelière nachweist.

- (2) Die Ausbildung und die Berufspraxis nach Absatz 1 Nummer 1 muss einschlägig, d.h. der Fortbildung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière dienlich sein und wesentliche Bezüge zu dessen Aufgaben gemäß § 1 Absatz 2 haben.
- (3) Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

§ 3 Gliederung und Inhalt der Prüfung

- (1) Die Fortbildungsprüfung zum Fischsommelier/zur Fischsommelière umfasst:
 1. eine schriftliche Prüfung (theoretische Grundlagen),
 2. eine praktische Prüfung mit dem Inhalt einer sensorischen Qualitätsprüfung und
 3. eine Prüfung mit praktischem und mündlichem Prüfungsteil.
- (2) Die Prüfungen nach Absatz 1 Nummern 1 bis 3 sind unbeschadet des § 6 schriftlich, praktisch und mündlich durchzuführen.
- (3) Die einzelnen Prüfungen nach Absatz 1 Nummer 1 bis 3 können in beliebiger Reihenfolge an verschiedenen Prüfungsterminen geprüft werden; dabei ist mit dem letzten Prüfungsteil spätestens zwei Jahre nach dem ersten Prüfungstag der ersten Prüfung zu beginnen.

§ 4 Schriftliche Prüfung

- (1) In der schriftlichen Prüfung ist in folgenden Lehrinhalten zu prüfen:
 1. Fischereitheorie und Fischereigeschichte,
 2. Waren- und Fachkundetheorie, Fisch und Seafood,
 3. Fischpraxis (Grundkenntnisse, Grundrezepte, Grundregeln),
 4. Sensorik und Fisch (Prüfmethode, Qualitätsfaktoren, sensorische Beschreibungen),
 5. Fisch und Gesundheit,
 6. Qualität- und Produktsicherheit bei Fisch (Fischhygiene),
 7. Aquakultur heute und neue Technologien in der Fischzucht (Chancen und Risiken der Aquakultur),
 8. Fisch und Marketing,
 9. Fisch und Wein,
 10. Nachhaltigkeit und Fisch,
 11. Fachbegriffe, Fachausdrücke der Branche.

Im Prüfungsbereich „**Fischereitheorie und Fischereigeschichte**“ soll die zu prüfende Person nachweisen, dass sie über die Bereiche

- a) Historie Fischerei,
 - b) Fangmethoden, Grundlagen,
 - c) Zahlen, Daten, Fakten der Fischwirtschaft,
 - d) Gesetze, Kennzeichnungsverordnung, Fischhygienegesetz
- Kenntnisse erworben hat sowie die Zusammenhänge erkennen und beurteilen kann.

Im Prüfungsbereich „**Waren- und Fachkundetheorie**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) allgemeine Warenkunde Fisch, Fischarten, Süßwasser- und Meeresfische,
- b) Fischprodukte in der Herstellung,
- c) Warenkunde Schalen- und Krustentiere inklusive Weichtiere,
- d) Warenkunde Räucherfisch,
- e) Warenkunde Matjes und Marinaden,
- f) Warenkunde Exoten- und Italienfische,
- g) zielgruppenorientierte Kalkulationen.

Im Prüfungsbereich „**Fischpraxis**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Garmethoden von Fisch, Grundrezepte, Grundregeln, Grundkenntnisse der Fischzubereitung,
- b) Fische filetieren, schuppen und zerlegen,
- c) Räuchern von Fisch,
- d) kreative Fischküche.

Im Prüfungsbereich „**Sensorik und Fisch**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Grundbegriffe und Grundgeschmacksarten,
- b) Grundlagen der Fischsensorik,
- c) sensorische Beschreibungen und Beurteilungen, Bewertungen von Fisch, sensorische Fähigkeiten, sensorische Prüfmethoden.

Im Prüfungsbereich „**Fisch und Gesundheit**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) ernährungsphysiologische Eigenschaften von Fisch, Fetten, Mineralstoffen und Vitaminen,
- b) Fisch in der Ernährung.

Im Prüfungsbereich „**Qualität- und Produktsicherheit**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Standards, Normen, Zertifizierungen, Gesetzesgrundlagen,
- b) Wareneingangs- und -ausgangskontrollen, Lagerung von Fisch,
- c) Audits, IFS, Siegelaudits, HACCP,
- d) Qualitätskriterien, Einflussfaktoren, Qualitätsmängel,
- e) Tiergesundheit, Medikamente und Futtermittel in der Fischzucht.

Im Prüfungsbereich „**Aquakultur heute und neue Technologien in der Fischzucht**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Formen der Fischzucht und ihr Einfluss auf die Qualität,
- b) Aquakultur heute, Chancen und Risiken,
- c) Seewasserzucht und wissenschaftliche Trends,
- d) Futtermittel und Futterverwertung, neue Erkenntnisse aus der Wissenschaft,
- e) Fischwirtschaft und Fischtrends.

Im Prüfungsbereich „**Fisch und Marketing**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Verkaufsförderungsunterlagen, Speisekarten,
- b) Saison- und Aktionskalender von Fischprodukten,
- c) Marketingtrends, Markttrends.

Im Prüfungsbereich „**Fisch und Wein**“ werden folgende Inhalte geprüft:

- a) Welche Weinsorten passen zu welchem Fisch,
- b) Weinkunde in Theorie und Praxis.

Im Prüfungsbereich „**Nachhaltigkeit und Fisch**“ geht es um

- a) Fischsiegel, Nachhaltigkeit und Fischwirtschaft, Maßnahmen,
- b) Fachbegriffe und Definitionen zum Thema Nachhaltigkeit,
- c) Zahlen, Daten und Fakten,
- d) Klimawandel und Fisch, Fischereimanagement.

Im Prüfungsbereich „**Fachbegriffe und Fachausdrücke**“ werden gebräuchliche Begrifflichkeiten der Branche geprüft.

- (2) Die schriftliche Prüfung soll eine Dauer von zwei Stunden nicht unterschreiten und eine Dauer von drei Stunden nicht überschreiten. Sie besteht aus einer unter Aufsicht anzufertigenden Arbeit.

§ 5 Praktische Prüfung mit dem Inhalt einer sensorischen Qualitätsprüfung

- (1) In der praktischen Prüfung mit dem Inhalt einer sensorischen Qualitätsprüfung sind vom Prüfungsausschuss vorgegebene praktische Aufgabenstellungen in den Bereichen
 - a) Überprüfung der eigenen sensorischen Fähigkeiten (Grundgeschmacksarten, Farb- und Geruchreihen, Geschmacksschwellen, Geruchserkennung),
 - b) Grundlagen der Fischsensorik wie sensorische Beschreibungen und Bewertungsmethoden von Fisch und Fischerzeugnissen und sensorische Qualitäts- und Frischeerkennung zu bearbeiten.
- (2) Die Prüfung mit dem Inhalt einer sensorischen Qualitätsprüfung beinhaltet mehrere Einzelprüfungen und Frische- sowie Qualitäts-erkennungen. Die Prüfung soll eine Dauer von eineinhalb Stunden nicht unterschreiten und eine Dauer von zwei Stunden nicht überschreiten.

§ 6 Prüfung mit praktischem und mündlichem Prüfungsteil

In der Prüfung mit praktischem und mündlichem Prüfungsteil soll die zu prüfende Person nachweisen, dass sie in der Lage ist, eine praktische Aufgabe aus den in § 5 Absatz 1 genannten Prüfungsbereichen zu bearbeiten und alle wesentlichen Fachfragen zu Theorie und Praxis in der Fischwelt zu beantworten. Die Prüfung soll je zu prüfender Person nicht länger als 20 Minuten dauern.

§ 7 Anrechnung anderer Prüfungsleistungen

Von der Ablegung der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen gemäß den §§ 3 bis 6 kann die zu prüfende Person auf Antrag von der zuständigen Stelle freigestellt werden, wenn sie vor einer öffentlichen oder staatlich anerkannten Bildungseinrichtung oder vor einem staatlichen Prüfungsausschuss eine andere vergleichbare Prüfung erfolgreich abgelegt hat und die Anmeldung zur Fortbildungsprüfung innerhalb von zehn Jahren nach der Bekanntgabe des Bestehens der Prüfung erfolgt. Eine vollständige Freistellung ist nicht zulässig.

§ 8 Bestehen der Prüfung; Bewertung

- (1) Die drei Teile der Prüfung sind gesondert zu bewerten. Die Noten der drei Prüfungen sind zu einer Gesamtnote zusammenzufassen. Die schriftliche Prüfung wird mit 35 Prozent, die praktische Prüfung mit dem Inhalt einer sensorischen Qualitätsprüfung wird mit 35 Prozent und die Prüfung mit praktischem und mündlichem Prüfungsteil wird mit 30 Prozent gewichtet.
- (2) Die Prüfung ist bestanden, wenn die zu prüfende Person in jedem der Prüfungsteile mindestens ausreichende Leistungen erbracht hat.
- (3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen. Auf Antrag der zu prüfenden Person ist ein Zeugnis auszustellen, aus dem die in den einzelnen Prüfungsteilen erzielten Noten hervorgehen müssen. Im Fall der Anrechnung von Prüfungsleistungen gemäß § 7 sind Ort und Datum sowie Bezeichnung des Prüfungsgremiums der anderweitig abgelegten Prüfung anzugeben.

§ 9 Wiederholung der Prüfung

- (1) Eine Prüfung, die nicht bestanden ist, kann zweimal wiederholt werden.
- (2) Für die Wiederholungsprüfung ist die zu prüfende Person auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsteilen zu befreien, wenn ihre Leistungen darin in einer vorangegangenen Prüfung mit mindestens ausreichend bewertet wurden und sie sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestanden Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

§ 10 Inkrafttreten

Diese Rechtsvorschrift tritt nach ihrer Veröffentlichung im Kammermagazin „Wirtschaft in Bremen und Bremerhaven“, dem Mitteilungsblatt der Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven, in Kraft.

Ausgefertigt am 16.06.2022

Handelskammer Bremen – IHK für Bremen und Bremerhaven

gez.

Eduard Dubbers-Albrecht (Präses)

Dr. Matthias Fonger (Hauptgeschäftsführer und I. Syndicus)