

Die Handwerkskammer Münster erlässt aufgrund der Beschlüsse des Berufsbildungsausschusses vom 25. September 2025 und der Vollversammlung vom 3. Dezember 2025 als zuständige Stelle aufgrund der §§ 41, 42 r, 91 Abs. 1 Nr. 4 und 106 Abs. 1 Nr. 10 des Gesetzes zur Ordnung des Handwerks (HwO) vom 24. September 1998 (BGBl. 1966 I, S. 3074), die zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 3. April 2025 (BGBl. 2025 I Nr. 106) geändert worden ist, folgende

**Ausbildungsregelung
über die Berufsausbildung
zum/zur Fachpraktiker/in
im Lebensmittelverkauf**

**§ 1
Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Lebensmittelverkauf erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

**§ 2
Personenkreis**

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 42r HwO für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

**§ 3
Dauer der Berufsausbildung**

Die Ausbildung dauert drei Jahre.

**§ 4
Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

**§ 5
Eignung der Ausbildungsstätte**

(1) Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 21 HwO festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von Menschen mit Behinderung gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen/Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist der Ausbildungsschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6

Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

(1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42r HwO erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u.a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

1. Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
2. Psychologie
3. Pädagogik, Didaktik
4. Rehabilitationskunde
5. Interdisziplinäre Projektarbeit
6. Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
7. Recht
8. Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 42r HwO zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilderinnen/Ausbilder die im Rahmen einer Ausbildung nach § 42r HwO bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen.

(5) Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb / mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk übereinstimmen, für die nach der geltenden Ausbildungsordnung oder aufgrund einer Regelung der Handwerkskammer Münster eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(3) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern; eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

(4) Die Berufsausbildung gliedert sich in gemeinsame Ausbildungsinhalte und die Ausbildung in einem der Schwerpunkte

- a) Bäckerei
- b) Fleischerei
- c) Konditorei

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Lebensmittelverkauf gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

1. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik
6. Umsetzen von Lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen
7. Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team
8. Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
9. Kundenberatung, Verkauf von Produkten
10. Handhaben und pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten
11. Lagern und kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln
12. Durchführen von Geschäftsverkehr
13. Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung
14. Verpacken und Aushändigen von Waren
15. Präsentieren von Waren
16. Umgang mit Waren, Fachberatung
17. Herstellen von Gerichten

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von §1 Abs. 3 BBiG befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 und § 11 nachzuweisen.

(2) Die Ausbildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen oder elektronischen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den Ausbildungsnachweis am Arbeitsplatz zu führen. Die Ausbildenden haben den Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende / der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere / Art und Schwere ihrer / seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll **vor dem Ende** des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Die Zwischenprüfung findet in den Prüfungsbereichen

1. Praktische Prüfung:

Durchführen eines Verkaufsgespräches unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde und als Arbeitsprobe „Herrichten und Präsentieren von Waren“

2. Schriftliche Prüfung:

Bearbeiten von Aufgaben aus dem Verkaufsbereich unter Berücksichtigung von Produktarten und Produktzusammensetzung sowie lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung statt

(4) Für die praktische Prüfung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a. Kundenwünsche beachten und
 - b. Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen kann.
2. Der Prüfling soll ein Verkaufsgespräch unter Berücksichtigung produktbezogener Warenkunde durchführen.
3. Die Prüfungszeit für das Verkaufsgespräch beträgt maximal 30 Minuten.
4. Die Prüfungszeit für die Arbeitsprobe beträgt maximal 60 Minuten.

(5) Für den schriftlich zu erbringenden Prüfungsbereich bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a. einfache Arbeitsschritte planen, Produktarten unterscheiden, Zusammensetzung von Produkten erläutern, lebensmittelrechtliche Vorschriften und Maßnahmen der Qualitätssicherung berücksichtigen kann.
 - b. Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit sowie Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit berücksichtigen kann.
2. Die Prüfungszeit beträgt maximal 90 Minuten.

§ 11

Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Praktische Prüfung
2. Schriftliche Prüfung.

(3) Für den Prüfungsbereichen Praktische Prüfung bestehen folgende Vorgaben:
Der Prüfling soll nachweisen, dass er Produkte des Schwerpunktes herstellen und dabei Arbeitsabläufe unter Beachtung wirtschaftlicher, technischer, ökologischer und zeitlicher Vorgaben im Hinblick auf Kundenerwartungen planen und umsetzen sowie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz berücksichtigen kann;

1. der Prüfling soll ein Verkaufsgespräch durchführen und Waren nach Kundenwünschen schneiden, zusammenstellen und verpacken

2. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Waren und Produkte gemäß der Schwerpunkte dekorieren und verkaufsfördernd präsentieren, ein darauf bezogenes Werbemittel herstellen und einfache Bestellungen aufnehmen kann
3. Die Prüfungszeit für die praktische Prüfung beträgt maximal 180 Minuten.

(4) Für den Prüfungsbereich schriftliche Prüfung bestehen folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Aufgaben aus den Bereichen Umgang mit Waren sowie Verkauf und Beratung unter Berücksichtigung des Schwerpunktes bearbeiten kann.
2. Wirtschafts- und Sozialkunde

Die Prüfungszeit für die schriftliche Prüfung beträgt insgesamt 135 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- | | |
|---|-------------|
| 1. Prüfungsbereich Praktische Prüfung | 60 Prozent |
| 2. Prüfungsbereich Schriftliche Prüfung | 40 Prozent, |
| wobei Wirtschafts- und Sozialkunde mit 10 Prozent zu gewichten ist. | |

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Leistungen im Gesamtergebnis und in beiden Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet worden sind.

(2) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in den einzelnen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Ergänzungsprüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung der Ergebnisse für die mündlich geprüften Prüfungsbereiche sind die jeweiligen bisherigen Ergebnisse und die entsprechenden Ergebnisse der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

(1) Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 25 HwO ist von der / dem Auszubildenden und der / dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

(2) Schon erbrachte Ausbildungsleistungen können auf Antrag bei der zuständigen Stelle, unter Prüfung des Einzelfalles, auf die Vollausbildung angerechnet werden. Die Berufsschule soll hierzu gehört werden.

§ 15

Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und die Abnahme der Abschlussprüfung sind die §§ 37 bis 46 des Berufsbildungsgesetzes sowie die Abschluss- und Umschulungsprüfungsordnung der Handwerkskammer Münster entsprechend anzuwenden.

§ 16

Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 27a Abs. 1 und 2 HwO entsprechend anzuwenden.

§ 17

Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung auf der Internetseite www.hwk-muenster.de der Handwerkskammer Münster in Kraft.

**Ausbildungsrahmenplan
für die Berufsausbildung
zum/ zur Fachpraktiker/in im Lebensmittelverkauf**

Abschnitt I: Gemeinsame Ausbildungsinhalte

Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsbe- rufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richt- werte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1.				
1	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht (§8 Nr. 1)	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Be- endigung erklären b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen d) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarif- verträge nennen	Während der gesam- ten Ausbildung zu vermitteln	
2	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§8 Nr. 2)	a) Aufgaben und Aufbau des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Be- triebes wie Einkauf, Produktion, Dienst- leistung, Verkauf und Verwaltung erklä- ren c) Grundlagen, Aufgaben und Arbeits- weise der betriebsverfassungs- und per- sonalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben		
3	Sicherheit und Gesundheits- schutz bei der Arbeit (§8 Nr. 3)	a) Gefährdung von Sicherheit und Ge- sundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung er- greifen b) Berufsbezogene Arbeitsschutz- und Un- fallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschrei- ben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brand- schutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnah- men zur Brandbekämpfung ergreifen		
4	Umweltschutz (§8 Nr. 4)	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umwelt- belastungen im beruflichen Einwirkungsbe- reich beitragen, insbesondere a) für den Ausbildungsbetrieb geltende Re- gelungen des Umweltschutzes anwen- den b) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materia- lien einer umweltschonenden Entsor- gung zuführen		

Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
5	Nutzen von Informations- und Kommunikationstechnik (§8 Nr. 5)	Arbeitsabläufe dokumentieren	3	
6	Umsetzen von lebensmittel- und gewerberechtlichen Bestimmungen (§8 Nr. 6)	a) Grundsätze der Personal-, Arbeits- und Lebensmittelhygiene anwenden b) Berufsbezogene lebensmittel- und gewerberechtliche Vorschriften anwenden	3	
7	Vorbereiten von Arbeitsabläufen; Arbeiten im Team (§8 Nr. 7)	a) Arbeitsaufträge erfassen b) Arbeitsmaterialien zusammenstellen c) Arbeitsaufgaben im Team planen und Sachverhalte darstellen	6	
8	Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen (§8 Nr. 8)	a) Die Qualität von Erzeugnissen unter Beachtung vor- und nachgelagerter Arbeitsschritte sichern b) Qualitätssichernde Verfahren, insbesondere Kältetechnik und Frischhalteverpackung, anwenden	4	
		c) Betriebsmittel unter Berücksichtigung ihrer Wirkung auf Lebensmittel lagern d) Ursachen von Fehlern beheben, Qualitätsmängel beseitigen e) Hygienepläne anwenden		4
9	Kundenberatung, Verkauf von Produkten (§8 Nr. 9)	a) Betriebliche Anforderungen an das Verkaufspersonal beachten b) Erwartungen von Kunden an das Verkaufspersonal im Hinblick auf Sprache, Körperhaltung, Gestik, Mimik und Kleidung beachten c) Kundenkontakte herstellen, Kundenwünsche erfragen d) Verkaufshandlungen und Aushandlungsgespräche durchführen e) Erzeugnisse anrichten und servieren f) Verhaltensmuster von Kunden unterscheiden, die Situation von Kunden einschätzen g) Kunden über Zutaten von Erzeugnissen informieren h) Ergänzungs-, Ersatz- oder Zusatzangebote unterbreiten i) Möglichkeiten der Konfliktlösung und -verhinderung anwenden j) Verwendungsvorschläge für Produkte unterbreiten k) Vorzüge von Geschmacksrichtungen der Erzeugnisse und deren Kombinationsmöglichkeiten mit Getränken erläutern l) Kunden über qualitäts- und preisbestimmende Merkmale von Produkten informieren	12	20

Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
10	Handhaben und Pflegen von Anlagen, Maschinen und Geräten (§8 Nr. 10)	a) Anlagen, Maschinen und Geräte pflegen und reinigen b) Anlagen, Maschinen und Geräte vorbereiten c) Anlagen, Maschinen und Geräte unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften bedienen	6	
11	Lagern und Kontrollieren von Lebensmitteln, Verpackungsmaterial und Betriebsmitteln (§8 Nr. 11)	a) Waren annehmen, Lieferung prüfen b) Lagerverfahren für vorgefertigte und fertige Erzeugnisse unter Berücksichtigung von Temperatur, Licht, Feuchtigkeit und Trockenheit anwenden c) Arten und Eigenschaften von Lebensmitteln, insbesondere ihre wechselseitige Beeinträchtigung bei der Lagerung, berücksichtigen d) Umverpackungen lagern und entsorgen e) Verpackungsmaterialien zur Warenabgabe lagern f) Betriebsmittel lagern	7	3
12	Durchführen von Geschäftsverkehr (§8 Nr. 12)	a) Kassenanweisungen befolgen b) bare und bargeldlose Zahlungsvorgänge durchführen c) Kassensysteme bedienen	4	
13	Durchführen von Werbung und Verkaufsförderung (§8 Nr. 13)	a) Werbemittel erstellen b) Werbung für Einzelprodukte durchführen	4	8
14	Verpacken und Aushändigen von Waren (§8 Nr. 14)	a) Verpackungsmaterial auswählen b) Waren transportfähig verpacken c) Waren anlassbezogen dekorieren und verpacken d) Waren versandfertig verpacken e) Waren unter Berücksichtigung von Produkteigenschaften transportieren, beim Kunden herrichten	2	4
15	Präsentieren von Waren (§8 Nr. 15)	a) Waren garnieren, dekorieren und auslegen b) Waren und Erzeugnisse kennzeichnen c) Waren und Erzeugnisse mit Preisen auszeichnen d) Zusatzsortiment pflegen und gestalten	5	
		e) Verkaufsräume, auch zu besonderen Anlässen, gestalten		5

Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
16	Umgang mit Waren, Fachberatung (§8 Nr. 16)	a) Produktarten unterscheiden und erläutern b) Produkte mit betriebsüblichen Namen und Verkaufsbezeichnungen benennen c) Zusammensetzung der Produkte erläutern d) Produkte aufschneiden und verpacken e) Produkte veredeln, insbesondere Feine Backwaren aprikotieren, glasieren oder kuvertieren, füllen und garnieren oder Fleisch herrichten, würzen, marinieren und küchenfertige Erzeugnisse herstellen	4	

Abschnitt II: Berufsausbildung in Schwerpunkten

A. Schwerpunkt Bäckerei				
Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§8 Nr. 16)	a) Rohstoffe, insbesondere Getreidearten und Mehltypen benennen b) Kuchen, Torten und Desserts einteilen und aufschneiden c) Schlagsahne herstellen und verarbeiten d) Dauergebäck lagern und verpacken e) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren f) Brotbuffet gestalten g) Backwaren mit Obst belegen, Überzug aufbringen h) Erzeugnisse abbacken i) Zusatzsortiment pflegen und gestalten	18	
2	Herstellen von Gerichten (§8 Nr. 17)	a) Snacks mit Auflagen und Füllungen herstellen b) Snacks aus Teig abbacken c) Toastvariationen zubereiten d) Herzhafte Teigspeisen abbacken e) Sensorische Kontrolle durchführen		8

B. Schwerpunkt Fleischerei				
Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§8 Nr. 16)	a) Hackfleisch und Hackfleischerzeugnisse vorbereiten und herstellen b) Verwendungsmöglichkeiten von Fleischteilstücken und Fleischerzeugnissen erläutern c) Sensorische Kontrolle durchführen d) Ladenfertig zerlegtes Fleisch zu Schnitzeln, Rouladen, Koteletts, Steaks, Braten-, Koch- und Suppenfleisch aufschneiden und herrichten e) Küchenfertige Erzeugnisse herstellen f) Aufschnittplatten, Braten- und Buffetplatten herrichten und garnieren g) Arten von Käse erläutern h) kalte und warme Buffets sowie Menüs nach Vorgabe zusammenstellen i) Spezialitäten- und Delikatessensortiment pflegen und präsentieren	20	
2	Herstellen von Gerichten (§8 Nr. 17)	a) Imbissartikel, insbesondere Häppchen, Schnittchen und verzehrfertige garantierte Fleischteilstücke, herstellen b) Gerichte für den Kalt- oder Warmverkauf aus oder mit Fleisch herstellen c) Beilagen, insbesondere aus Kartoffeln, Reis, Nudeln und Gemüse, zubereiten d) Reinkostsalate herstellen e) Süßspeisen und Desserts herstellen		6

C. Schwerpunkt Konditorei				
Lfd. Nr.	Teile des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im Ausbildungsmonat	
			1-18	19-36
1	2	3	4	
1	Umgang mit Waren, Fachberatung (§8 Nr. 16)	a) Bunte Platten unter Berücksichtigung der Kundenwünsche zusammenstellen und dekorieren b) Erzeugnisse mit Obst belegen, Überzug herstellen und aufbringen c) Konfektplatten, insbesondere aus Pralinen-, Tee- und Partygebäck, anrichten d) Schokoladen-, Nougat- und Marzipanerzeugnisse, insbesondere Pralinen und Hohlkörper, dekorativ herrichten e) Verpackungsarten zu unterschiedlichen Anlässen anwenden, insbesondere Schleifen binden, Bonbonnieren füllen, Dekor auswählen f) Rohstoffe für die Speiseeisherstellung erläutern g) Schlagsahne herstellen und verarbeiten h) Eis portionieren, Eisspeisen und Eisbecher anrichten i) Früchtebecher und Süßspeisen anrichten j) Getränke, insbesondere Milchmixgetränke, obst- und Gemüsesäfte, Cocktails sowie Kaffee-, Tee- und Schokoladearvariationen, anrichten k) Erzeugnisse verzehrfertig anrichten und servieren, insbesondere Servierort vor- und nachbereiten l) Zusatzsortiment pflegen und gestalten	12	
2	Herstellen von Gerichten (§8 Nr. 17)	a) Klare und gebundene Suppen herstellen b) Beilagen herstellen c) Toastvariationen und Backwaren mit Auflagen oder Füllungen herstellen d) Teig- und Eierspeisen, insbesondere Omelette, herstellen e) Gemüse Kuchen, Zwiebelkuchen und Quiche abbacken f) Aufläufe und Nudelgerichte zubereiten		14

Der vorstehende Erlass der Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Lebensmittelverkauf, der mit dem Beschluss der Vollversammlung der Handwerkskammer Münster vom 3. Dezember 2025 übereinstimmt, der satzungsgemäß zustande gekommen ist und den das Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie des Landes Nordrhein-Westfalen am 15. Dezember 2025 genehmigt hat (AZ: 211/2025-0010266), wird hiermit ausgefertigt und ist zu verkünden.

Münster, 12. Februar 2026

*gez. Jürgen Kroos
Präsident*

*gez. Thomas Banasiewicz
Hauptgeschäftsführer*