

Règlement ministériel du 14 août 2017 portant approbation du programme de formation du brevet de maîtrise dans le métier « artisan en alimentation ».

*Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse,*

Vu les articles 1 et 6 du règlement grand-ducal du 1^{er} juillet 1997, fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat ;

Vu la proposition de la Chambre des métiers du 7 août 2017 ;

Arrête :

Art. 1^{er}.

Le programme de formation du brevet de maîtrise dans le métier « artisan en alimentation » est approuvé dans la version ci-annexée et est appliqué à partir de l'année scolaire 2017/2018.

Art. 2.

Copie de la présente est adressée à Monsieur le Directeur à la formation professionnelle et à Monsieur le Directeur de la Chambre des métiers.

Luxembourg, le 14 août 2017.

*Le Ministre de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse,*
Claude Meisch

Programme de formation

Brevet de Maîtrise

Artisan en Alimentation

1	Profil de compétences général	2
2	Profil des compétences professionnelles – résumé	4
3	Aperçu général et parcours de formation recommandé.....	5
4	Description des modules : programme détaillé des objectifs d'apprentissage	6
4.1	Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée.....	8
4.1.1	Description de la matière Sécurité alimentaire (F1)	9
4.1.2	Description de la matière Principes d'une alimentation saine et équilibrée (F2)	10
4.2	Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation ...	11
4.3	Module H : Techniques de production	13
4.4	Module M : Connaissances techniques et conception de mets	15
4.4.1	Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boulanger-pâtissier » (M1)	16
4.4.2	Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boucher-charcutier » (M2)	19
4.4.3	Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - traiteur » (M3).....	20
4.5	Module I (1) : Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »	21
4.6	Module I (2) : Pratique professionnelle « boucher-charcutier »	23
4.7	Module I (3) : Pratique professionnelle « traiteur »	24
5	Organisation et programme détaillé de l'examen de maîtrise	25
5.1	Programme de l'examen de théorie professionnelle	25
5.2	Programme de l'examen de pratique professionnelle	25
5.2.1	Modalités de contrôle et d'évaluation	26
6	Lieux des cours et prérequis de matériel.....	27
7	Bases légales en relation avec le Brevet de Maîtrise	27

1 Profil de compétences général

La formation menant au Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » donne les qualifications nécessaires pour exercer une activité professionnelle artisanale, et surtout occuper un poste à responsabilité, dans tous les domaines d'activités du secteur de l'alimentation ; elle permet en outre de s'initier à la gestion d'entreprise et au management d'une entreprise artisanale.

Le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » comprend pour toutes les spécialités des cours communs de théorie professionnelle et de pratique professionnelle regroupés en divers modules. Outre les examens théoriques se tenant généralement à la fin des modules, les candidats doivent également passer des examens pratiques.

Lors de ces examens pratiques, les candidats au Brevet de Maîtrise ont la possibilité de choisir individuellement leur spécialisation artisanale. Ils sont tenus de passer au moins une spécialité – les examens pratiques suivants sont possibles :

- boulanger-pâtissier et/ou
- boucher et/ou
- traiteur.

La spécialité du domaine d'activité choisi est inscrite sur le diplôme du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation ».

Profil des compétences professionnelles

Les maîtres artisans en alimentation comprennent le contexte de leur environnement d'apprentissage et de travail. Ils démontrent leurs connaissances sous forme d'un savoir fondé sur des faits et que l'on peut décrire à travers le langage (savoir déclaratif – description de faits et de résultats). Ces connaissances prennent en outre la forme d'un savoir se référant à des actions et des processus (savoir procédural – comment quelque chose est mis en œuvre). De plus, les maîtres artisans sont en mesure d'acquérir et d'exploiter des aptitudes, des compétences et des connaissances professionnelles, et ils sont capables, de façon générale, de traiter de manière ciblée des problèmes survenant dans leur domaine d'activité (connaissances méthodologiques).

Les maîtres artisans qualifiés jouissent d'une compréhension aiguë des théories, applications pratiques et méthodes spécifiques aux métiers de l'artisanat alimentaire (conception de mets, sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée spécifiques, ainsi que techniques de production) et d'un savoir spécifique en matière de gestion d'entreprises alimentaires. En outre, le profil de compétences du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » se distingue par les caractéristiques suivantes – eu égard au cadre luxembourgeois des qualifications (CLQ)¹ – :

Connaissances :

¹ Voir le « Rapport de référencement du cadre luxembourgeois des qualifications vers le cadre européen des certifications pour la formation tout au long de la vie et le cadre de qualification dans l'espace européen de l'Enseignement Supérieur » ; URL : <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/Zuordnungsbericht.pdf> URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-efq/files/Zuordnungsbericht.pdf> resp. <http://www.men.public.lu/fr/actualites/grands-dossiers/formation-adultes/clq/index.html>

Les maîtres artisans en alimentation possèdent des connaissances procédurales, déclaratives et méthodologiques avancées dans leur domaine d'activité. Ils sont à même d'analyser, d'interpréter et d'évaluer ces connaissances de manière critique et comprennent le contexte de leur domaine d'activité.

Aptitudes :

Les maîtres artisans en alimentation possèdent un savoir-faire approfondi et font preuve de sens d'innovation afin de résoudre des problèmes complexes et imprévisibles dans le secteur d'activité spécialisé et spécifique de l'alimentation.

Les maîtres artisans en alimentation parviennent à gérer des projets de travail complexes et peuvent communiquer des informations, des idées, des problèmes et des solutions en lien avec leur domaine d'activité en tenant compte du public cible.

Attitudes :

Les maîtres artisans en alimentation sont à même de se former un jugement et peuvent à cet égard rassembler et interpréter des données pertinentes afin de formuler des avis qui intègrent une réflexion sur des problématiques sociétales, professionnelles ou éthiques.

Concernant l'acquisition de compétences, ils peuvent développer des stratégies d'apprentissage permettant de maîtriser des processus et des situations complexes. En outre, ils prennent des responsabilités concernant le développement des performances des collaborateurs et de l'équipe, et ils sont capables de faire preuve d'autonomie et d'une faculté de jugement générale.

2 Profil des compétences professionnelles – résumé

La transmission des connaissances, des aptitudes et des attitudes s'effectue dans le cadre de différents modules. Ces derniers reprennent les domaines d'apprentissage et d'activité de l'alimentation dans le contexte du Brevet de Maîtrise. À cet égard, il convient de distinguer entre les modules de théorie professionnelle et ceux de pratique professionnelle ainsi que les modules généraux en gestion d'entreprise et pédagogie. Le profil de compétences du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » se compose des priorités de formation suivantes, organisées en modules :


Modules de théorie professionnelle	Modules généraux en gestion d'entreprise et de pédagogie
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE F Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée <ul style="list-style-type: none"> → Hygiène, traçabilité, allergènes/intolérances, étiquetage, additifs, définition de la date limite de consommation et management du risque ; calcul des valeurs nutritionnelles, régimes/menus spécifiques et productions respectueuses des qualités nutritionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> • MODULE A Droit du travail et social <ul style="list-style-type: none"> → Droit du travail & droit social, droit des entreprises
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE G Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation <ul style="list-style-type: none"> → Sécurité et santé au travail, calcul professionnel/calcul du prix de revient, commercialisation et négociations, introduction au commerce en ligne, gestion événementielle, communication du risque, responsabilité sociale, certification, droit de la propriété, affichage du prix 	<ul style="list-style-type: none"> • MODULE B Techniques quantitatives de gestion <ul style="list-style-type: none"> → Mécanismes comptables, calcul des salaires, calcul du prix de revient
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE H Techniques de production <ul style="list-style-type: none"> → Étapes de transformation/processus, optimisation des processus, logistique de stockage, infrastructures, appareils/machines 	<ul style="list-style-type: none"> • MODULE C Techniques de management <ul style="list-style-type: none"> → Gestion du personnel, communication et organisation de l'entreprise
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE M Conception de mets <ul style="list-style-type: none"> ○ Boulangier-pâtissier ○ Boucher-charcutier ○ Traiteur → Connaissance des marchandises et des matières premières : manipulation, propriétés et critères de fraîcheur ; élaboration de recettes 	<ul style="list-style-type: none"> • MODULE D Création d'entreprise <ul style="list-style-type: none"> → Création d'entreprise, y compris travail comme indépendant, personnalité du créateur d'entreprise • MODULE E Pédagogie appliquée <ul style="list-style-type: none"> → Système éducatif, formation des apprentis, formation sur le poste de travail
Modules de pratique professionnelle	
<ul style="list-style-type: none"> • MODULE I Pratique professionnelle (1-3) <ul style="list-style-type: none"> ○ (1) Boulangier-pâtissier ○ (2) Boucher-charcutier ○ (3) Traiteur → Fabrication de marchandises, produits et mets/buffets spécifiques au domaine d'activité, ainsi qu'évaluation, planification, livraison et transformation qui y sont associées et vente 	

3 Aperçu général et parcours de formation recommandé

La formation au Brevet de Maîtrise comprend d'un côté une part de pratique et de théorie professionnelles spécifiques à chaque métier [modules F, G, H, M et I (1-3)] et, d'un autre côté, des modules transversaux obligatoires pour tous les Brevets de Maîtrise [modules A, B, C, D, E]. Cette formation en cours d'emploi s'étend en règle générale sur trois ans et ne doit pas dépasser la durée maximum légale de six ans. Il est cependant possible d'achever la formation plus tôt.

Le tableau ci-dessous illustre le parcours idéal recommandé pour la formation menant au Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation ». Les heures indiquées correspondent au volume du temps de présence respectif pour les divers modules et indiquent le nombre d'heures maximal consacré à chaque module. De plus, il convient de tenir compte du temps additionnel dédié à la phase d'auto-apprentissage et à la préparation des examens. Ces informations se retrouvent dans les différentes descriptions des modules au chapitre suivant. Tous les modules ne sont pas proposés chaque année, ni dans chaque langue – ces informations spécifiques peuvent être consultées sur le site internet de la Chambre des Métiers www.cdm.lu.

Tous les candidats devront obligatoirement suivre les 3 cours de la théorie professionnelle (Module M) spécifiques aux différentes activités. Les candidats devront choisir le domaine d'activité spécifique (boulangier/pâtissier, boucher/charcutier ou traiteur) pour la partie pratique professionnelle (cours et examen du module I) lors de l'inscription en dernière année. Le diplôme portera alors le nom de cette spécialisation comme mention supplémentaire.

Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »			
 Déroutement de la formation	MODULE I (1-3) <i>Titre : Pratique professionnelle</i> (1) Boulanger-pâtissier (80 h.) (2) Boucher (60 h.) (3) Traiteur (60 h.)		MODULE E (24 h.) <i>Titre : Pédagogie appliquée</i>
	MODULE H (60 h.) <i>Titre : Techniques de production</i>	MODULE M (180 h.) <i>Titre : Connaissances techniques et conception de mets</i> - Boulanger-pâtissier - Boucher-charcutier - Traiteur [Conn.des marchandises et des matières premières et élaboration de recettes]	MODULE D (24 h.) <i>Titre : Création d'entreprise</i> MODULE A (40 h.) <i>Titre : Droit du travail et social</i> <i>Cours :</i> - Droit du travail/social (20 h.) - Droit des sociétés (20 h.)
	MODULE G (60 h.) <i>Titre : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation</i>		MODULE C (80 h.) <i>Titre : Techniques de management</i> <i>Cours :</i> - Communication (40 h.) - Gestion du personnel (20 h.) - Org. de l'entreprise (20 h.)
	MODULE F (80 h.) <i>Titre : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée</i> <i>Cours :</i> - Sécurité alimentaire - Principes d'une alimentation saine et équilibrée		MODULE B (80 h.) <i>Titre : Techniques quantitatives de gestion</i> <i>Cours :</i> - Calcul des salaires (20 h.) - Méca. comptables (40 h.) - Calcul du prix de revient (20 h.)
	Théorie et pratique professionnelles (440-560 heures)		Organisation et gestion d'entreprise et pédagogie appliquée (248 heures)

4 Description des modules : programme détaillé des objectifs d'apprentissage

Les modules proposés dans le cadre du Brevet de Maîtrise sont des unités d'enseignement et d'apprentissage complètes, coordonnées dans le temps et d'un point de vue thématique, qui permettent d'atteindre des objectifs d'apprentissage définis en termes de contenu et de transmettre des compétences déterminées. À cet égard, les modules peuvent se composer de plusieurs matières afin de permettre l'acquisition de compétences exhaustives. Le cas échéant, le module est décrit uniquement de manière générale et les informations concrètes correspondantes sont alors détaillées dans les matières respectives.

Les modules peuvent être dispensés sous diverses formes didactiques et pédagogiques, telles que des séminaires, un apprentissage en ligne (e-learning), des exercices, etc., et ils sont en règle générale sanctionnés par un examen. Les examens se réfèrent aux contenus et objectifs d'apprentissage des cours qui composent le module correspondant et qui sont définis dans les descriptions de modules. Vous trouverez ci-après des informations détaillées concernant les offres de formation et les acquis nécessaires.

Aperçu général :

- Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
 - o Matière : F1 : Sécurité alimentaire
 - o Matière : F2 : Principes d'une alimentation saine et équilibrée
- Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
- Module H : Techniques de production
- Module M : Connaissances techniques et conception de mets
 - o Matière M1 : Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
 - o Matière M2 : Connaissances techniques et conception de mets « boucher-charcutier »
 - o Matière M3 : connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
- Module J : Pratique professionnelle (1-3)
 - o Module I (1) : Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier » ou
 - o Module I (2) : Pratique professionnelle « boucher-charcutier » ou
 - o Module I (3) : Pratique professionnelle « traiteur »

4.1 Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée

Titre du module	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
Codification du module	F
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matières du module	Sécurité alimentaire (F1)
	Principes d'une alimentation saine et équilibrée (F2)
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 80 heures sur une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	1ère année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Conditions de participation	Connaissances de base et sécurité alimentaire et en principes d'une alimentation saine et équilibrée
Contenus du module	<div> Le module comprend les priorités thématiques suivantes : </div> <div> <div> Sécurité alimentaire <ol style="list-style-type: none"> Hygiène (législation, microbiologie, concept HACCP, Guide de bonnes pratiques d'hygiène) Traçabilité (législation, mise en place dans l'entreprise) Allergènes/intolérances et étiquetage alimentaire Additifs Définition de la date limite de consommation Management du risque </div> <div> Principes d'une alimentation saine et équilibrée <ol style="list-style-type: none"> Calcul des valeurs nutritionnelles Régimes/menus spécifiques Productions respectueuses des qualités nutritionnelles </div> </div>
Acquis de formation/compétences	Le maître artisan possède les compétences décrites dans les diverses matières du module.
Méthodes d'enseignement des matières du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<input checked="" type="checkbox"/> Examen écrit
	<input checked="" type="checkbox"/> Examen oral
	<input checked="" type="checkbox"/> Exposé, présentation orale
	<input checked="" type="checkbox"/> Présentation sous forme d'affiche
	<input checked="" type="checkbox"/> Activités pratiques
	<input checked="" type="checkbox"/> Journal d'apprentissage
Volume de travail (en heures) consacré au module	<input checked="" type="checkbox"/> Production écrite
	Max. 80 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.

Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).
------------------------------------	--

4.1.1 Description de la matière Sécurité alimentaire (F1)

Désignation de la matière	Sécurité alimentaire (F1)
Module rattaché	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée (Module F)
Contenus de la matière	Sécurité alimentaire <ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiène <ol style="list-style-type: none"> a. Exigences législatives b. Connaissances de base en microbiologie c. Concept HACCP + Guide de bonnes pratiques d'hygiène 2. Traçabilité <ol style="list-style-type: none"> a. Exigences législatives b. Mise en place dans l'entreprise 3. Allergènes/intolérances et étiquetage alimentaire 4. Additifs 5. Définition de la date limite de consommation 6. Management du risque
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - convaincu par les exigences des législations applicables dans le cadre de la sécurité alimentaire, et il y satisfait. Il est capable d'évaluer le respect des exigences légales dans sa pratique et, si nécessaire, de planifier et de mettre en œuvre dans son entreprise les modifications ou adaptations requises (notamment au regard des règlements suivants : 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011). - en mesure de décrire les fondements de la microbiologie concernant la sécurité alimentaire et d'expliquer les facteurs de croissance ainsi que la maîtrise des microorganismes. - en mesure, sur la base des enseignements de la microbiologie, de mettre en relation les conséquences professionnelles pour ses produits, telles que les pathologies alimentaires ou les risques d'intoxication, et d'agir de manière proactive. - en mesure d'interpréter les résultats d'une analyse microbiologique réalisée par des laboratoires accrédités. - en mesure de décrire toutes les étapes d'un concept HACCP et de les mettre en place pour ses différents produits. - en mesure d'expliquer la mise en œuvre du concept HACCP et d'appliquer les directives de la bonne pratique en matière d'hygiène. - en mesure de juger les résultats d'une procédure d'audit (visant à la vérification de la mise en œuvre de systèmes HACCP). Il doit tirer des conclusions sur la base de ces résultats en vue d'améliorer les systèmes et mettre ces améliorations en œuvre à travers des actions précises. - convaincu par les exigences de la législation applicable dans le cadre de la sécurité alimentaire, et il y satisfait. Il est capable de vérifier comment la traçabilité doit être mise en œuvre dans sa propre entreprise. - en mesure d'organiser et d'évaluer la traçabilité pour ses produits dans l'entreprise. - en mesure d'énumérer les logiciels actuels de gestion administrative et procédurale et de sélectionner une solution après analyse des avantages et des inconvénients. - convaincu par les exigences de la législation applicable dans le cadre de l'étiquetage alimentaire, et il y satisfait. Il est capable de rédiger et de contrôler des étiquettes pour ses produits. 	

<ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'informer ses clients sur les allergènes contenus dans ses produits ou les intolérances qu'ils peuvent provoquer, en tenant compte de simples tableaux et supports d'information adaptés aux PME alimentaires. - en mesure de nommer les principaux allergènes et intolérances, ainsi que d'établir des étiquettes et d'en vérifier l'exactitude sur cette base. De plus, le maître artisan est à même de citer les risques et les effets d'allergies et intolérances alimentaires. - en mesure de nommer les additifs dans le secteur alimentaire ainsi que les législations qui s'y appliquent. Concernant sa production, il sait par ailleurs où consulter les exigences légales respectives et comment s'y confirmer concrètement. - en mesure de définir les dates limites de consommation spécifiques à un produit et à une production. - en mesure, dans des situations critiques, par exemple en cas de maladie provoquée suite à la consommation de ses produits alimentaires, d'analyser objectivement le déroulement et de communiquer à ce propos, et il est capable de définir toutes les mesures permettant d'identifier, d'analyser, d'évaluer, de surveiller et de contrôler les risques. 	
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 50 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Formes d'évaluation des performances/d'épreuves possibles	[x] Examen écrit
	[x] Examen oral
	[x] Exposé, présentation orale
	[x] Présentation sous forme d'affiche
	[x] Activités pratiques
	[x] Journal d'apprentissage
Évaluation des performances	[x] Production écrite
	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.1.2 Description de la matière Principes d'une alimentation saine et équilibrée (F2)

Désignation de la matière	Principes d'une alimentation saine et équilibrée (F2)
Module rattaché	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée (Module F)
Contenus de la matière	Principes d'une alimentation saine et équilibrée <ol style="list-style-type: none"> 1. Calcul des valeurs nutritionnelles 2. Régimes/menus spécifiques 3. Productions respectueuses des qualités nutritionnelles
Acquis de formation/compétences	
Le maître artisan est...	

	<ul style="list-style-type: none"> - en mesure de transposer les méthodes théoriques de calcul à ses produits conformément aux fiches de données techniques et de les exécuter dans Microsoft Excel ou d'autres tableurs numériques. - en mesure de décrire des régimes et menus spécifiques et de sélectionner les produits correspondants en fonction de la demande des clients ou des tendances du marché. - en mesure de décrire, d'appliquer et d'évaluer les principes de préservation des nutriments (méthodes de cuisson, conservation, refroidissement rapide, maturation) dans la production – en tenant compte de la sécurité alimentaire.
Méthodes d'enseignement possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Volume de travail (en heures) consacré à l'unité d'apprentissage	Max. 30 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Formes d'évaluation des performances/d'épreuves possibles	[x] Examen écrit
	[x] Examen oral
	[x] Exposé, présentation orale
	[x] Présentation sous forme d'affiche
	[x] Activités pratiques
	[x] Journal d'apprentissage
	[x] Production écrite
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.2 Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation

Titre du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Codification du module	Module G
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	1ère année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la

	transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Conditions de participation	Connaissances de base d'un logiciel de calcul tel que Microsoft Excel
Contenus du module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sécurité et santé au travail 2. Calcul professionnel, calcul du prix et calcul du prix de revient définitif 3. Commercialisation de produits et services 4. Négociations professionnelles 5. Introduction aux opportunités de l'e-business 6. Gestion événementielle 7. Communication du risque 8. Éthique et responsabilité sociale des entreprises 9. Mesures de certification 10. Droit de la propriété intellectuelle 11. Affichage du prix
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure de répondre aux exigences légales en matière de sécurité et de santé au travail dans une entreprise alimentaire, ce de manière autonome et exhaustive. Il est à même d'appliquer les aspects des procédures d'analyse, d'évaluation du risque, d'équipement de travail et de communication qui y sont liés et de mettre en œuvre des mesures (de protection) visant la prévention de risques professionnels dans l'entreprise. - convaincu par un manuel de « Sécurité et santé au travail » et il est à même de structurer et d'élaborer de façon autonome un tel manuel spécifique à son métier. Il est en mesure d'identifier des lacunes en matière de sécurité et de santé au travail, ainsi que de mettre en œuvre des améliorations et d'évaluer l'application du manuel dans la pratique. - en mesure d'élaborer et d'évaluer un calcul du prix différencié. Il est capable de déterminer le calcul professionnel pour le domaine de l'artisanat alimentaire, d'établir des calculs de prix spécifiques aux produits et de les évaluer. En outre, le maître artisan est à même d'appliquer les principes du calcul du prix de revient définitif et le contrôle des performances et de mettre des améliorations en place. - en mesure d'appliquer les fondements du marketing à son entreprise, ce en tenant compte de l'offre de prestations axée sur le client et le produit. Dans ce contexte, il est capable de planifier et d'exécuter des actions promotionnelles. En outre, le maître artisan est en mesure de mener des entretiens de vente et de conseil. - en mesure de commander des études de marché et de tendances et d'en interpréter les résultats afin de planifier et de mettre en œuvre des actions promotionnelles. - en mesure d'évaluer les évolutions actuelles et les nouveaux produits et services, d'effectuer des recherches à ce propos et d'utiliser des sources représentatives. - en mesure d'appliquer les fondements de négociations professionnelles et d'identifier ses propres forces et ses propres faiblesses lors de négociations afin de renforcer sa propre position de négociation et de gérer des situations de négociation complexes. - en mesure de comprendre les possibilités offertes par le commerce en ligne et de les appliquer à ses processus opérationnels. Le maître artisan est convaincu par les atouts de la numérisation et il est capable de les utiliser pour optimiser sa gestion de l'entreprise ainsi que les processus de production et de travail. À cet égard, le maître artisan est à même de d'évaluer les avantages et les inconvénients et de recourir de façon ciblée au support numérique. - en mesure d'établir sa planification, son organisation et sa logistique en fonction du déroulement d'événements et réceptions externes. 	

<ul style="list-style-type: none"> - en mesure, sur la base des conclusions d'une gestion du risque, de planifier une communication élémentaire du risque. - convaincu par des principes tels que le développement durable ou la responsabilité sociale au service de la coordination d'une gestion d'entreprise fondée sur des valeurs, et il est à même de contrôler et mettre en œuvre des décisions stratégiques en découlant pour son entreprise. - en mesure de faire la distinction entre les principales certifications dans le secteur alimentaire (p. ex. :BRC, ISO 22000, IFS, certifications bio, label SDK). Il est capable de s'y adapter au regard des exigences spécifiques aux clients et aux marchés et de les mettre en œuvre. - en mesure d'appliquer à son entreprise les exigences législatives en matière de droit de la propriété intellectuelle. - en mesure d'appliquer à ses produits les exigences législatives en matière d'affichage du prix. 	
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Journal d'apprentissage [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.3 Module H : Techniques de production

Titre du module	Techniques de production
Codification du module	Module H
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de production
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème année de formation

Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Conditions de participation	Participation réussie et compétences acquises au cours des modules F et G
Contenus du module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Étapes de transformation/processus de production 2. Optimisation des processus 3. Logistique et stockage 4. Planification d'infrastructures 5. Appareils/machines
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'appliquer les étapes de production (étapes/processus de transformation) à son domaine d'activité spécifique et de les analyser. Il est capable de les évaluer à l'aube des critères de rentabilité, ainsi que de qualité et de sécurité des aliments. - en mesure d'évaluer à l'achat la qualité de toutes les matières premières utilisées dans la production du domaine d'activité spécifique concerné. En outre, il est à même de sélectionner les matières premières au regard de leurs propriétés, adaptées à la production et aux produits finaux. - en mesure de définir la consommation de matières premières tout au long du processus de production sur la base d'une planification prévisionnelle de la production et des ventes, de même qu'il est capable de déterminer une valeur minimale de l'approvisionnement des stocks. Sur cette base, il peut justifier dans le temps les commandes de matières premières et les calculer à l'aide de formules mathématiques dans Microsoft Excel ou d'autres programmes de calcul numériques. - en mesure de décrire les processus de technologie alimentaire applicables à ses produits. Il peut justifier la mise en œuvre des processus de transformation au regard de la rentabilité, de la qualité et la sécurité des aliments, ainsi que de la conservation. - en mesure de sélectionner les diverses techniques (pasteurisation, stérilisation, gaz de protection, sous-vide, conserves en verre, hygrométrie, Cook and Chill, régulation de température, refroidissement rapide) du processus de conservation en fonction des propriétés du produit concerné. - en mesure de planifier et d'organiser la vente de ses produits conformément aux prescriptions légales, ainsi que de l'adapter aux circonstances externes spécifiques, concernant la rentabilité, à la situation du marché et aux exigences du client. - en mesure d'améliorer en continu l'efficacité et la performance des processus de production existants ainsi que l'utilisation des ressources requises à cet égard (notamment à l'aide d'outils informatiques). - en mesure d'analyser et de modéliser des processus globaux et phases de processus visualisés (visualisations de processus). - en mesure de réaliser l'étude systématique (analyse) de processus ainsi que leur décomposition en parties distinctes. - en mesure d'acquiescer une compréhension du processus et d'identifier les points faibles et les potentiels d'amélioration. - en mesure d'évaluer ces potentiels d'amélioration et de les intégrer dans les calculs de coûts correspondants spécifiques aux divers produits. - en mesure de structurer sa gamme de produits et de l'optimiser afin de réduire tout gaspillage alimentaire éventuel. 	

<ul style="list-style-type: none"> - en mesure de décrire les fonctions et missions du stockage, d'en défendre les règles fondamentales, ainsi que de planifier et, le cas échéant, de simplifier la logistique et le stockage pour la rendre plus efficace. - en mesure de mettre en œuvre et d'évaluer de façon systématique la conception et la planification d'infrastructures opérationnelles, en tenant compte des aspects ergonomiques, des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que des processus et types de production. - en mesure d'optimiser la performance et la rentabilité des machines présentes dans l'entreprise et de procéder à leur maintenance. De plus, il est capable de sélectionner des machines et outils modernes, adaptés à l'activité de l'entreprise et répondant aux normes minimales en termes de sécurité et d'hygiène. - en mesure d'évaluer les processus de production de conserves et semi-conserves. - en mesure d'énoncer la définition et les principes fondamentaux des processus de production et des processus issus de la gastronomie systémique. 	
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Journal d'apprentissage [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.4 Module M : Connaissances techniques et conception de mets

Titre du module	Connaissances techniques et conception de mets
Codification du module	m
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matières du module	Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
	Connaissances techniques et conception de mets « boucher-charcutier »
	Connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 180 heures sur une année de formation
Module obligatoire	Oui

Année de formation recommandée	2ème/3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Conditions de participation	Participation réussie/compétences acquises au cours des modules F et G
Contenus du module	Le module comprend les priorités thématiques suivantes : <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes
Acquis de formation/compétences	Le maître artisan possède les compétences décrites dans les diverses matières du module.
Méthodes d'enseignement des matières du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<input checked="" type="checkbox"/> Examen écrit
	<input checked="" type="checkbox"/> Examen oral
	<input checked="" type="checkbox"/> Exposé, présentation orale
	<input checked="" type="checkbox"/> Présentation sous forme d'affiche
	<input checked="" type="checkbox"/> Activités pratiques
	<input checked="" type="checkbox"/> Journal d'apprentissage
	<input checked="" type="checkbox"/> Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 180 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.4.1 Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boulanger-pâtissier » (M1)

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières (boulanger-pâtissier) <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes (boulanger-pâtissier)
Acquis de formation/compétences	
Le maître artisan est...	

<ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et additifs spécifiques au métier (dont les farines complètes), et il est à même de les classer en fonction de leur usage et d'effectuer ainsi les achats au meilleur prix possible. - en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène. - en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. - en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments). - en mesure de déterminer les procédés de fermentation et de cuisson. - en mesure de distinguer les moules permettant de donner aux pâtisseries fines, chocolats et confiseries la forme appropriée dans les bonnes proportions, de même qu'il est capable d'exposer et de justifier le choix de coloris de gâteaux et pièces à exposer. - en mesure d'esquisser des motifs décoratifs en tenant compte des propriétés des matières premières, de concevoir des ornements et de réaliser une ébauche des gâteaux et pâtisseries avec divers motifs de décoration. - en mesure de faire la distinction entre différentes écritures décoratives et de les associer aux usages adéquats, ainsi que de réaliser une ébauche des pièces à exposer. De plus, il maîtrise pour ce faire les techniques numériques de base telles que l'édition de photos numériques, l'impression de modèles, etc. - en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que des recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. - en mesure d'élaborer, de documenter et d'exécuter des recettes de produits de pâtisserie et de confiserie, notamment en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique (p. ex. régime végétalien). - en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. - en mesure d'énoncer les recettes de tous types de crèmes glacées. 	
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant la matière	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 80 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes.

	Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.4.2 Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boucher-charcutier » (M2)

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « boucher-charcutier »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières (boucher-charcutier) <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes (boucher-charcutier)
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et adjuvants spécifiques au métier, et il est à même de les classer en fonction de leur usage et ainsi d'effectuer les achats au meilleur prix possible. - en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène, p.ex. pour ce qui est des nitrates et des exhausteurs de goût. - en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. - en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments), p. ex. viandes DFD et PSE. - en mesure de présenter les procédures de contrôle permettant de constater la qualité de la viande de boucherie, d'expliquer les possibilités de contrôle et d'évaluer les animaux de boucherie en fonction des catégories commerciales. - en mesure d'évaluer la qualité, les propriétés, la maturation de la viande et les possibilités de vente et de transformation des carcasses, moitiés et quartiers de carcasses ainsi que de classer les pièces de viande et les découpes. - en mesure de distinguer et d'évaluer les différents types et propriétés des épices, ingrédients et additifs devant être travaillés, de même qu'il est capable de justifier leur utilisation dans la fabrication de produits à base de viande. - en mesure d'évaluer des boyaux naturels et artificiels en fonction de leurs propriétés et de leur calibre, ainsi que d'en définir et d'en établir les usages. - en mesure de dire quelles exigences légales s'appliquent au gibier, à la viande de cheval et à la volaille, de même qu'il est capable d'évaluer la qualité de ces viandes. - en mesure d'énoncer les méthodes de production et les caractéristiques de la viande halal. - en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que des recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. - en mesure d'exposer et de modifier des recettes de plats et produits à base de viande en tenant compte des fondements de la physiologie nutritionnelle. - en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. - en mesure d'élaborer, de documenter et d'exécuter des recettes de terrines ainsi que de produits exempts de viande de porc, notamment en tenant compte des 	

fondements de la nutrition et de la diététique, p. ex. charcuteries et saucisses sans viande de porc (épicerie fine/charcuterie), utilisation d'inuline (agents de charge).	
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant la matière	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [X] Examen écrit [X] Examen oral [X] Exposé, présentation orale [X] Présentation sous forme d'affiche [X] Activités pratiques [X] Portfolio [X] Procès-verbal [X] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.4.3 Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - traiteur » (M3)

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières (traiteur) <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes (traiteur)
Acquis de formation/compétences	
Le maître artisan est... <ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et adjuvants spécifiques au métier, et il est à même de les classer en fonction de leur usage et ainsi d'effectuer les achats au meilleur prix possible. - en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène. - en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. 	

<ul style="list-style-type: none"> - en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments). - en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que les recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. - en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. - en mesure de définir les principes fondamentaux de la combinaison entre vins et mets. - en mesure d'expliquer les concepts gastronomiques de la gastronomie événementielle. - en mesure d'identifier les plats relevant des cuisines nationale et internationale, ainsi que les tendances actuelles ; il est à même d'adapter ses suggestions de menu en conséquence, de façon cohérente. - en mesure d'adapter ses recettes aux besoins et au goût de personnes âgées. - en mesure de composer des menus à thème cohérents (fusion/ethno/Lëtzebuerg/terre & mer/asiatique, etc.). 	
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant la matière	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des performances	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les compétences techniques, ainsi que la motivation/les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.5 Module I (1) : Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »

Titre du module	Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »
Codification du module	Module I (1)
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 80 heures au cours d'une année de formation

Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème/3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Conditions de participation	<ul style="list-style-type: none"> Participation réussie et compétences acquises au cours pratiques des modules F, G, H et M Preuve, certificat à l'appui, d'au moins une année d'expérience professionnelle dans un domaine d'activité de l'alimentation
Contenus du module	Combinaison, approfondissement et développement des compétences acquises au préalable moyennant des travaux pratiques ainsi que la réalisation/création de produits et services faisant partie de l'alimentation
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure de fabriquer du pain, du pain bis, des petits pains, des pâtisseries fines (pain d'épices ou spéculoos), du levain, des pièces à exposer, des pâtisseries à base de pâte à levure, en particulier de pâtes feuilletées à la levure, de même que de pâtisseries à base de pâte feuilletée, des produits de biscuiterie pour des festivités, des assortiments de petits fours ou de petits gâteaux au fromage, des gâteaux tressés et des pâtisseries à base de pâte à pâté, des gâteaux à base de masses. - en mesure de fabriquer tous types de crèmes glacées. - en mesure de fabriquer des produits de boulangerie et pâtisserie à base de chocolat, de sucre, de masse de fruits, de massepain et d'ingrédients similaires. - en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. - en mesure de préparer des garnitures, ainsi que de permettre la conservation des fruits et de les transformer, notamment sous forme de gelées, de confitures et de marmelades. - en mesure de concevoir, réaliser et décorer des pralines avec diverses garnitures. - en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des produits en nougatine, ainsi qu'en sucre coulé, soufflé et tiré. - en mesure de concevoir, réaliser et farcir des produits de pâtisserie épicés, notamment des petits fours et des vol-au-vent ou encore des pâtés en croûte. - en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des buffets composés de produits de pâtisserie et de confiserie selon les souhaits du client et en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux. - en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des snacks (sandwichs garnis, salades, wraps, pizzas, etc.) selon les souhaits du client et en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux. 	
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Travail écrit [x] Pièce de maîtrise [x] Dossier de maîtrise [x] Épreuves pratiques

	[x] Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 80 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.6 Module I (2) : Pratique professionnelle « boucher-charcutier »

Titre du module	Pratique professionnelle « boucher-charcutier »
Codification du module	Module I (2)
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « boucher-charcutier »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème/3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Conditions de participation	<ul style="list-style-type: none"> • Participation réussie et compétences acquises au cours des modules F, G, H et M • Preuve, certificat à l'appui, d'au moins une année d'expérience professionnelle dans un domaine d'activité de l'artisan en alimentation
Contenus du module	Combinaison, approfondissement et développement des compétences acquises au préalable moyennant des travaux pratiques ainsi que la réalisation/création de produits et services faisant partie de l'alimentation
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. - en mesure d'évaluer et de sélectionner les animaux de boucherie selon leur état nutritionnel et de santé. - en mesure de traiter la carcasse en vue de l'utiliser ultérieurement ou de la destiner aux commerces de détail et de gros. - en mesure de fabriquer, de transformer et de vendre de la viande, des produits à base de viande, des saucisses et de la charcuterie, ainsi que des produits pasteurisés à base de viande. - en mesure de concevoir, réaliser, ainsi que de livrer à des particuliers ou des revendeurs des buffets chauds et froids composés de viande et de produits et salades à base de viande, conformément aux souhaits du client. - en mesure d'évaluer les carcasses, moitiés et quartiers de carcasses ainsi que découpes en fonction des classes commerciales, de les découper et les dépecer en vue de leur transformation et de leur vente, ainsi que de préparer des pièces de viande et de trier des découpes. 	

Méthodes d'enseignement du module possibles	- Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	- 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	[x] Travail écrit [x] Pièce de maîtrise [x] Dossier de maîtrise [x] Épreuves pratiques [x] Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. (Programme de l'examen de pratique professionnelle)
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

4.7 Module I (3) : Pratique professionnelle « traiteur »

Titre du module	Pratique professionnelle « traiteur »
Codification du module	Module I (3)
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « traiteur »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème/3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Conditions de participation	<ul style="list-style-type: none"> Participation réussie et compétences acquises au cours des modules F, G, H et M Preuve, certificat à l'appui, d'au moins une année d'expérience professionnelle dans un domaine d'activité de l'artisanat alimentaire
Contenus du module	Combinaison, approfondissement et développement des compétences acquises au préalable moyennant des travaux pratiques ainsi que la réalisation/création de produits et services faisant partie de l'alimentation
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> - en mesure de préparer et présenter des plats frais, congelés et emballés sous vide, relevant de l'art culinaire, et de les distribuer en vente direct au client ou au revendeur spécialisé. - en mesure de produire, présenter, livrer et superviser des plats destinés à un catering (dîners, buffets froids et chauds, cocktails, banquets, réceptions, etc.), ainsi que de sélectionner les boissons en accompagnement, les offrir et les servir. - en mesure de préparer des potages, des petites entrées, des mets à base d'œufs, des plats à base de viande rouge, de viande blanche, de gibier, de poisson, de mollusques, de coquillages et de crustacés, ainsi que des garnitures de légumes, des pâtes alimentaires et des desserts. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. - en mesure de coordonner le déroulement d'un service traditionnel.
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires - Blended Learning, sessions en ligne
Conditions de participation à l'examen sanctionnant le module	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % de participation aux cours en présentiel - Contenus en ligne traités avec succès - Paiement des droits d'inscription dans les délais prescrits
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Travail écrit [x] Pièce de maîtrise [x] Dossier de maîtrise [x] Épreuves pratiques [x] Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. (Programme de l'examen de pratique professionnelle)
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.cdm.lu).

5 Organisation et programme détaillé de l'examen de maîtrise

5.1 Programme de l'examen de théorie professionnelle

- (1) Selon le programme de formation, une preuve des connaissances est requise pour les quatre modules d'examen F, G, H et M.
- (2) Il convient de réaliser les examens de théorie professionnelle sur la base des descriptions des modules.
- (3) L'examen de théorie professionnelle ne doit ni dépasser les trois jours au total par module, ni les huit heures par jour.
- (4) Pour réussir l'examen de théorie professionnelle, il est requis, au minimum, de démontrer des compétences suffisantes dans tous les modules sanctionnés par un examen.

5.2 Programme de l'examen de pratique professionnelle

- (1) Le président de la commission ensemble avec le commissaire et les responsables des la Chambre des Métiers fixe les dates et le lieu de tenue de l'examen.
- (2) L'examen de pratique professionnelle consiste en une commande de client dont la nature dépend du domaine de spécialité et se compose d'une pièce de maîtrise, d'un dossier de maîtrise et des épreuves pratiques. Il constitue en même temps l'examen final du module I (1-3).
 - a. Il revient à la commission d'examens de maîtrise, ensemble avec le commissaire, de déterminer les critères d'évaluation et les tâches concrètes du dossier, de la pièce de maîtrise et de l'épreuve pratique.

- (3) Épreuve pratique:
- a. Il convient de réaliser l'épreuve pratique sous le contrôle d'un ou de plusieurs examinateurs.
 - b. Les épreuves pratiques ne doivent pas durer plus de cinq journées de travail (40 h.).
 - c. Les épreuves pratiques de l'examen de pratique professionnelle peuvent prendre la forme de tâches définies en fonction des descriptions des acquis et compétences des divers modules.
- (4) Pour réussir, il est requis, au minimum, de démontrer des compétences suffisantes dans l'examen de pratique professionnelle.
- (5) Le candidat reçoit les informations nécessaires concernant les appareils et autre matériel qu'il doit apporter.
- (6) Selon le domaine d'activité, le candidat est tenu de présenter les outils et matières premières/aliments requis dans un état convenable et réglementaire ; il incombe au candidat de préparer lui-même les pâtes-mères, mélanges, etc. à utiliser ; il est tenu de présenter les recettes et calculs de coûts et de prix liés aux tâches, les indications relatives aux proportions des épices et additifs utilisés, ainsi que les étiquetages relevant de la législation alimentaire, tous ces éléments devant être pris en compte au moment de l'évaluation.
- (7) Il convient de respecter les consignes d'hygiène et de prévention des accidents. Il y a lieu d'observer les normes et réglementations en vigueur au moment donné. En cas de non-respect des consignes de sécurité, le candidat peut être exclu de l'examen en cours par la commission d'examen.
- (8) Un entretien professionnel peut être mené sur la base des performances accomplies lors des épreuves pratiques. À cette occasion, le candidat doit démontrer qu'il est capable de mettre en avant les tenants et les aboutissants sur le plan professionnel, sur lesquels se fondent les épreuves pratiques et qu'il est à même d'exposer les problèmes professionnels liés aux épreuves pratiques ainsi que leur solution, tout en tenant compte de nouvelles évolutions.

5.2.1 Modalités de contrôle et d'évaluation

Au-delà des descriptions de compétences détaillées dans les modules, la correction et l'évaluation s'effectuent à l'aube des critères suivants, en tenant compte du domaine d'activité respectif du candidat :

- Planification, structure, logique, rentabilité ;
- Aspect et goût ;
- Poids et régularité ;
- Vêtements, hygiène, propreté, ordre et précision ;
- Répartition des tâches, séquence de travail et gestion du temps ;
- Méthode de travail, activités de préparation, mise en place ;
- Adresse et autocontrôle ;
- Présentation, description, conception en termes de forme et de couleurs ;
- Recettes, description du processus et liste de matériel.

6 Lieux des cours et prérequis de matériel

Les cours en présentiel des modules du Brevet de Maîtrise se déroulent au Centre de formation de la Chambre des Métiers, dans les lycées ou dans les centres de formation professionnelle continue (CNFPC) avec la possibilité d'intégrer des visites d'entreprise.

Les contenus en ligne et offres de formation électroniques sont mis à disposition sur une plateforme d'apprentissage numérique sur internet. Une connexion internet ainsi qu'un ordinateur, portable ou non, sont requis pour accéder à cette plateforme et doivent être organisés par les candidats. Les données d'accès individuelles nécessaires à son utilisation sont préalablement mises à disposition de chaque candidat/e inscrit/e au Brevet de Maîtrise. Pour utiliser la plateforme, chaque candidat/e est tenu/e d'approuver les directives requises en matière de sécurité et de protection des données.

7 Bases légales en relation avec le Brevet de Maîtrise

Le Brevet de Maîtrise est une formation qui repose sur la Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du Brevet de Maîtrise.

- Loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat.

Art. 1.

(..)

Les détails des programmes, la fréquence des cours, leur durée, ainsi que les lieux des cours sont fixés par règlement ministériel.

(..)

Art. 6.

(..)

Le programme détaillé de l'examen de maîtrise pour les différents métiers et le plan d'organisation générale, qui inclut les modalités de procédure à observer lors du contrôle et du pointage, sont fixés par règlement ministériel.

(..)

- Règlement grand-ducal du 13 juillet 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat
- Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Texte coordonné de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal du 24 avril 2017 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat

fichiers PDF sur <http://www.cdm.lu/mon-brevet-de-maitrise/fr/organisation-du-brevet/lois-et-reglements>)

Lehrplan zum Meisterbrief

Lebensmittelhandwerk

1. Allgemeines Qualifikationsprofil	2
2. Zusammenfassung Berufsprofil (Profil des compétences professionnelles)	4
3. Übersicht und empfohlener Ausbildungsverlauf	5
4. Modulbeschreibung: Detailliertes Programm der Lernziele	6
4.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre	8
4.1.1. Beschreibung des Faches Lebensmittelsicherheit (F1)	9
4.1.2. Beschreibung des Faches Ernährungslehre (F2)	10
4.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe	11
4.3. Modul H: Produktionstechnologien	13
4.4. Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption	15
4.4.1. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Bäcker-Konditor“ (M1)	16
4.4.2. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption . Metzger“ (M2)	17
4.4.3. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Feinkoch“ (M3)	18
4.5. Modul I (1): Fachpraxis „Bäcker-Konditor“	19
4.6. Modul I (2): Fachpraxis „Metzger“	20
4.7. Modul I (3): Fachpraxis „Feinkoch“	21
5. Organisation der Examen der Meisterprüfung	22
5.1. Programm der fachtheoretischen Examen	22
5.2. Programm der fachpraktischen Examen	23
5.2.1. Verbesserungsrichtlinien und Punktbewertungssystem	24
6. Digitale Lernorte und Veranstaltungsort der Kurse	24
7. Gesetzliche Grundlagen die mit dem Meisterbrief im Bereich des Handwerks verbunden sind	24

1. Allgemeines Qualifikationsprofil

Die Ausbildung zum Meisterbrief „Lebensmittelhandwerk“ qualifiziert für eine professionelle handwerkliche und vor allem leitende Tätigkeit in allen Bereichen des Lebensmittelhandwerks und ermöglicht einen Einstieg in die betriebliche Wirtschaftslehre sowie das handwerkliche Management.

Der Meisterbrief „Lebensmittelhandwerk“ beinhaltet für alle Fachrichtungen gemeinsame fachtheoretische und fachpraktische Kurse, die in einzelnen Modulen zusammengefasst sind. Neben den i.d.R. abschließenden Prüfungsleistungen in diesen theoretischen Modulen, sind zusätzlich praktische Examen zu absolvieren.

Die Meisterbriefkandidaten können bei diesen praktischen Examen eine individuelle Wahl hinsichtlich der handwerklichen Fachrichtung treffen. Mindestens eine Fachrichtung muss belegt werden – folgende praktische Examen sind möglich:

- Bäcker-Konditor und/oder
- Metzger und/oder
- Feinkoch.

Dementsprechend wird die Spezialisierung auf das Diplom respektive dem Meisterbrief „Lebensmittelhandwerk“ eingetragen.

Kompetenzprofil

Die Meister des Lebensmittelhandwerks verstehen den Kontext ihres Lern- oder Arbeitsbereichs. Sie zeigen ihre Kenntnisse in Form von Wissen, welches sich auf Fakten bezieht und sprachlich beschrieben werden kann (deklaratives Wissen – Beschreibung von Fakten und Ergebnissen). Zudem in Form von Wissen, das sich auf Handlungsabläufe und Prozesse bezieht (prozedurales Wissen – wie wird etwas umgesetzt). Ergänzend hierzu sind die Meister in der Lage, sich Fähigkeit, Fertigkeiten und Fachwissen zu beschaffen sowie zu verwerten und können allgemein mit Problemen in ihrem Arbeitsgebiet zielgerichtet umgehen (methodologische Kenntnisse).

Die ausgebildeten Meister verfügen über ein vertieftes Verständnis von Theorien, Praxisanwendungen und berufsspezifischen Methoden des Lebensmittelhandwerks (Speisenkonzeption, spezifische Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre sowie Produktionstechnologien) und über spezifisches Managementwissen für Lebensmittelbetriebe. Darüber hinaus beschreiben – im Hinblick auf den Luxemburgischen Qualifikationsrahmen (LQR) – folgende Merkmale das Qualifikationsprofil des Meisterbriefs Lebensmittelhandwerk¹:

¹ Siehe hierzu den „Zuordnungsbericht des luxemburgischen Qualifikationsrahmens zum Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen und zum Qualifikationsrahmen im Europäischen Hochschulraum“; URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-ecq/files/Zuordnungsbericht.pdf> bzw. <http://www.men.public.lu/fr/actualites/grands-dossiers/formation-adultes/clq/index.html>

Kenntnisse:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks besitzen fortgeschrittene prozedurale, deklarative und methodologische Kenntnisse in ihrem Arbeitsbereich. Sie können diese Kenntnisse kritisch analysieren, auslegen und bewerten sowie den Kontext des Arbeitsbereichs verstehen.

Fertigkeiten:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks besitzen ein fortgeschrittenes Anwendungswissen und erkennen dabei Innovationsfähigkeit, um komplexe und nicht vorhersehbare Probleme in dem spezialisierten und spezifischen Arbeitsbereich Lebensmittelhandwerk zu lösen.

Die Meister des Lebensmittelhandwerks kommen mit komplexen Arbeitsprojekten zurecht und können Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen aus ihrem Arbeitsbereich unter Berücksichtigung der Zielgruppe kommunizieren.

Einstellungen:

Die Meister des Lebensmittelhandwerks sind in der Lage Urteile zu bilden und können dabei stichhaltige Daten sammeln und auslegen, um Stellungnahmen abzugeben, die eine Reflexion über gesellschaftliche, berufliche oder ethische Fragen beinhalten.

Sie können im Hinblick auf den Erwerb von Kompetenzen Lernstrategien entwickeln, die eine Beherrschung komplexer Prozesse und Situationen ermöglichen. Sie übernehmen zudem Verantwortung für die Entwicklung der Leistung der Mitarbeiter und des Teams und können Selbstständigkeit und ein allgemeines Urteilsvermögen an den Tag legen.

2. Zusammenfassung Berufsprofil (Profil des compétences professionnelles)

Die Vermittlung der Kenntnisse, Fertigkeiten und Einstellungen erfolgt in unterschiedlichen Modulen. Diese greifen die im Lebensmittelhandwerk enthaltenen Lern- und Arbeitsbereiche im Kontext des Meisterbriefes auf. Dabei wird zwischen fachtheoretischen, fachpraktischen und allgemeinen, betriebswirtschaftlichen sowie pädagogischen Modulen unterschieden. Das Qualifikationsprofil des Meisterbriefes Lebensmittelhandwerk setzt sich aus folgenden modularen Ausbildungsschwerpunkten zusammen:

Fachtheoretische Module	Allgemeine, betriebswirtschaftliche und pädagogische Module
<ul style="list-style-type: none"> MODUL F Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre → Hygiene, Rückverfolgbarkeit, Allergene/Intoleranzen, Kennzeichnung, Zusatzstoffe, Festlegung Haltbarkeitsdatum sowie Risikomanagement; Nährwertberechnung, Diäten/spezielle Kostformen sowie nährstoffschonende Zubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> MODUL A Rechts- und Sozialwesen → Arbeits- & Sozialrecht und Unternehmensrecht
<ul style="list-style-type: none"> MODUL G Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe → Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz, Fachrechnen/Kalkulation, Vermarktung und Verhandlungen, Einführung E-Business, Management von Catering Events, Risikokommunikation, soziale Verantwortung, Zertifizierung, Eigentumsrecht, Preisauszeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> MODUL B Rechnungswesen → Buchführungsmechanismen, Lohnabrechnung, Preisrechnung
<ul style="list-style-type: none"> MODUL H Produktionstechnologien → Verarbeitungsschritte/Prozesse, Prozessoptimierung, Lagerlogistik, Infrastrukturen, Geräte/Maschinen 	<ul style="list-style-type: none"> MODUL C Betriebswirtschaftslehre → Personalführung, Kommunikation und Betriebsorganisation
<ul style="list-style-type: none"> MODUL M Speisenkonzeption <ul style="list-style-type: none"> ○ Bäcker-Konditor ○ Metzger ○ Feinkoch → Waren- und Rohstoffkunde: Umgang, Eigenschaften und Frischheitskriterien; Rezeptgestaltung 	<ul style="list-style-type: none"> MODUL D Existenzgründung → Existenzgründung inkl. Selbstständigkeit, Gründungspersönlichkeit
	<ul style="list-style-type: none"> MODUL E Angewandte Pädagogik → Bildungssystem, Lehrlingsausbildung, Ausbildung am Arbeitsplatz
Fachpraktische Module	
<ul style="list-style-type: none"> MODUL I Fachpraxis (1-3) <ul style="list-style-type: none"> ○ (1) Bäcker-Konditor ○ (2) Metzger ○ (3) Feinkoch → Herstellung von bereichsspezifischen Waren, Produkten und Speisen/Büffets sowie die dazugehörige Beurteilung, Planung, Lieferung, Verarbeitung und der Verkauf 	


3. Übersicht und empfohlener Ausbildungsverlauf

Die Qualifikation zum Meisterbrief beinhaltet einerseits berufsspezifische Fachtheorie und -praxis [Module F, G, H, M und I (1-3)] andererseits fachübergreifende Module, die für alle Meisterbriefe verpflichtend sind [Module A, B, C, D, E]. Die berufsbegleitende Ausbildung erstreckt sich in der Regel über 3 Jahre und darf die gesetzliche Maximaldauer von 6 Jahren nicht überschreiten. Eine schnellere Absolvierung ist jedoch möglich.

Die folgende Tabelle veranschaulicht den idealen und empfohlenen Ausbildungsverlauf zum Meisterbrief Lebensmittelhandwerk. Die angegebenen Stunden zeigen den Umfang der jeweiligen Präsenzzeit der Module und geben die maximalen Modulstunden an. Darüber hinaus müssen weitere Zeiten für die Selbstlernphase und Prüfungsvorbereitung berücksichtigt werden. Diese Angaben finden sich in den jeweiligen Modulbeschreibungen im nachfolgenden Kapitel.

Es werden nicht alle Module in jedem Jahr und in jeder Sprache angeboten – diese spezifischen Informationen können auf der Website der Chambre des Métiers unter www.cdm.lu entnommen werden.

Die Teilnahme an den 3 fachtheoretischen Kursen der spezifischen Aktivitätsbereiche im Modul M ist für alle Kandidaten Pflicht. Für die Absolvierung des fachpraktischen Teils (Kurse und Examen des Moduls I) muss ein spezifischer Aktivitätsbereich (Bäcker/Konditor, Metzger oder Feinkoch) bei der Anmeldung im letzten Ausbildungsjahr gewählt werden. Auf dem Diplom befindet sich dann die ausgewählte Spezialisierung als zusätzliche Auszeichnung.

Meisterbrief Lebensmittelhandwerk			
 Ausbildungsverlauf	MODUL I (1-3) <i>Titel: Fachpraxis</i> (1) Bäcker-Konditor (80 Std.) (2) Metzger (60 Std.) (3) Feinkoch (60 Std.)		MODUL E (24 Std.) <i>Titel: Angewandte Pädagogik</i>
	MODUL H (60 Std.) <i>Titel: Produktionstechnologien</i>	MODUL M (180 Std.) <i>Titel: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption</i> - Bäcker-Konditor - Metzger - Feinkoch [Waren-/Rohstoffkunde sowie Rezeptgestaltung]	MODUL D (24 Std.) <i>Titel: Existenzgründung</i> MODUL A (40 Std.) <i>Titel: Rechts- und Sozialwesen</i> <i>Kurse:</i> - Arbeits-/Sozialrecht (20 Std.) - Unternehmensrecht (20 Std.)
	MODUL G (60 Std.) <i>Titel: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe</i>		MODUL C (80 Std.) <i>Titel: Betriebswirtschaftslehre</i> <i>Kurse:</i> - Kommunikation (40 Std.) - Personalführung (20 Std.) - Betriebsorganisation (20 Std.)
	MODUL F (80 Std.) <i>Titel: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre</i> <i>Kurse:</i> - Lebensmittelsicherheit - Ernährungslehre		MODUL B (80 Std.) <i>Titel: Rechnungswesen</i> <i>Kurse:</i> - Lohnabrechnung (20 Std.) - Buchführungsmechanismen (40 Std.) - Preisrechnung (20 Std.)
	Fachtheorie und Fachpraxis (440-560 Stunden)		Organisation und Betriebswirtschaft und Angewandte Pädagogik (248 Stunden)

4. Modulbeschreibung: Detailliertes Programm der Lernziele

Die Module im Rahmen des Meisterbriefes sind thematisch und zeitlich aufeinander abgestimmte, in sich abgeschlossene Lehr-Lerneinheiten, die zu festgelegten inhaltlichen Lernzielen bzw. zur Vermittlung bestimmter Kompetenzen führen. Dabei können Module aus mehreren Fächern bestehen, um eine umfassende Kompetenzerreichung zu erzielen. Ist dies der Fall, wird das Modul lediglich übergeordnet beschrieben und die jeweiligen konkreten Informationen sind dann in den jeweiligen Fächern beschrieben.

Module können sich aus verschiedenen Lehr- und Lernformen, wie z.B. Seminare, E-Learning, Übungen, usw., zusammensetzen, und schließen i. d. R. mit einer

Modulprüfung ab. Die Prüfungen beziehen sich auf die Inhalte respektive Lernziele, der dem jeweiligen Modul zugrunde liegenden Lehrveranstaltungen, welche in den Modulbeschreibungen definiert sind. Hier kann sich detailliert über die Angebote und die erforderliche Lernleistung informiert werden.

Übersicht:

- Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre
 - o Fach: F1: Lebensmittelsicherheit
 - o Fach: F2: Ernährungslehre
- Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
- Modul H: Produktionstechnologien
- Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption
 - o Fach M1: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Bäcker-Konditor
 - o Fach M2: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Metzger
 - o Fach M3: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption Feinkoch
- Modul I: Fachpraxis (1-3)
 - o Modul I (1): Fachpraxis Bäcker-Konditor oder
 - o Modul I (2): Fachpraxis Metzger oder
 - o Modul I (3): Fachpraxis Feinkoch

4.1. Modul F: Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre

Modultitel	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre															
Modulkodierung	F															
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk															
Modul-Fächer	Lebensmittelsicherheit (F1)															
	Ernährungslehre (F2)															
Niveaustufe LQR	Niveau 6															
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerk															
Dauer des Moduls	(max.) 80 Stunden in einem Ausbildungsjahr															
Pflichtmodul	Ja															
Empfohlenes Ausbildungsjahr	1. Ausbildungsjahr															
Modul-/Fachorganisation	Das Modul ist als Blended-Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.															
Teilnahme-Voraussetzungen	Basiskenntnisse in Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre															
Inhalte des Moduls	<div>Folgende inhaltliche Schwerpunkte beinhaltet das Modul:</div> <table><tr><th>Lebensmittelsicherheit</th><th>Ernährungslehre</th></tr><tr><td>1. Hygiene (Gesetzgebung, Mikrobiologie, HACCP Konzept, Leitlinien zur guten Hygienepaxis)</td><td>1. Nährwertberechnung</td></tr><tr><td>2. Rückverfolgbarkeit (Gesetzgebung, Umsetzung im Betrieb)</td><td>2. Diäten/ spezielle Kostformen</td></tr><tr><td>3. Allergene/Intoleranzen und LM-Kennzeichnung</td><td>3. Nährstoff-schonende Zubereitung</td></tr><tr><td>4. Zusatzstoffe</td><td></td></tr><tr><td>5. Festlegung Haltbarkeitsdatum</td><td></td></tr><tr><td>6. Risikomanagement</td><td></td></tr></table>		Lebensmittelsicherheit	Ernährungslehre	1. Hygiene (Gesetzgebung, Mikrobiologie, HACCP Konzept, Leitlinien zur guten Hygienepaxis)	1. Nährwertberechnung	2. Rückverfolgbarkeit (Gesetzgebung, Umsetzung im Betrieb)	2. Diäten/ spezielle Kostformen	3. Allergene/Intoleranzen und LM-Kennzeichnung	3. Nährstoff-schonende Zubereitung	4. Zusatzstoffe		5. Festlegung Haltbarkeitsdatum		6. Risikomanagement	
Lebensmittelsicherheit	Ernährungslehre															
1. Hygiene (Gesetzgebung, Mikrobiologie, HACCP Konzept, Leitlinien zur guten Hygienepaxis)	1. Nährwertberechnung															
2. Rückverfolgbarkeit (Gesetzgebung, Umsetzung im Betrieb)	2. Diäten/ spezielle Kostformen															
3. Allergene/Intoleranzen und LM-Kennzeichnung	3. Nährstoff-schonende Zubereitung															
4. Zusatzstoffe																
5. Festlegung Haltbarkeitsdatum																
6. Risikomanagement																
Lernergebnisse/ Kompetenzen	Der Meister erfüllt die in den jeweiligen Fächern des Moduls aufgezeigten Kompetenzen.															
Mögliche Lehrformen der Modul-Fächer	<ul style="list-style-type: none">- Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare- Blended Learning, online-Sitzungen															
Voraussetzungen Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none">- 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen- Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase- Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen															
Mögliche Formen der Modulprüfung	[x]	Schriftliche Prüfung														
	[x]	Mündliche Prüfung														
	[x]	Vortrag, Referat, mündliche Präsentation														
	[x]	Poster-Präsentation														
	[x]	Handwerkspraktische Tätigkeiten														
	[x]	Lerntagebuch														
	[x]	Schriftliche Arbeit														
Arbeitsaufwand (Zeitstunden) des Moduls	Max. 80 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.															
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)															

4.1.1. Beschreibung des Faches Lebensmittelsicherheit (F1)

Fachbezeichnung	Lebensmittelsicherheit (F1)
Zugehöriges Modul	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre (Modul F)
Inhalte des Faches	Lebensmittelsicherheit <ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiene <ol style="list-style-type: none"> a. Anforderungen der Gesetzgebung b. Basiskenntnisse in Mikrobiologie c. HACCP Konzept und Leitlinien zur guten Hygienepraxis 2. Rückverfolgbarkeit <ol style="list-style-type: none"> a. Anforderungen der Gesetzgebung b. Umsetzung im Betrieb 3. Allergene/Intoleranzen und LM-Kennzeichnung 4. Zusatzstoffe 5. Festlegung Haltbarkeitsdatum 6. Risikomanagement
Lernergebnisse/ Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - von den Anforderungen der geltenden Gesetzgebungen im Rahmen der Lebensmittelsicherheit überzeugt und wird diesen gerecht. Er kann die gesetzlichen Anforderungen innerhalb seiner Praxis bewerten und ggf. notwendige Änderungen/Anpassungen in seinem Betrieb planen und anwenden (insbesondere folgender Verordnungen: 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011). - in der Lage die Grundlagen, in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, der Mikrobiologie zu beschreiben und die Wachstumsfaktoren sowie die Beherrschung der Mikroorganismen zu erklären. - in der Lage berufsbezogene Konsequenzen, wie z.B. Krankheiten, die von Lebensmitteln hervorgerufen werden oder Lebensmittelvergiftung, aus den Erkenntnissen der Mikrobiologie für seine Produkte einzuordnen und proaktiv zu agieren. - in der Lage die Resultate einer mikrobiologischen Analyse, die von akkreditierten Laboren durchgeführt werden, zu interpretieren. - in der Lage alle Etappen eines HACCP-Konzeptes zu beschreiben und produktspezifisch aufzustellen. - in der Lage die Umsetzung des HACCP-Konzeptes zu erklären und die Leitlinien zur guten Hygienepraxis anzuwenden. - in der Lage die Ergebnisse eines Audit-Verfahrens (zur Prüfung der Anwendung von HACCP-Systemen) zu beurteilen. Basierend auf den Ergebnissen muss er zur Verbesserung Schlussfolgerungen ziehen und diese mit präzisen Aktionen umsetzen. - von den Anforderungen der geltenden Gesetzgebung im Rahmen der Lebensmittelsicherheit überzeugt und wird diesen gerecht. Er kann prüfen wie die Rückverfolgbarkeit im eigenen Betrieb umzusetzen ist. - in der Lage die Rückverfolgbarkeit für seine Produkte im Betrieb zu organisieren und zu beurteilen. - in der Lage aktuelle Verwaltungs- und Verfahrensoftware aufzuzählen und nach Analyse der Vor- und Nachteile eine Lösung auszuwählen. - von den Anforderungen der geltenden Gesetzgebung im Rahmen der Lebensmittelkennzeichnung überzeugt und wird diesen gerecht. Er kann für seine Produkte Etiketten verfassen und prüfen. - in der Lage seine Kunden über die in seinen Produkten enthaltenen Allergene/Intoleranzen zu informieren, dies unter Berücksichtigung einfacher Informationstabellen und -medien, die auf KMU-Lebensmittelbetriebe angepasst sind. 	

<ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Hauptallergene/Intoleranzen zu benennen und daraufhin korrekte Kennzeichnungen zusammenzustellen und zu prüfen. Der Meister ist außerdem in der Lage die Gefahren und Auswirkungen von Lebensmittelallergien/Intoleranzen wiederzugeben. - in der Lage die Zusatzstoffe im Lebensmittelbereich sowie deren respektive geltende Gesetzgebungen zu benennen. Er weiß außerdem, im Hinblick auf seine Produktion, wo er die respektiven gesetzlichen Anforderungen findet und wie er diesen konkret gerecht wird. - in der Lage produkt- und produktionsspezifische Haltbarkeitsdaten festzulegen. - in der Lage in Krisensituationen, wie z.B. bei Erkrankungen nach dem Verzehr von seinen Lebensmittelprodukten, sachlich den Werdegang zu analysieren, zu kommunizieren und sämtliche Maßnahmen zur systematischen Erkennung, Analyse, Bewertung, Überwachung und Kontrolle von Risiken zu bestimmen. 	
Mögliche Lehrformen des Faches	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Faches	Max. 50 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/ der Prüfungen	[x] Schriftliche Prüfung
	[x] Mündliche Prüfung
	[x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation
	[x] Posterpräsentation
	[x] Handwerkspraktische Tätigkeiten
	[x] Lerntagebuch
	[x] Schriftliche Arbeit
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modulsprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.1.2. Beschreibung des Faches Ernährungslehre (F2)

Fachbezeichnung	Ernährungslehre (F2)
Zugehöriges Modul	Lebensmittelsicherheit und Ernährungslehre (Modul F)
Inhalte des Faches	Ernährungslehre <ol style="list-style-type: none"> 1. Nährwertberechnung 2. Diäten/spezielle Kostformen 3. Nährstoffschonende Zubereitung
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ...	
<ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die theoretischen Berechnungsmethoden auf seine Produkte, gemäß den technischen Datenblättern, zu übertragen und in Microsoft Excel oder anderen digitalen Kalkulationsprogrammen durchzuführen. - in der Lage Diäten und spezielle Kostformen zu beschreiben und diesbezügliche Produkte nach Kundenanfragen oder Markttrends zusammenzustellen. - in der Lage nährstoffschonende Prinzipien (Garmethoden, Haltbarmachung, Schockfrost, Reifung) bei der Produktion – unter Berücksichtigung der Lebensmittelsicherheit – zu beschreiben, anzuwenden und zu gewichten. 	

Mögliche Lehrformen des Faches	- Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 30 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/ der Prüfungen	[x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Lerntagebuch [x] Schriftliche Arbeit
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.2. Modul G: Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe

Modultitel	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Modulkodierung	Modul G
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Spezifisches Management für Lebensmittelbetriebe
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	1. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Das Modul ist als Blended Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Teilnahme-Voraussetzungen	Grundkenntnisse einer Kalkulationssoftware wie z.B. Microsoft Excel
Inhalte des Moduls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz 2. Fachrechnen, Preiskalkulation und Nachkalkulation 3. Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen 4. Professionelle Verhandlungen 5. Einführung in die Möglichkeiten des E-Business 6. Management von Catering Events 7. Risikokommunikation 8. Ethik und soziale Verantwortung von Unternehmen 9. Zertifizierungsmaßnahmen 10. Geistiges Eigentumsrecht 11. Preisauszeichnung
Lernergebnisse/Kompetenzen	

Der Meister ist ...

- in der Lage die Gesetzgebung bezüglich der Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz in einem Lebensmittelbetrieb – eigenständig und vollständig – zu erfüllen. Er kann die damit verbundenen Aspekte der Analyseverfahren, Risikoabschätzung, Arbeitsausstattung und Kommunikation anwenden und (Schutz-)Maßnahmen zur Verhütung berufsbedingter Gefahren im Betrieb umsetzen.
- von einem Handbuch der "Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz" überzeugt und kann ein solches berufsspezifisches Handbuch eigenständig gliedern und erstellen. Er ist in der Lage im Hinblick auf die Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz Defizite zu erkennen, Verbesserungen umzusetzen sowie die Anwendung des Handbuches in der Praxis zu beurteilen.
- in der Lage eine differenzierte Preisberechnung zu entwickeln und zu beurteilen. Er kann das Fachrechnen für das Lebensmittelhandwerk bestimmen und produktspezifische Preisberechnungen aufstellen und bewerten. Der Meister ist außerdem in der Lage die Prinzipien der Nachkalkulation und die Kontrolle der Leistungen anzuwenden und Verbesserungen umzusetzen.
- in der Lage die Grundlagen des Marketings – unter Berücksichtigung des kundenorientierten und produktspezifischen Serviceangebots – auf seinen Betrieb zu übertragen. Er ist in diesem Zusammenhang in der Lage verkaufsfördernde Aktionen zu planen und durchzuführen. Der Meister ist außerdem in der Lage Verkaufs- und Beratungsgespräche zu führen.
- in der Lage Markt- und Trendforschungen in Auftrag zu geben und diese Ergebnisse zu interpretieren um verkaufsfördernde Aktionen zu planen und umzusetzen.
- in der Lage aktuelle Entwicklungen, neue Produkte und Dienstleistungen zu beurteilen, dazu Recherchen durchzuführen und repräsentative Quellen zu nutzen.
- in der Lage die Grundlagen von professionellen Verhandlungen anzuwenden und seine eigenen Verhandlungsschwächen und -stärken zu erkennen, um so seine eigene Verhandlungsposition zu stärken und mit schwierigen Verhandlungssituationen umzugehen.
- in der Lage die Möglichkeiten des E-Business zu verstehen und auf seine Geschäftsprozesse zu übertragen. Der Meister ist überzeugt von den Vorteilen der Digitalisierung und kann mit diesen Möglichkeiten seine Betriebsführung, die Produktions- und Arbeitsprozesse optimieren. Dabei ist der Meister in der Lage die Vor- und Nachteile abzuwägen und die digitale Unterstützung zielgerichtet einzusetzen.
- in der Lage seine Planung, Organisation und Logistik dem Ablauf von externen Catering Events/Rezeptionen (Empfängen) zusammenzustellen.
- in der Lage, basierend auf den Erkenntnissen eines Risikomanagements, eine elementare Risikokommunikation zu planen.
- von Prinzipien wie Nachhaltigkeit oder soziale Verantwortung für die Koordination einer werteorientierten Unternehmensführung überzeugt und versteht es dementsprechend strategische Entscheidungen für sein Unternehmen zu prüfen und umzusetzen.
- in der Lage die wichtigsten Zertifizierungen für den Lebensmittelbereich (z. B.: BRC, ISO 22000, IFS, Bio-Zertifizierungen, Label SDK) zu unterscheiden. Er ist in der Lage auf diese im Hinblick auf kunden- und marktspezifische Anforderungen zu reagieren und diese umzusetzen.
- in der Lage die Anforderung der Gesetzgebungen zum geistigen Eigentumsrecht für seinen Betrieb anzuwenden.
- in der Lage den Anforderungen der Gesetzgebungen zur Preisauszeichnung für seine Produkte anzuwenden.

Mögliche Lehrformen des Moduls

- Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare
- Blended Learning, online-Sitzungen

Voraussetzungen Modulprüfung

- 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen
- Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase

	- Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Vortrag, Referat, mündliche Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Poster-Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Handwerkspraktische Tätigkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Lerntagebuch <input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.3. Modul H: Produktionstechnologien

Modultitel	Produktionstechnologien
Modulkodierung	Modul H
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Produktionstechnologien
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Das Modul ist als Blended Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Teilnahme-Voraussetzungen	Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Kompetenzen aus den Modulen F und G
Inhalte des Moduls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verarbeitungsschritte/Produktionsprozesse 2. Prozessoptimierung 3. Lagerlogistik 4. Planung von Infrastrukturen 5. Geräte/Maschinen
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Produktionsschritte (Verarbeitungsschritte/-prozesse) für seinen Lebensmittelbereich anzuwenden und zu analysieren. Er kann diese im Hinblick auf die Kriterien der Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit beurteilen. - in der Lage die Qualität aller Rohstoffe innerhalb der Produktion des jeweiligen Lebensmittelbereiches beim Einkauf zu bewerten. Er ist außerdem in der Lage Rohstoffe im Hinblick auf ihre Eigenschaften, die auf die Produktion und die Endprodukte angepasst sind, auszuwählen. 	

<ul style="list-style-type: none"> - in der Lage den Rohstoffverbrauch, auf Basis einer vorausschauenden Planung der Produktion und des Absatzes, im gesamten Produktionsprozess zu definieren und einen Minimalwert der Lagerbevorratung festzulegen. Er kann auf dieser Grundlage die Rohstoffbestellungen zeitlich begründen und mithilfe von mathematischen Formeln in Microsoft Excel oder anderen digitalen Kalkulationsprogrammen berechnen. - in der Lage die auf seine Produkte anwendbaren lebensmitteltechnologischen Prozesse zu beschreiben. Er kann die Anwendung der Verarbeitungsprozesse im Hinblick auf ihre Wirtschaftlichkeit, Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie Haltbarkeit begründen. - in der Lage die verschiedenen Techniken (pasteurisieren, sterilisieren, Schutzgas, Vakuum, Glaskonserven, Hygrometrie, Cook and Chill, Temperaturführung, Schockfrostern) des Haltbarkeitsprozesses den Eigenschaften des jeweiligen Produktes zuzuordnen. - in der Lage den Vertrieb seiner Produkte gemäß den gesetzlichen Richtlinien zu planen, zu organisieren und auf die spezifischen externen Begebenheiten in Hinblick auf die Wirtschaftlichkeit sowie der Marktsituation und den Kundenwünschen anzupassen. - in der Lage die Effizienz und die Effektivität bestehender Produktionsprozesse sowie den Einsatz der hierfür benötigten Ressourcen kontinuierlich zu verbessern (insbesondere auch mit Hilfe von EDV- und IT-Werkzeugen). - in der Lage visualisierte Gesamtprozesse und Prozessausschnitte (Prozessvisualisierungen) zu analysieren und zu modellieren. - in der Lage eine systematische Untersuchung (Analyse) von Prozessen und die Zerlegung in seine Einzelteile auszuführen. - in der Lage ein Verständnis für den Prozess zu erlangen und Schwachstellen sowie Verbesserungspotentiale zu erkennen. - in der Lage diese Verbesserungspotentiale zu beurteilen und in den jeweiligen produktspezifischen Kostenberechnungen zu integrieren. - in der Lage seine Produktpalette zu strukturieren und zu optimieren um eine etwaige Nahrungsmittelverschwendung zu reduzieren. - in der Lage die Funktionen und Aufgaben der Lagerhaltung zu beschreiben, ihre Grundregeln zu vertreten und eine effiziente Lagerlogistik zu planen und gegebenenfalls zu vereinfachen. - in der Lage die Konzeption und Planung von betrieblichen Infrastrukturen, unter Berücksichtigung von Hygiene- und Sicherheitsvorschriften, ergonomischen Aspekten und Produktionsverfahren/typen, systematisch umzusetzen und zu beurteilen. - in der Lage die Effizienz und die Rentabilität der in den Betrieben bestehenden Maschinen zu optimieren und zu warten. Er ist außerdem in der Lage moderne und für die Aktivität des Unternehmens angepasste Maschinen und Werkzeuge, die die Mindeststandards in puncto Sicherheit und Hygiene erfüllen, auszuwählen. - in der Lage die Produktionsverfahren bei Konserven und Halbkonserven zu beurteilen. - in der Lage die Definition und die Grundprinzipien der Produktionsverfahren und Abläufe aus der Systemgastronomie wiederzugeben. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Voraussetzungen Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen - Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase - Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation Poster-Präsentation Handwerkspraktische Tätigkeiten Lerntagebuch [x] Schriftliche Arbeit

Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.4. Modul M: Fachkenntnisse und Speisenkonzeption

Modultitel	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption
Modulkodierung	M
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fächer	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“
	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Metzger“
	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Feinkoch“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul für den Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 180 Stunden in einem Ausbildungsjahr
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2./3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Das Modul ist als Blended-Learning konzipiert, d.h. es werden Inhalte sowohl in Präsenzveranstaltungen als auch über das Internet in elektronischer Form angeboten. Die digitalen Inhalte können sowohl der Vermittlung als auch der Unterstützung der Selbstlernphase dienen.
Teilnahme-Voraussetzungen	Erfolgreiche Teilnahme/erworbene Kompetenzen aus den Modulen F und G
Inhalte des Moduls	Folgende inhaltliche Schwerpunkte beinhaltet das Modul: 1. Waren- und Rohstoffkunde a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung
Lernergebnisse/ Kompetenzen	Der Meister erfüllt die in den jeweiligen Fächern des Moduls aufgezeigten Kompetenzen.
Mögliche Lehrformen der Modul-Fächer	- Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Voraussetzungen Modulprüfung	- 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen - Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase - Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Prüfung
	<input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Prüfung
	<input checked="" type="checkbox"/> Vortrag, Referat, mündliche Präsentation
	<input checked="" type="checkbox"/> Poster-Präsentation
	<input checked="" type="checkbox"/> Handwerkspraktische Tätigkeiten
	<input checked="" type="checkbox"/> Lerntagebuch
	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (Zeitstunden) des Moduls	Max. 180 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.4.1. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Bäcker-Konditor“ (M1)

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Bäcker-Konditor“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	3. Waren- und Rohstoffkunde (Bäcker-Konditor) <ul style="list-style-type: none"> a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 4. Rezeptgestaltung (Bäcker-Konditor)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben (unter anderem Vollkornmehle), zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. - in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch zu optimieren. - in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. - in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren. - in der Lage den Gär- und Backvorgang zu bestimmen. - in der Lage Gießformen zur proportionsgerechten Formgebung von feinen Backwaren, Schokoladen- und Süßwaren auszuzeichnen sowie Farbgebung von Torten und Schaustücken darzustellen und zu begründen. - in der Lage Dekormuster unter Berücksichtigung der Rohstoffeigenschaften zu skizzieren, Ornamente zu entwerfen sowie Torten und Formstücke mit verschiedenen Garniermustern zeichnerisch darzustellen. - in der Lage dekorative Schrifttypen zu unterscheiden und den Verwendungszwecken zuzuordnen sowie zeichnerisch Schaustücke darzustellen. Außerdem beherrscht er dafür digitale Basistechniken wie z.B. digitale Fotos bearbeiten, Muster ausdrucken, etc. - in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. - in der Lage Rezepturen für Konditorei- und Confiserieerzeugnisse, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen (z.B. vegane Ernährung), zu entwickeln, zu dokumentieren und umzusetzen. - in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhafte Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen. - in der Lage die Rezepturen jeglicher Arten von Speiseeis wiederzugeben. 	
Lehrformen	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungs-nachweises/ der Prüfungen	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Mündliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Schriftliche Arbeit

Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.4.2. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption . Metzger“ (M2)

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Metzger“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Waren- und Rohstoffkunde (Metzger) <ol style="list-style-type: none"> a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung (Metzger)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben, zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. - in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch zu optimieren, z. B. Nitrate und Geschmacksverstärker. - in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. - in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren, z. B. DFD und PSE. - in der Lage die Prüfverfahren zur Feststellung der Schlachttierqualität aufzuzeigen, Kontrollmöglichkeiten zu erläutern und Schlachttiere nach Handelsklassen zu beurteilen. - in der Lage Tierkörper, -hälften und -viertel im Hinblick auf Qualität, Eigenschaften, Fleischreifung und Möglichkeiten zum Verkauf und zur Verarbeitung zu beurteilen sowie Fleischteile und Zuschnitte zuzuordnen. - in der Lage Arten und Eigenschaften zu verarbeitender Gewürze, Zutaten und Zusatzstoffe zu unterscheiden und zu beurteilen sowie deren Einsatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen zu begründen. - in der Lage Natur- und Kunstdärme nach Eigenschaften und Kaliber zu beurteilen; Verwendungszwecke zu bestimmen und zu begründen. - in der Lage die gesetzlichen Anforderungen bezüglich von Wildfleisch, Pferdefleisch und Geflügel einzuordnen und seine Qualität zu beurteilen. - in der Lage die Produktionsmethoden und Eigenschaften von Halbfleisch wiederzugeben. - in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. - in der Lage Rezepturen für Fleischgerichte und -erzeugnisse unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Grundlagen darzustellen und abzuwandeln. - in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhaftes Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche 	

und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen. - in der Lage Rezepturen für Terrinen sowie Produkte ohne Schweinefleisch, insbesondere unter Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher und diätetischer Grundlagen, zu entwickeln, zu dokumentieren und umzusetzen, z. B. Fleisch- und Wurstwaren ohne Schweinefleisch (Feinkost/charcuterie), Verwendung von Inulin (Füllstoffe).	
Mögliche Lehrformen des Faches	- Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/der Prüfungen	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Mündliche Prüfung <input checked="" type="checkbox"/> Vortrag, Referat, mündliche Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Poster-Präsentation <input checked="" type="checkbox"/> Handwerkspraktische Tätigkeiten <input checked="" type="checkbox"/> Portfolio <input checked="" type="checkbox"/> Protokoll <input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung des Leistungsnachweises	Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen. Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.4.3. Beschreibung des Faches „Fachkenntnisse und Speisenkonzeption - Feinkoch“ (M3)

Fachbezeichnung	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption „Feinkoch“
Zugehöriges Modul	Fachkenntnisse und Speisenkonzeption (Modul M)
Inhalte der Lerneinheit	1. Waren- und Rohstoffkunde (Feinkoch) a. Umgang und Eigenschaften b. Frischheitskriterien 2. Rezeptgestaltung (Feinkoch)
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Arten, Eigenschaften und Bezeichnungen der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wiederzugeben, zu beurteilen und den Verwendungszwecken zuzuordnen und dahingehend wirtschaftlich einzukaufen. - in der Lage die Verwendung und Verarbeitung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe wirtschaftlich, gesundheitlich, geschmacklich und hygienetechnisch zu optimieren. - in der Lage die Frischhaltung, Lagerung und Entsorgung der berufsbezogenen Roh- und Hilfsstoffe zu organisieren. - in der Lage berufsbezogene Biologie, Physik und Chemie (Eigenschaften der Lebensmittel) zu interpretieren. - in der Lage berufsbezogene Grundrezepte und ihre Abwandlungen auszuführen und mit Hilfe von Formeln in Excel auszuführen und zu berechnen. - in der Lage berufsbezogene Rezepturen für süße und herzhaftes Speisen und frisch zubereitete Getränke darzustellen und abzuwandeln, dabei ernährungswissenschaftliche 	

<p>und diätetische Grundlagen zu beachten sowie die Kennzeichnungserfordernisse im Rahmen der Lebensmittelsicherheit darzustellen und zu begründen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage die Grundprinzipien bei der Kombination von Wein und Speisen zu bestimmen. - in der Lage die gastronomischen Konzepte der Erlebnisgastronomie zu erläutern. - in der Lage nationale und internationale Küche sowie aktuelle Tendenzen einzuordnen und seine Menuvorschläge dementsprechend kohärent anzupassen. - in der Lage seine Rezepturen auf die Bedürfnisse und auf den Geschmack von älteren Menschen anzupassen. - in der Lage kohärente und themenbezogene Menüs zusammenzustellen (Fusion/Etho/Letzebuerg/Terr-Mer/Asiatisch, etc.), 	
Mögliche Lehrformen des Faches	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Mögliche Formen des Leistungsnachweises/der Prüfungen	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Prüfung [x] Vortrag, Referat, mündliche Präsentation [x] Poster-Präsentation [x] Handwerkspraktische Tätigkeiten [x] Schriftliche Arbeit
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) der Lerneinheit	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung des Leistungsnachweises	<p>Die Bewertung der mündlichen, schriftlichen und ggf. praktischen Leistungsnachweise beziehen sich auf die gesamte Lernentwicklung des Meisterkandidaten/der Meisterkandidatin und umfassen sowohl die fachlichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten sowie die Leistungsbereitschaft/Einstellungen.</p> <p>Siehe zudem Kapitel 5.1. (Programm der fachtheoretischen Examen).</p>
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.5. Modul I (1): Fachpraxis „Bäcker-Konditor“

Modultitel	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Modulkodierung	Modul I (1)
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Bäcker-Konditor“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 80 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2./3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Praktische Vorbereitungskurse
Teilnahme-Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Kompetenzen aus den Modulen F, G, H und M • Zertifizierter Nachweis von mindestens einem Jahr Berufserfahrung in einem Bereich des Lebensmittelhandwerks • Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Inhalte des Moduls	Bündelung, Vertiefung und Weiterentwicklung der zuvor entwickelten Kompetenzen durch praktische Arbeiten sowie die Erstellung von Produkten und Dienstleistungen aus dem Lebensmittelhandwerk.

Lernergebnisse/Kompetenzen	
<p>Der Meister ist ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage Feinbrot, Brot, Brötchen, Feingebäck (Lebkuchen oder Spekulatius), Sauerteig, Schaustücke, Hefegebäck, insbesondere Plundergebäck, sowie von Blätterteiggebäck, Dauerbackwaren für Festlichkeiten, Tee- oder einer Käsegebäckmischung, Flechtgebäck und Fettgebäck, Gebäck aus Massen herzustellen. - in der Lage jegliche Art von Speiseeis herzustellen. - in der Lage Lebensmittel bzw. Bäckerei/Konditoreiprodukte auf Basis von Schokolade, Zucker, Fruchtmasse, Marzipan und von ähnlichen Zutaten herzustellen. - in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z.B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. - in der Lage Füllungen herzustellen sowie Früchte haltbar zu machen und zu verarbeiten, insbesondere zu Gelees, Konfitüren und Marmeladen. - in der Lage Pralinen mit verschiedenen Füllungen zu entwerfen, herzustellen, zu garnieren und zu dekorieren. - in der Lage Produkte aus Krokant sowie aus gegossenem, geblasenem und gezogenem Zucker zu planen, herzustellen, zu gestalten und zu dekorieren. - in der Lage pikante Konditoreierzeugnisse, insbesondere Fours und gefüllte Pasteten, zu planen, herzustellen und zu garnieren. - in der Lage Buffets mit Konditorei- und Confiserieerzeugnissen nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte zu planen, herzustellen, zu arrangieren und zu dekorieren. - in der Lage Snacks (belegte Brötchen, Salate, Wraps, Pizza, etc.) nach Kundenwünschen und unter Berücksichtigung saisonaler sowie regionaler Aspekte zu planen, herzustellen, zu arrangieren und zu dekorieren. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Voraussetzungen Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen - Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase - Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Arbeit [x] Meisterarbeit [x] Meistermappe [x] Arbeitsproben [x] Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 80 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.6. Modul I (2): Fachpraxis „Metzger“

Modultitel	Fachpraxis „Metzger“
Modulkodierung	Modul I (2)
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Metzger“
Niveaustufe LQR	Niveau 6
Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres

Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2./3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fachorganisation	Praktische Vorbereitungskurse
Teilnahme-Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Kompetenzen aus den Modulen F, G, H und M • Zertifizierter Nachweis von mindestens einem Jahr Berufserfahrung in einem Bereich des Lebensmittelhandwerks • Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Inhalte des Moduls	Bündelung, Vertiefung und Weiterentwicklung der zuvor entwickelten Kompetenzen durch praktische Arbeiten sowie die Erstellung von Produkten und Dienstleistungen aus dem Lebensmittelhandwerk.
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z.B. Präsentation der Produkte im Schaufenster) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. - in der Lage Schlachttiere nach Ernährungs- und Gesundheitszustand zu beurteilen und auszuwählen. - in der Lage den Schlachttierkörper für die spätere Verwendung oder für den Einzel- und Großhandel zu verarbeiten. - in der Lage Fleisch, Fleischprodukte, Wurstwaren und Aufschnitt sowie pasteurisierte Produkte auf Basis von Fleisch herzustellen, zu verarbeiten und zu verkaufen. - in der Lage warme und kalte Büffets auf Basis von Fleisch sowie Fleischprodukte und -salate nach Kundenwünschen zu planen, herzustellen und an- und auszuliefern. - in der Lage die Tierkörper, -hälften, -viertel und Fleischteilstücke nach Handelsklassen zu beurteilen, zur Verarbeitung und für den Verkauf zu zerlegen, auszubeinen sowie Fleischteile herzurichten und Zuschnitte zu sortieren. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Voraussetzungen Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen - Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase - Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<input checked="" type="checkbox"/> Schriftliche Arbeit <input checked="" type="checkbox"/> Meisterarbeit <input checked="" type="checkbox"/> Meistermappe <input checked="" type="checkbox"/> Arbeitsproben <input checked="" type="checkbox"/> Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

4.7. Modul I (3): Fachpraxis „Feinkoch“

Modultitel	Fachpraxis „Feinkoch“
Modulkodierung	Modul I (3)
Meisterbrief	Lebensmittelhandwerk
Modul-Fach	Fachpraxis „Feinkoch“
Niveaustufe LQR	Niveau 6

Modul-Verwendbarkeit	Fachmodul Meisterbrief Lebensmittelhandwerk
Dauer des Moduls	(max.) 60 Stunden innerhalb eines Ausbildungsjahres
Pflichtmodul	Ja
Empfohlenes Ausbildungsjahr	2./3. Ausbildungsjahr
Modul-/Fach-organisation	Praktische Vorbereitungskurse
Teilnahme-Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Kompetenzen aus den Modulen Modulen F, G, H und M • Zertifizierter Nachweis von mindestens einem Jahr Berufserfahrung in einem Bereich des Lebensmittelhandwerks • Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Inhalte des Moduls	Bündelung, Vertiefung und Weiterentwicklung der zuvor entwickelten Kompetenzen durch praktische Arbeiten sowie die Erstellung von Produkten und Dienstleistungen aus dem Lebensmittelhandwerk.
Lernergebnisse/Kompetenzen	
Der Meister ist ... <ul style="list-style-type: none"> - in der Lage frische, gefrorene und vakuumverpackte die Kochkunst betreffende Gerichte herzustellen, anzurichten und zum Direktverkauf an den Kunden oder an Fachhändler zu vertreiben. - in der Lage Gerichte für ein Catering (Diners, kalte und warme Buffets, Cocktails, Banketts, Empfänge usw.) zu produzieren, anzurichten, zu liefern und zu beaufsichtigen, sowie die dazugehörigen Getränke auszuwählen, anzubieten und zu servieren. - in der Lage Suppen, kleine Vorspeisen, Eierspeisen, Fleisch-, Geflügel-, Wild-, Fisch-, Weichtier-, Schalentier- und Krustentiergerichte, Gemüsebeilagen, Teigwaren und Süßspeisen zuzubereiten. - in der Lage seine Produkte verkaufsgerecht zu präsentieren und zu dekorieren, unter Berücksichtigung von Gestaltungselementen (wie z. B. Präsentation der Produkte) sowie saisonaler und regionaler Besonderheiten. - in der Lage den Ablauf eines traditionellen Service zu koordinieren. 	
Mögliche Lehrformen des Moduls	<ul style="list-style-type: none"> - Blockunterricht, mehrtägige Workshops, Seminare - Blended Learning, online-Sitzungen
Voraussetzungen Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> - 80 % Anwesenheit in den Präsenzveranstaltungen - Erfolgreicher Bearbeitungsstand in der Online-Phase - Begleichung der Anmeldegebühren innerhalb der angegebenen Fristen
Mögliche Formen der Modulprüfung	<ul style="list-style-type: none"> [x] Schriftliche Arbeit [x] Meisterarbeit [x] Meistermappe [x] Arbeitsproben [x] Fachgespräch
Arbeitsaufwand (in Zeitstunden) des Moduls	Max. 60 Stunden in Präsenzveranstaltungen, sowie zusätzliche Zeiten als Selbstlernphase, zur Prüfungsvorbereitung und zur Prüfung selbst.
Bewertung	Siehe Kapitel 5.2. (Programm der fachpraktischen Examen).
Sprache/ Häufigkeit des Angebots	Luxemburgisch/deutsch, französisch (Die im Jahr angebotenen Modul-Sprachen sind der Website www.cdm.lu zu entnehmen.)

5. Organisation der Examen der Meisterprüfung

5.1. Programm der fachtheoretischen Examen

- (1) Die Kompetenzen sind nach dem Lehrplan in den vier Prüfungsmodulen F, G, H und M nachzuweisen.
- (2) Die Prüfungen im fachtheoretischen Teil sind auf Grundlage der Modulbeschreibungen durchzuführen.
- (3) Die Prüfung im fachtheoretischen Teil soll nicht länger als drei Tage pro Modul dauern und es soll nicht länger als acht Stunden am Tag geprüft werden.
- (4) Mindestvoraussetzung für das Bestehen des fachtheoretischen Teils sind ausreichende bzw. nachgewiesene Kompetenzen in allen Prüfungsmodulen.

5.2. Programm der fachpraktischen Examen

- (1) Die genauen Daten und der Ort, an dem das Examen stattfindet, werden vom Vorsitzenden der Examenskommission in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen der Chambre des Métiers und dem Kommissar festgelegt.
- (2) Das fachpraktische Examen besteht aus einem Kundenauftrag je nach Fachrichtung (Meisterarbeit, Meistermappe und Arbeitsproben). Es stellt zugleich die Modulprüfung des Moduls I (1-3) dar.
 - a. Die detaillierten Prüfungskriterien der Meistermappe und der Meisterarbeit sowie die konkrete Aufgabenstellung werden von der Examenskommission in Zusammenarbeit mit dem Kommissar festgelegt.
- (3) Arbeitsproben
 - a. Die Arbeitsprobe ist unter Aufsicht anzufertigen.
 - b. Die Arbeitsproben sollten nicht länger als fünf Arbeitstage (40 Std.) dauern.
 - c. Als Arbeitsproben im fachpraktischen Examen können Aufgaben durchzuführen sein, die sich aus den Lernergebnis- und Kompetenzbeschreibungen der jeweiligen Module ergeben.
- (4) Mindestvoraussetzung für das Bestehen sind ausreichende bzw. nachgewiesene Kompetenzen im fachpraktischen Examen.
- (5) Der Kandidat erhält die erforderlichen Informationen hinsichtlich der von ihm mitzubringenden Geräte und sonstigen Materialien.
- (6) Je nach Aktivitätsbereich hat der Kandidat die erforderlichen Werkzeuge und Werkstoffe/Lebensmittel in ordnungs- und vorschriftsgemäßem Zustand vorzuzeigen; die zu verwendenden Vorteige, Mischungen o. ä. sind selbst herzustellen; die mit den Arbeiten verbundenen Rezepturen, Kosten-/Preisberechnungen, die Angaben über Anteile der verwendeten Gewürze und Zusatzstoffe sowie die lebensmittelrechtlichen Kennzeichnungen sind vorzulegen und bei der Bewertung zu berücksichtigen;
- (7) Die Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften sind einzuhalten. Die einschlägigen Normen wie auch Vorschriften sind zu beachten. Bei Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen kann der Kandidat von der Examenskommission aus dem Prüfungsverfahren ausgeschlossen werden.
- (8) Auf der Grundlage der Prüfungsleistungen in den Arbeitsproben kann ein Fachgespräch geführt werden. Dabei soll der Meisterkandidat zeigen, dass

er die fachlichen Zusammenhänge aufzeigen kann, die den Arbeitsproben zugrunde liegen, dass er den Ablauf der Arbeitsproben begründen und mit den Arbeitsproben verbundene berufsbezogene Probleme sowie deren Lösung darstellen kann und dabei in der Lage ist, neue Entwicklungen zu berücksichtigen.

5.2.1. Verbesserungsrichtlinien und Punktebewertungssystem

Neben den in den Modulen aufgeführten Kompetenzbeschreibungen, richten sich Verbesserung und Bewertung im Hinblick auf den jeweiligen Aktivitätsbereich an folgende Kriterien:

- Planung, Aufbau, Logik, Wirtschaftlichkeit
- Aussehen und Geschmack
- Gewicht und Regelmäßigkeit
- Kleidung, Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Exaktheit
- Arbeitsaufteilung, Arbeitsabschnitt und Zeit
- Arbeitsmethode, Vorbereitungsarbeiten, Mise en place
- Geschicklichkeit und Selbstkontrolle
- Präsentation, Beschreibung, Form- und Farbgestaltung
- Rezepturen, Ablaufbeschreibung und Materialliste.

6. Digitale Lernorte und Veranstaltungsort der Kurse

Die Durchführung der Präsenzveranstaltungen der Module des Meisterbriefes werden entweder im Centre de Formation der Chambre des Métiers, in den Gymnasien oder in den Zentren für berufliche Weiterbildung (CNFPC) organisiert mit der Möglichkeit Betriebsbesichtigungen zu integrieren.

Die elektronischen Online-Inhalte und Lernangebote werden auf einer digitalen, webbasierten Lernplattform bereitgestellt. Für den Zugang zu dieser Lernplattform ist ein Internetzugang sowie ein PC/Laptop erforderlich. Es wird vorausgesetzt, dass die Kandidaten die notwendigen technischen Geräte und den Zugang zum Internet besitzen bzw. eigenständig organisieren. Die zur Nutzung notwendigen und individuellen Zugangsdaten werden jedem eingeschriebenen Meisterkandidaten/in im Vorfeld zur Verfügung gestellt. Zur Nutzung der Lernplattform muss jeder Kandidat die vorgegebenen Datenschutz- und Sicherheitsrichtlinien einwilligen.

7. Gesetzliche Grundlagen die mit dem Meisterbrief im Bereich des Handwerks verbunden sind

Die Ausbildung zum Meister und zum Erhalt des Meisterbriefes beruht auf dem Gesetz vom 29. Juni 2010, welches das Gesetz vom 11. Juli 1996 über die Organisation der Vorbereitungskurse zum Meisterbrief und der Konditionen zum Erhalt des Titels "Meisterbrief" ändert.

- Loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat.

Art. 1.

(..)

Die Details der Programme, die Häufigkeit der Kurse, ihre Dauer, sowie der Veranstaltungsort der Kurse werden durch eine ministerielle Verordnung bestimmt.

(..)

Art. 6.

(…)

Das detaillierte Programm der Meisterprüfung für die einzelnen Berufe und der allgemeine Organisationsplan, welcher die bei der Überprüfung und Kontrolle zu beachtenden Verfahrensaufgaben beinhaltet, werden durch ministerielle Verordnung festgelegt

(…)

- Règlement grand-ducal du 13 juillet 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat
- Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Texte coordonné de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal du 24 avril 2017 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat

(PDF-Dateien unter <http://www.cdm.lu/mon-brevet-de-maitrise/meisterbrief/organisation-des-meisterbriefs/reglement-und-gesetze>)

