

## **Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Stollen-Sommelier/zur Geprüften Stollen-Sommelière (Handwerkskammer Dresden) nach § 42f der Handwerksordnung (HwO)**

Besondere Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung zum Geprüften Stollen-Sommelier/zur Geprüften Stollen-Sommelière (Handwerkskammer Dresden) in der Fassung der Bekanntmachung in der Deutschen Handwerkszeitung Nr. 10 vom 12.06.2026 beschlossen vom Berufsbildungsausschuss am 03.02.2026 und von der Vollversammlung der Handwerkskammer Dresden am 25.03.2026, genehmigt vom Sächsischen Staatsministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Klimaschutz am 18.05.2026.

### **§ 1 Ziel der Prüfung und Bezeichnung des Abschlusses**

(1) Mit der erfolgreich abgelegten Fortbildungsprüfung zum Geprüften Stollen-Sommelier/zur Geprüften Stollen-Sommelière soll nachgewiesen werden, dass

1. umfangreiche Kenntnisse zur Historie, Regionalität, Spezialität und Vielfalt von Stollen vorhanden sind und diese gegenüber Dritten dargestellt und präsentiert werden können,
2. besondere sensorische Fähigkeiten hinsichtlich Beurteilung von Rohstoffen, Zutaten und insbesondere gebackenen Stollen vorhanden sind,
3. überdurchschnittliche Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten in der Entwicklung und Herstellung von Stollen und verwandten Gebäcken vorhanden sind.

(2) Die Prüfung wird von der zuständigen Handwerkskammer durchgeführt.

(3) Die erfolgreich abgelegte Prüfung führt zum anerkannten Fortbildungsabschluss Geprüfter Stollen-Sommelier/Geprüfte Stollen-Sommelière.

### **§ 2 Zulassungsvoraussetzungen**

(1) Zur Prüfung ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:

1. eine erfolgreich abgelegte Meisterprüfung mit mindestens einen der folgenden Abschlüsse bestanden hat: Bäckermeister/-in, Konditormeister/-in oder,
2. eine erfolgreich abgelegte Abschluss- oder Gesellenprüfung mit mindestens einen der folgenden Abschlüsse bestanden hat: Bäcker/-in, Konditor/-in, Fachverkäufer/-in im Lebensmittelhandwerk in dem Schwerpunkt Bäckerei sowie,
  - a) eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung auf der zweiten beruflichen Fortbildungsstufe gem. § 42c HwO bestanden hat oder,
  - b) eine erfolgreich abgelegte Fortbildungsprüfung zum/zur Lebensmitteltechniker/-in bestanden hat oder,
  - c) eine erfolgreich abgelegte Hochschulprüfung im Bereich der Ernährungs- oder Getreidewissenschaften bestanden hat.

(2) Der Fortbildungsabschluss nach § 2 Absatz 1 Nr. 2a) muss inhaltliche Bezüge zum Bäckerhandwerk oder Konditorhandwerk besitzen.

(3) Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die der beruflichen Handlungsfähigkeit vergleichbar sind und die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

(4) Vergleichbare ausländische Bildungsabschlüsse und Zeiten der Berufstätigkeit im Ausland sind bei der Zulassung zur Fortbildungsprüfung gem. § 42b HwO zu berücksichtigen.

### **§ 3 Gliederung der Prüfung**

(1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsteile:

1. Theoretische Prüfung
2. Praktische Prüfung
3. Projektarbeit

(2) Handlungsfelder in der Prüfung sind:

1. Kommunikation und Marketing
2. Rohstoff- und Produktkunde
3. Stollenherstellung und Stollentradition
4. Sensorische Beurteilung und Beschreibung
5. Projektarbeit

### **§ 4 Inhalt und Dauer der Prüfung**

(1) In der theoretischen Prüfung sind in den unter § 3 Absatz 2 Nr. 1 bis 3 genannten Handlungsfeldern fallbezogene Fragen schriftlich zu beantworten. Die Bearbeitungsdauer je Handlungsfeld beträgt höchstens 1 Stunde.

(2) In der praktischen Prüfung sind nach Handlungsfeld § 3 Absatz 2 Nr. 4 sensorische Fähigkeiten bezüglich des Geruchs-, Geschmacks- und Tastsinns durch den Prüfungsteilnehmer nachzuweisen. Die Bearbeitungsdauer darf insgesamt 180 Minuten nicht überschreiten.

(3) In der praktischen Prüfung sind zudem im Handlungsfeld nach § 3 Absatz 2 Nr. 4 drei verschiedene Stollen sensorisch zu begutachten, zu bewerten und der Prüfungskommission unter Beachtung der Präsentationsfertigkeiten zu beschreiben. Bestandteile dieser Begutachtung, Bewertung und Beschreibung sind insbesondere die Einstufung der Qualität, Feststellung etwaiger Gebäckfehler, Beschreibung besonderer Merkmale und regionale Zuordnung. Die Bearbeitungsdauer darf insgesamt 30 Minuten nicht überschreiten.

(3) Es ist eine Projektarbeit in schriftlicher Form zu erstellen und zur Prüfung vorzulegen, welche ein selbst gewähltes Thema eigenständig bearbeitet und umfassend darstellt. Das Thema soll sich an den Handlungsfeldern gemäß § 3 Absatz 2 Nr. 1 bis 3 orientieren und einen darin enthaltenen Teilaspekt wesentlich vertiefen oder marktgerecht umsetzen. Ziel der Projektarbeit ist es, neues Wissen zum Thema Stollen zu schaffen.

(4) Das Thema der Projektarbeit muss im Vorfeld mit dem Prüfungsausschuss abgestimmt und von diesem genehmigt werden.

(5) Die Projektarbeit soll in Form einer Projektmappe oder einer Druckschrift (Format DIN A4) erfolgen und neben dem Text auch Abbildungen enthalten. Ein Umfang von 30 Seiten darf nicht unterschritten und ein

Umfang von 40 Seiten nicht überschritten werden. In der Projektarbeit können externe Quellen in zweckmäßiger Weise einfließen, jedoch sind nicht selbst erstellte Texte, Abbildungen und Tabellen so zu kennzeichnen, dass deren Umfang klar ersichtlich wird. Die jeweilige Quelle ist auf der gleichen Seite zu nennen. Der Anteil an externen Quellen, auch in leicht abgeänderter Form, soll im Verhältnis zum neu geschaffenen Wissen zu Stollen auf ein der Sache entsprechendes Mindestmaß reduziert werden.

(6) Die Ergebnisse der Projektarbeit ist dem Prüfungsausschuss im Rahmen einer visuellen Projektpräsentation von mindestens 30 Minuten darzustellen. Rückfragen der Prüfenden sind hierbei zu beantworten (Fachgespräch).

(7) Bei der Projektarbeit werden die inhaltliche Richtigkeit, die Schaffung neuen Wissens, die korrekte und vollständige Angabe der externen Quellen sowie Form, Darstellung und Schlussfolgerungen beurteilt. Bei der Projektpräsentation werden zudem die Präsentationsfertigkeiten bewertet.

## **§ 5 Gewichtungs- und Bestehensregelungen**

(1) Die Prüfungsteile nach § 3 Absatz 1 sind getrennt voneinander zu bewerten. Die Prüfung ist bestanden, wenn in allen Prüfungsteilen, Handlungsfeldern und dem Fachgespräch mindestens ausreichende Leistungen erbracht wurden. In jedem Prüfungsteil, Handlungsfeld und der Präsentation können maximal 100 Punkte erreicht werden. Der 100-Punkte-Schlüssel der zuständigen Handwerkskammer findet Anwendung.

(2) Wurden in den schriftlich geprüften Handlungsfeldern jeweils mindestens 30 und weniger als 50 Punkte erreicht, kann auf Antrag des Prüfungsteilnehmers in einem dieser Handlungsfelder eine mündliche Ergänzungsprüfung durchgeführt werden, wenn diese das Bestehen der Prüfung ermöglicht. Die mündliche Ergänzungsprüfung soll höchstens 30 Minuten dauern. Das Ergebnis der jeweiligen schriftlichen Prüfung und der mündlichen Ergänzungsprüfung in dem Handlungsfeld ist im Verhältnis 2:1 zu gewichten.

(3) Über das Bestehen der Prüfung ist ein Zeugnis auszustellen, aus dem die Einzelbewertungen der Prüfungsteile nach § 3 Absatz 1 und die Prüfungsgesamtnote hervorgehen muss. Bei der Ermittlung der Gesamtnote sind die Punktzahlen aller Prüfungsteile zu addieren und durch die Anzahl der Prüfungsteile zu dividieren. Die sich hieraus ergebene Gesamtpunktzahl ergibt die Gesamtnote. Hierbei findet der 100-Punkte-Schlüssel der zuständigen Handwerkskammer Anwendung.

## **§ 6 Befreiung von Prüfungsbestandteilen**

Wird die/der zu Prüfende nach § 42h Abs. 2 HwO von der Ablegung einzelner Prüfungsbestandteile befreit, bleiben diese Prüfungsbestandteile für die Anwendung des § 5 außer Betracht. Für die übrigen Prüfungsbestandteile erhöhen sich die Anteile entsprechend ihrem Verhältnis zueinander. Allein diese Prüfungsbestandteile sind den Entscheidungen des Prüfungsausschusses zugrunde zu legen.

## **§ 7 Wiederholung der Prüfung**

(1) Jeder nicht bestandene Prüfungsteil kann zweimal wiederholt werden.

(2) Mit dem Antrag auf Wiederholung der Prüfung wird der Prüfungsteilnehmer von einzelnen Prüfungsleistungen befreit, wenn die darin in einer vorangegangenen Prüfung erbrachten Leistungen mindestens ausreichend sind und der Prüfungsteilnehmer sich innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung angemeldet hat.

### **§ 8 Anwendung anderer Vorschriften**

Soweit diese Rechtsvorschriften keine abweichende Regelung enthalten, ist die Prüfungsordnung der Handwerkskammer Dresden für die Durchführung von Fortbildungsprüfungen in der jeweils gültigen Fassung anzuwenden.

### **§ 9 Inkrafttreten**

Diese besonderen Rechtsvorschriften für die Fortbildungsprüfung Prüfung zum Geprüften Stollen-Sommelier/zur Geprüften Stollen-Sommelière (Handwerkskammer Dresden) treten am Tag nach der Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Handwerkskammer Dresden in Kraft.

**Anlage 1 zu § 5 Bewertungsmaßstab und -schlüssel**

Punkte	Note als Dezimalzahl	Note in Worten	Definition
100	1,0	Sehr gut	Eine Leistung, die den Anforderungen in besonderem Maße entspricht.
99-98	1,1		
97-96	1,2		
95-94	1,3		
93-92	1,4		
91	1,5	Gut	Eine Leistung, die den Anforderungen voll entspricht.
90	1,6		
89	1,7		
88	1,8		
87	1,9		
86-85	2,0		
84	2,1		
83	2,2		
82	2,3		
81	2,4		
80-79	2,5	Befriedigend	Eine Leistung, die den Anforderungen im Allgemeinen entspricht.
78	2,6		
77	2,7		
76-75	2,8		
74	2,9		
73-72	3,0		
71	3,1		
70	3,2		
69-68	3,3	Ausreichend	Eine Leistung, die zwar Mängel aufweist, aber im Ganzen den Anforderungen noch entspricht.
67	3,4		
66-65	3,5		
64-63	3,6		
62	3,7		
61-60	3,8		
59-58	3,9		
57-56	4,0		
55	4,1	Mangelhaft	Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht, jedoch erkennen lässt, dass gewisse Grundkenntnisse noch vorhanden sind.
54-53	4,2		
52-51	4,3		
50	4,4		
49-48	4,5		
47-46	4,6		
45-44	4,7		
43-42	4,8		
41-40	4,9	Ungenügend	Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse fehlen.
39-38	5,0		
37-36	5,1		
35-34	5,2		
33-32	5,3		
31-30	5,4		
29-25	5,5	Ungenügend	Eine Leistung, die den Anforderungen nicht entspricht und bei der selbst Grundkenntnisse fehlen.
24-20	5,6		
19-15	5,7		
14-10	5,8		
9-5	5,9		
4-0	6,0		